

Introduction

Les auteurs de l'Antiquité classique ont souvent présenté l'Égypte comme un pays producteur de vin : Strabon, au I^{er} siècle av. J.-C., insiste tout particulièrement sur l'importance des vignes de la région d'Alexandrie, autour du lac Marea :

e{cei d' oiktw; nhvsou" kai; ta; kuvklw pavnt'oijkouvmena kalw'" eujoiniva: tev ejsti peri; tou;" tov pou", wjvste kai; diacei'stai pro;" palaivwsin to;n Marewvthn oi\ non.

Le lac Marea comprend huit îles dont le rivage, tout autour, est bien peuplé ; la qualité du vignoble dans cette région est telle que le vin Mareotique est recherché avec l'idée de le faire vieillir » ¹.

Dans d'autres passages de sa *Géographie*, il évoque également en termes flatteurs le vin du Fayoum ² et celui des Oasis ³. Quelques siècles plus tard, Athénée complète ce tableau en relatant dans les *Deipnosophistes* une véritable discussion mondaine sur le vin qui donne des indications sur les différents crus égyptiens, leur goût et leurs propriétés : sont mentionnés non seulement le vin Mareotique, qui est un vin blanc légèrement diurétique, mais aussi le vin de Tanis et celui de Coptos. De façon générale, l'auteur considère que « la vigne est dans la vallée du Nil aussi abondante que l'eau du fleuve [et que] les sortes de vin y sont nombreuses, variant dans leur robe et dans leur goût (hJ de; peri; to;n Nei'lon a[mpele" pleivsth me;n aujthv, o{so" kai; oJ potamov". kai; pollai; tw'n oi[nwn aiJ ijdiovthte" katav te ta; crwvmata kai; th;n prosforavn) » ⁴. La documentation épigraphique et papyrologique d'époque gréco-romaine est concordante : les informations sur le vin y abondent, à une époque où cette boisson semble avoir été produite un peu partout dans le pays. Les sources réunies par Cl. Ricci sont sur ce point éloquentes : on y trouve la trace de vignobles à Assouan, Thèbes, en Moyenne-Égypte, au

¹ STRABON, *Géographie* 17, 1, 14.

² STRABON, *Géographie* 17, 1, 38.

³ STRABON, *Géographie* 17, 1, 42.

⁴ ATHENEE, *Deipnosophistes* I, 33, D-F.

Fayoum et, bien sûr, dans le Delta ⁵. De très nombreux reçus démotiques et grecs rédigés sur des ostraca montrent d'ailleurs que cette boisson était devenue à cette époque relativement populaire : de nombreux habitants d'un village moyen de Haute-Égypte, comme celui de Djêmé construit sur les ruines de Medinet Habou en face de l'ancienne Thèbes, en consommaient régulièrement ⁶, de même que les garnisons romaines du désert oriental, perpétuellement en transaction avec différents villages de la vallée du Nil pour leur approvisionnement ⁷. Cependant, même si la documentation concernant le vin en Égypte est l'une des plus anciennes dont l'historien dispose (les scènes de fabrication du vin que l'on a retrouvé dans les tombes de l'Ancien Empire comptant sans doute parmi les premières représentations du processus de vinification), il peut être erroné de transposer à la période pharaonique cette impression d'omniprésence de la vigne. Une phrase de l'historien grec Hérodote, qui visita l'Égypte un siècle avant la colonisation grecque, peut être sur ce point éclairante :

oi[nw/ de; ejk kriqevwn pepoihmevwn/ diacrevwntai: ouj ga;r sfiv eijsi ejn
th'/ cwvrh/ ajvmpeloi.

Le vin que les Égyptiens utilisent d'ordinaire est fabriqué à base d'orge. En effet, il n'y a pas de vignes dans leur pays ⁸.

Cette information peut surprendre, et ce d'autant plus qu'un autre passage célèbre de l'*Histoire* décrit de façon très imagée une fête religieuse à Bubastis où « il est consommé plus de vin de raisin que pendant le reste de l'année » ⁹. En fait, ces deux indications ne sont pas forcément contradictoires : elles semblent l'une et l'autre faire le portrait d'un pays où la boisson alcoolisée la plus populaire est la bière, et où le vin est manifestement réservé aux grandes occasions. Peut-être faut-il garder en tête ces citations pour aborder l'histoire de la vigne et du vin en Égypte pharaonique.

Dans un article récent J. Bottéro a présenté le vin en Mésopotamie en définissant clairement le cadre de son propos : il s'agissait de faire le portrait du vin « dans une civilisation de la bière » ¹⁰. Or si l'on pense à l'Égypte antérieure à l'époque gréco-romaine,

⁵ Cl. RICCI, *La coltura della vite e la fabbricazione del vino nell'Egitto greco-romano*, Milan, 1924.

⁶ M. LICHTHEIM, *Demotic Ostraka from Medinet Habu*, Chicago, 1957 ; M. LICHTHEIM, E. STEFANSKI, *Coptic Ostraka from Medinet Habu*, Chicago, 1952.

⁷ Voir e.g. J. BINGEN *et. al.*, *Mons Claudianus. Ostraca graeca et latina I*, DFIFAO 29, 1992, p. 34-35 ; *id.*, DFIFAO 32, 1997, p. 72.

⁸ HERODOTE, *Histoires* II, 77.

⁹ HERODOTE, *Histoires* II, 60.

¹⁰ J. BOTTERO, « Le vin dans une civilisation de la bière : la Mésopotamie », in O. MURRAY, M. TECUSAN (éd.), *In Vino Veritas*, Oxford, 1995, p. 21-34.

c'est très certainement aussi d'un « pays de la bière » qu'il faut parler¹¹. C'est indiscutablement cette dernière boisson qui était la plus consommée : elle pouvait être aisément produite par les particuliers dans le cadre d'une économie domestique, et elle est utilisée comme seule référence dans la ration journalière qui doit être distribuée aux ouvriers travaillant pour l'État, qu'il s'agisse des grandes expéditions destinées à la collecte des matières premières dans le désert¹², ou encore de l'équipe d'artisans chargée à Thèbes de creuser et de décorer la tombe royale¹³. Le vin n'apparaît alors que comme un produit de luxe, manifestement destiné à une élite restreinte, seule propriétaire des jardins où l'on pouvait cultiver la vigne, seule impliquée dans la gestion des grands domaines de l'État qui produisaient cette boisson. Au cours de son histoire, l'une des grandes originalités de l'Égypte a donc été de changer radicalement ses habitudes alimentaires, la bière étant progressivement supplantée par le vin dans son rôle de boisson populaire : comme le fait remarquer R.S. Bagnall, le mot « bière » disparaît d'ailleurs de la documentation papyrologique au IV^e siècle de notre ère¹⁴. Il est donc difficile, en se servant des sources les plus tardives, de savoir réellement quelle était la place du vin dans la société égyptienne aux époques antérieures.

Notre objectif a ici été de faire l'étude la plus complète possible du vin et de la vigne en Égypte pharaonique, c'est-à-dire avant la conquête macédonienne, à une époque où cette boisson s'inscrit encore, très largement, dans une « civilisation de la bière ». Nous avons tout d'abord tenté de dresser la carte du vignoble égyptien, par grandes régions de production. Pour cela, nous n'avons pas cherché à faire l'étude exhaustive de l'importante masse documentaire d'époque tardive qui était à notre disposition, de peur de fausser le tableau en confondant des réalités économiques très différentes. Nous n'y avons recouru qu'en dernière instance, lorsqu'il s'agissait de mettre en valeur une permanence dans l'implantation du vignoble. Nous avons en revanche recherché systématiquement les sources les plus anciennes, en essayant, lorsque cela était possible, de les regrouper dans l'ordre chronologique, pour mettre en valeur une évolution dans le temps. Nous avons ensuite étudié l'organisation des vignobles, en essayant de savoir quelles terres occupaient les vignes et quel pouvait être leur rendement, quel personnel régissait les domaines viticoles, quels étaient enfin les principaux bénéficiaires et consommateurs du vin. Le dernier point que nous avons abordé est celui de la fabrication du vin, et des différentes qualités que les Égyptiens de l'Antiquité reconnaissaient au vin. Le but était donc, dans la mesure du possible, de suivre le produit du producteur au consommateur, en essayant d'envisager tous les aspects de son histoire économique.

¹¹ Cf. W. HELCK, *Das Bier im Alten Ägypten*, Berlin, 1971, sp. p. 53-76.

¹² B. KEMP, *Ancient Egypt, Anatomy of a Civilization*, Londres, New York, 1989, p. 120-123.

¹³ D. VALBELLE, *Les ouvriers de la Tombe*, BdE 96, 1985, p. 279-280.

¹⁴ R.S. BAGNALL, *Egypt in Late Antiquity*, Princeton, 1993, p. 32.

Les sources qui permettent une telle approche ne sont cependant pas homogènes dans le temps : si certaines d'entre elles, comme les scènes de fabrication du vin qui sont représentées dans les tombes, fournissent une information régulière de l'Ancien Empire à la Basse Époque, d'autres sont beaucoup plus ponctuelles : il s'agit de textes littéraires, qui évoquent parfois le vin, de listes d'offrandes ou de donations, d'autobiographies mentionnant l'installation d'un vignoble, ou encore de documents administratifs. Les informations qu'elles livrent sont disparates, et ne permettent que difficilement d'écrire une véritable histoire du vin à l'époque pharaonique. Une seule source offre l'avantage d'une grande cohérence dans les renseignements fournis : il s'agit des « étiquettes » et des scellements de jarres à vin du Nouvel Empire. Ces inscriptions livrent en effet des indications nombreuses sur le vin égyptien, sa fabrication et son utilisation ; elles présentent en outre l'avantage de constituer une masse documentaire importante, qui permet sur certains points une étude systématique des données disponibles. Notre étude est donc étroitement liée aux résultats livrés par ces étiquettes de jarres, et décrit donc essentiellement la situation des vignobles au Nouvel Empire, les sources antérieures et postérieures permettant parfois de nuancer ou de compléter ce tableau.

Ce que l'on nomme, de façon un peu inexacte, « étiquette de jarre » est un *dipinto* apposé sur un récipient qui donne des informations sur son contenu. Au Nouvel Empire, on trouve ce type d'inscription sur des jarres ayant renfermé du vin, mais aussi de la bière, de l'huile, de l'encens, de la graisse animale, des oiseaux confits, du miel, des produits laitiers ¹⁵. Les amphores ainsi étiquetées sont soit des amphores palestiniennes (pour des produits importés comme l'huile, le miel, l'encens) soit une copie égyptienne de ces récipients connue par les céramologues sous le terme de « pseudo-canaanite storage jar » ¹⁶. Les jarres à vin appartiennent dans leur grande majorité à la deuxième catégorie. La pâte qui les constitue (*marl* D du système de Vienne : argile à fort dégraissant calcaire ¹⁷) semble d'ailleurs avoir tout particulièrement été utilisée, en Égypte, pour les récipients qui étaient destinés au stockage de liquides. L'« étiquette » de la jarre était généralement apposée sur l'épaule du récipient. Ce type de marquage semble apparaître progressivement au milieu de la XVIII^e dynastie. Les premières jarres inscrites, que l'on peut dater d'Hatchepsout et Thoutmosis III, ont été retrouvées dans la tombe de Senmout à

¹⁵ La liste la plus complète des produits ainsi étiquetés se trouve dans Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir el-Medineh* I-II, *DFIFAO* XX, 1979-1980.

¹⁶ C. HOPE, *Pottery of the Egyptian New Kingdom. Three Studies*, Victoria, 1989, p. 14-17.

¹⁷ Sur cette classification générale des poteries égyptiennes voir tout particulièrement H.A. NORDSTRÖM, J. BOURRIAU, « Ceramic Technology : Clays and Fabrics », in D. ARNOLD, J. BOURRIAU (éd.), *An Introduction to Ancient Egyptian Pottery*, *SDAIK* 17, 1993, p. 181-182 ; H.A. NORDSTRÖM, *LÄ* VI, 1986, s.v. « Ton », col. 629-634.

Thèbes ¹⁸. Leur formulation est alors très succincte, se contentant la plupart du temps de nommer un produit, ou un lieu d'origine, plus rarement un responsable du produit. Une première jarre à vin inscrite pourrait déjà se trouver dans ce lot, bien que, malheureusement, le nom du produit ne figure pas sur l'inscription. Les étiquettes de jarres à vin que l'on peut dater du règne d'Amenhotep II sont un peu plus nombreuses : l'une d'entre elles a été retrouvée sur le site de son temple funéraire thébain ¹⁹, d'autres faisaient partie du mobilier funéraire placé dans la tombe de fonctionnaires contemporains de ce roi (tombe de Tjanuni, TT 74 ²⁰, tombe de Nakhtmin, TT 87 ²¹). C'est à partir de la fin du règne d'Amenhotep III que cette documentation devient véritablement abondante, les étiquettes de jarres ayant été retrouvées en grand nombre sur le site de Malqata. Leur formulation se systématise peu à peu, entre le règne d'Amenhotep III et celui de son successeur, Akhenaton. On y trouve alors, régulièrement, les informations suivantes :

- 1) l'année de règne du pharaon sous lequel l'inscription a été rédigée ;
- 2) la qualité du vin ;
- 3) l'appartenance de la vigne ;
- 4) le nom du vignoble, dans certains cas ;
- 5) la situation géographique du vignoble ;
- 6) le nom du ou des responsable(s) de la fabrication du vin.

Ce système se perfectionne par la suite : à l'époque ramesside apparaît une septième information, qui renseigne sur la nature même du vignoble producteur (qui peut être selon les cas un vignoble, un grand vignoble, ou un « grand bassin »). Outre le vigneron, un responsable à un niveau supérieur de la production du vin est également indiqué très régulièrement au moins à partir de la fin du règne de Ramsès II. Ce n'est qu'à l'extrême fin du Nouvel Empire que ce type de marquage semble progressivement disparaître des usages administratifs égyptiens. Certaines étiquettes de jarres à vin nomment encore les rois Ramsès IV ²² et Ramsès VI ²³, sous la XX^e dynastie. La dernière dont nous ayons connaissance a été retrouvée à Deir al-Medina : elle mentionne du vin de la « répétition des naissances » (*whm mswt*), et doit donc être postérieure à l'an 18 du règne de Ramsès XI ²⁴.

¹⁸ W.C. HAYES, *Ostraka and Name Stones from the Tomb of Sen-Mut (no 71) at Thebes*, New York, 1942, n° 129, p. 26, 37 et pl. XXIII.

¹⁹ W.M.F. PETRIE, *Six Temples at Thebes*, Londres, 1897, pl. 5.

²⁰ A. et A. BRACK, *Das Grab des Tjanuni, Theben Nr. 74*, Mayence, 1977

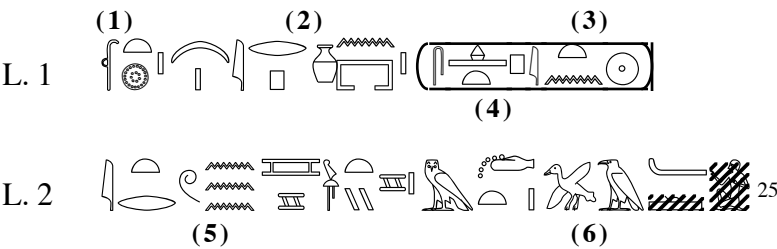
²¹ H. GUKSCH, *Die Gräber des Nakhtmin und Mencheper-ra-seneb Theben Nr. 87 und 79*, Mayence, 1995.

²² Y.KOENIG, *op. cit.*, n° 6318.

²³ *Ibid.*, n° 6390.

²⁴ *Ibid.*, n° 6488.

L'ensemble des informations que l'on obtient par le biais des étiquettes de jarres peuvent encore être complétées, dans certains cas, par les bouchons des mêmes amphores. Sur l'argile encore fraîche du scellement était parfois apposée, lors de la fermeture du récipient, l'empreinte d'un sceau qui donnait des indications sur le contenu de la jarre. Les données que l'on y trouve sont beaucoup plus succinctes. Parfois y figure seule la mention d'une divinité, et il est alors difficile de décrypter l'information fournie par le scellement. Dans d'autres cas, on retrouve en résumé les indications qui figurent sur l'étiquette de la jarre. Une étiquette amarnienne mentionnant le domaine de *Sh̥tp Jm* (Celui-qui-satisfait-Aton) se lit ainsi :

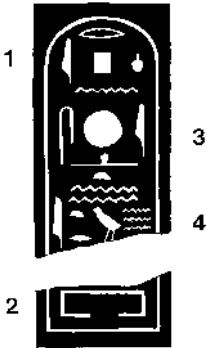


- 1) An 1, mois 1, vin du domaine de Sehetep-Aton
- 2) la rivière de l'Ouest, sous la responsabilité de Pahou.

Les informations qui apparaissent dans cette inscription peuvent être décomposées comme suit :

document	provenance	date (1)	qualité (2)	statut (3)	« nom » (4)	prov. géo. (5)	vigneron (6)
COA III, ét. n°111	Amarna	an 1, mois 1	<i>jrp</i>	domaine royal	<i>Sh̥tp Jm</i>	<i>Jtrw jmnty</i>	Pahou

On retrouve sur un scellement de jarre provenant lui aussi d'Amarna certaines de ces indications ²⁶ :



²⁵ COA III, étiquette n° 111.
²⁶ COA III, sceau n° 70.

document	provenance	qualité (1)	statut (2)	« nom » (3)	prov. géo. (4)
COA III, sceau n° 70	Amarna	<i>jrp</i>	domaine royal	<i>Shtp Jm</i>	<i>Jtrw [jmnty]</i>

Dans ce cas précis, le recoupement des données que l'on obtient permet encore d'augmenter la masse des documents disponibles.

Le contexte de la découverte de ces inscriptions est également important : pour cette étude, nous avons pu utiliser un peu plus de 3000 documents (scellements et étiquettes de jarres confondus) qui concernaient le vin. La plupart d'entre eux proviennent de quatre sources principales.

La première en date est le palais d'Amenhotep III à Malqata. Les fouilles menées sur le site par une équipe du Metropolitan Museum of Art en 1910-1920 ont en effet permis la découverte de 1500 étiquettes de jarres, dont au moins 285 concernaient le vin ²⁷ ; 90 scellements de jarres estampillés, dont 37 mentionnent avec certitude le vin proviennent du même endroit ²⁸. Cette documentation n'a malheureusement pas été publiée de façon exhaustive, mais seulement sous la forme d'une typologie permettant parfois difficilement d'apprécier le nombre des attestations de chaque modèle répertorié ²⁹. Cette documentation peut cependant être complétée par le matériel retrouvé lors de fouilles menées sur le même site entre 1971 et 1974 par l'université de Pennsylvanie ³⁰, et par les travaux, toujours en cours, d'une équipe japonaise travaillant simultanément à Malqata et aux abords de la tombe d'Amenhotep III ³¹.

De très nombreux scellements et étiquettes de jarres ont également été retrouvés à Tell al-Amarna, dans la capitale du « pharaon hérétique » Akhenaton. Un grand nombre de ces documents est publié dans cinq ouvrages successifs, qui présentent les fouilles

²⁷ W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* 10, 1951, p. 88.

²⁸ D'autres scellements provenant du même site ont été publiés par J. QUIBELL, *Archaic Objects*, CGC, Le Caire, 1905, p. 93-100 et pl. XVI-XVIII.

²⁹ Une étude en cours, menée par J. Bourriau et S. Allen au Metropolitan Museum of Art devrait aboutir à une publication complète de ce matériel, jointe à une analyse des formes céramiques et de la pâte des récipients. Une première analyse des jarres conservées à New York a récemment été proposée par P. MCGOVERN, « Wine of Egypt's Golden Age », *JEA* 83, 1997, p. 69-108.

³⁰ M.A. LEAHY, *Excavations at Malkata and the Birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978 ; voir aussi l'étude des scellements de jarres par C. HOPE, *Excavations at Malkata and the Birket Habu. Jar Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978, et B.J. KEMP, D. O'CONNOR, « An Ancient Nile Harbour », *IJNA*, 1974, p. 101-136.

³¹ J. KONDO, « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Amenophis III », *Orient XXVI*, 1990, p. 94-104 ; voir aussi J. KONDO, S. YOSHIMURA, « Clearance of WV-22 and WV-A in the Valley of the Kings », in C.J. EYRE (éd.), *Seventh Congress of Egyptologists. Abstracts of Papers*, Cambridge, 1995, p. 101-102.

effectuées sur le site entre 1891 (date des fouilles de W.M.F. Petrie) et 1985 (fouilles de B.J. Kemp, toujours en cours)³². Tout le matériel de ce genre retrouvé sur le site n'a pas, toutefois, été publié : celui qui provient des fouilles de Dawson (1924), conservé en partie à l'Ashmolean Museum d'Oxford, reste encore inédit³³, de même qu'un assez grand nombre de documents retrouvés par Petrie (conservés au University College, Londres³⁴), et ceux qui proviennent des fouilles allemandes menées sur le site en 1907³⁵. Le nombre de témoignages concernant le vin (plus de 650 documents utilisables) permet cependant de penser que ce qui a été publié à ce jour forme un échantillon représentatif de l'ensemble.

La documentation issue du Ramesseum offre un bon point de comparaison avec celle qui provient des sites de la fin de la XVIII^e dynastie. Les étiquettes et les scellements de jarres y ont en effet été retrouvés en très grande quantité lors des fouilles de J. Quibell à la fin du XIX^e siècle ; ils semblent se rapporter essentiellement aux 10 premières années de règne du pharaon Ramsès II. Seule une étroite sélection de cette documentation (188 inscriptions) a été publiée par W. Spiegelberg en 1898³⁶. Ce chercheur a cependant fourni quelques années plus tard une présentation d'ensemble de la collection, qui permet d'avoir une idée générale de sa composition³⁷. Depuis, une abondante documentation complémentaire est apparue, notamment lors des fouilles menées par Chr. Leblanc sur le site³⁸. Nous avons ainsi pu avoir accès à près de 500 documents inédits (dont une grande

³² W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, Londres, 1894, p. 32-34 et pl. 21-25; T.E. PEET, C.L. WOOLEY, *The City of Akhenaten I*, Londres, 1923, p. 161-168 et pl. 55, 63-64 ; J.D.S. PENDLEBURY, H. FRANCKFORT, *The City of Akhenaten II*, Londres, 1933, p. 105-108 et pl. 67-68 ; J.D.S. PENDLEBURY, *The City of Akhenaten III*, Londres, 1951, p. 143-182 et pl. 81-97 ; M.A. LEAHY, « The Hieratic Labels 1979-1982 », in B.J. KEMP (éd.), *Amarna Reports II*, Londres, 1985, p. 65-109. Quelques documents isolés ont également été publiés par P. NEWBERRY, « Extracts from my Notebooks VI », *PSBA* 25, 1903, p. 137-139 ; G.T. MARTIN, *The Royal Tomb at El-Amarna II*, Londres, 1989, p. 60-61 ; A. EL-KHOULY, G.T. MARTIN, *Excavations in the Royal Necropolis at El-Amarna*, *CASAE* 33, 1985, p. 17, pl. 17-19.

³³ W.R. DAWSON, « Note on Some Ostraca from el Amarna », *JEA* 10, 1924, p. 133.

³⁴ En cours d'étude par l'université de Melbourne (lettre de C. Hope, sept. 1998).

³⁵ Cette documentation, conservée au musée de Berlin, est actuellement en cours d'étude ; quelques éléments en ont cependant déjà été publiés par R. Krauss dans deux articles récents : R. KRAUSS, « Nefertitis Ende », *MDAIK* 53, 1997, p. 209-219 ; *id.*, « Zur Chronologie der Nachfolger Achenatens unter Berücksichtigung der DOG-Funde aus Amarna », *MDOG* 129, 1997, p. 235-250.

³⁶ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898. Plus de 2500 étiquettes de jarres conservées à l'institut d'égyptologie de Strasbourg sont actuellement en cours d'étude par G. Bouvier (cf. G. BOUVIER, *Memnonia VIII*, 1997, p. 43-45).

³⁷ W. SPIEGELBERG, « Bemerkungen zu den hieratischen Amphoreninschriften des Ramesseums », *ZÄS* 58, 1923, p. 25-36. Certaines de ces inscriptions sont manifestement conservées à Bruxelles : cf. L. SPEELERS, *Recueil des inscriptions égyptiennes des musées royaux du Cinquantenaire*, Bruxelles, 1923, p. 52-55.

³⁸ Une présentation des scellements de jarres (dont on ne connaissait que quelques exemples-types, publiés par J.E. QUIBELL, *The Ramesseum*, Londres, 1898, pl. 11) a notamment été proposée par G. LECUYOT, « À propos de quelques bouchons de jarres provenant du Ramesseum », *Memnonia VIII*, 1997, p. 107-118.

majorité concerne le vin) qui permettent, si on les ajoute à ceux déjà publiés par W. Spiegelberg, d'avoir une idée raisonnable de la composition du lot dans son ensemble ³⁹.

Enfin, le village de Deir al-Medina a lui aussi livré une très importante série d'étiquettes et de scellements de jarres. L'intérêt de la documentation retrouvée sur ce site est légèrement différent : il ne s'agit pas d'une série cohérente, mais au contraire d'un échantillonnage de tous les types d'inscriptions sur jarres qui ont pu exister de la fin de la XVIII^e dynastie à la fin de la XX^e dynastie ⁴⁰. On y trouve en particulier un lot assez important de textes datant d'Horemheb et de Sethi I^{er}, ainsi que toute une série de documents qui sont manifestement postérieurs à ceux du Ramesseum. Cette source apporte donc un éclairage nouveau sur le fonctionnement même de ces inscriptions, en montrant de façon continue leur évolution dans le temps. La publication de 497 étiquettes de jarres de Deir al-Medina a été assurée par Y. Koenig en 1979-1980 : 204 d'entre elles concernent le vin ⁴¹. Quelques autres documents avaient précédemment été publiés par B. Bruyère ⁴², G. Nagel ⁴³ et D. Valbelle ⁴⁴. Une importante série d'étiquettes de jarres reste cependant inédite : un premier inventaire du matériel conservé à l'IFAO nous a permis de dénombrer à peu près 1500 autres documents de ce type, dont les deux tiers (soit plus d'un millier) concernent le vin. Nous n'avons pas pu faire ici une étude systématique de toutes ces inscriptions, qui réclament encore un examen approfondi. Nous nous sommes contenté d'utiliser les documents qui nous semblaient pouvoir compléter les informations que nous avions par ailleurs.

Des quantités moins importantes d'étiquettes de jarres à vin ont été retrouvées sur de très nombreux sites datés du Nouvel Empire : en Nubie (à Bouhen ⁴⁵, à Kor ⁴⁶, à

³⁹ Je remercie tout particulièrement le Pr Y. Koenig de m'avoir donné accès à cette documentation qu'il doit prochainement publier en collaboration avec M. Étienne. D'autres séries documentaires plus limitées proviennent également du Ramesseum : voir notamment Y. KOENIG, S. EL-HEGAZI, « Nouveaux ostraca hiératiques trouvés au Ramesseum », *Memnonia* IV-V, 1993-1994, p. 55-58, et Y. KOENIG, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, 1993, n^{os} 7742 (1)-7742 (23), p. 67-73.

⁴⁰ Certains documents classés parmi ce lot documentaire proviennent d'ailleurs manifestement des fouilles de A. Varille dans le temple funéraire d'Amenhotep fils de Hapou : comparer Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir el-Medineh* II, *DFIFAO* 21/2, 1980, n^o 6360 et le document transcrit par J. Cerny reproduit dans *COA* III, p. 153.

⁴¹ Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir el-Medineh* II, *DFIFAO* 21/2, 1980, n^{os} 6289-6497.

⁴² Voir notamment B. BRUYERE, *Rapport sur les fouilles de Deir el-Medineh*, *FIFAO* 21, 1952, p. 54 pour la reproduction d'une série de scellements de jarres retrouvés sur le site.

⁴³ G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir el-Medineh*, *DFIFAO* 10, 1938.

⁴⁴ D. VALBELLE, Ch. BONNET, « Le village de Deir el-Medineh », *BIFAO* 76, 1976, p. 329-343.

⁴⁵ H.S. SMITH, *The Fortress of Buhen II, The Inscriptions*, Londres, 1976, chap. 10-11.

⁴⁶ J. VERCOUTTER, « Khor est-il Iken ? », *Kush* III, 1955, p. 4-19, pl. VI.

Aniba ⁴⁷), à Dakhla ⁴⁸, sur différents sites de la rive ouest de Thèbes ⁴⁹, à Karnak ⁵⁰, à Abydos ⁵¹, à Saqqara ⁵², à Qantir ⁵³. Il est donc possible, grâce à cette source originale, d'avoir une perception assez complète des problèmes posés par la production et la distribution du vin dans l'ensemble de la vallée du Nil. Il faut cependant être conscient des limites induites par l'usage de ces *dipinti*. La première est d'ordre chronologique : la connaissance que nous pouvons avoir du vin en Égypte pharaonique est extrêmement déformée, puisque aucune documentation n'est aussi précise aux époques antérieures et postérieures au Nouvel Empire. La seconde est d'ordre qualitatif : l'ensemble de ces étiquettes de jarres, comme nous le verrons plus loin, se rattache à l'exploitation de domaines viticoles très spécifiques — les possessions des grands temples et de la famille royale — et laisse complètement dans l'ombre toutes les formes de production privée qui devaient exister à la même époque. Cependant, malgré ses imperfections, cette documentation, qui doit sans cesse être complétée par le plus possible d'informations venues d'autres horizons, est sans doute la seule qui permette de faire l'ébauche d'une histoire de la vigne et du vin en l'Égypte pharaonique.

⁴⁷G. STEINDORFF, *Aniba II*, Glückstadt, Hambourg, New York, 1937, p. 151-152 et Taf. 100.

⁴⁸Étiquette retrouvée lors d'un sondage au sud du palais des gouverneurs à Balat/Ayn Asil : voir *infra*, I/2/1.

⁴⁹Notamment dans la tombe de Toutânkhamon (J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1965, p. 21-24), sur le site de plusieurs temples funéraires (W.M.F. PETRIE, *Six Temples at Thebes*, Londres, 1896 ; M. BIETAK, *Theben-West, Luxor*, Vienne, 1972), dans des tombes de la vallée des Reines (Chr. DESROCHES-NOBLECOURT, *Ramsès II, la véritable histoire*, Paris, 1996, p. 294).

⁵⁰Une trentaine de ces documents a été retrouvée par l'IFAO à Karnak-Nord, lors de la fouille du « Trésor » de Thoutmosis I^{er}. Cette documentation doit être publiée par H. Jacquet-Gordon.

⁵¹E. AMELINEAU, *Les nouvelles fouilles d'Abydos III/2*, Paris, 1905 ; Y. KOENIG, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, 1993, p. 55-73 ; W.K. SIMPSON, *Inscribed Material from the Pennsylvania-Yale Excavation at Abydos*, New Haven, Philadelphie, 1995 ; M. DEWACHTER, *La collection égyptienne du musée Champollion*, Figeac, 1986, n°7 ; G. BOUVIER, « À propos des jarres à shedeh », *GöttMisc* 161, 1998.

⁵²A.-P. ZIVIE, *Découverte à Saqqara. Le vizir oublié*, Paris, 1990, p. 165 ; J. VAN DIJK, in H.D. SCHNEIDER *et al.*, « The Tombs of Maya and Meryt ; Preliminary Reportation on the Saqqara Excavations », *JEA* 77, 1991, p. 17 et pl. III/6 ; *id.*, « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Maya at Saqqara : A Preliminary Survey », *GöttMisc* 127, 1992, p. 23-32 ; Chr. EYRE, in H.D. SCHNEIDER (éd.), *The Memphite Tomb of Horemheb II*, 1996, p. 10-13, pl. 1-3, 49-52.

⁵³M. HAMZA, « Excavations of the Department of Antiquities at Qantîr », *ASAE* 30, 1930, p. 31-68.

I. Histoire et géographie du vignoble égyptien à l'époque pharaonique.

Quelles régions égyptiennes produisaient du vin ? Cette question ne peut, en réalité, être séparée complètement d'une interrogation plus générale sur l'évolution du vignoble dans ce pays, durant près de 3000 ans d'histoire. Aux périodes grecque, romaine et byzantine, cette plante semble avoir été cultivée un peu partout, comme en témoigne une abondante documentation constituée de contrats, d'actes de vente ou de location de terrains agricoles, de reçus délivrés lors de la réception de jarres à vin par leurs consommateurs. Mais les inscriptions tardives ont peut être tendance à occulter les réalités antérieures : le vin n'a pas toujours été, dans ce pays, une boisson populaire produite aux portes de chaque ville, et il est évident que les vignobles n'ont pas surgi de la même façon dans l'ensemble de l'Empire égyptien. Leur installation semble au contraire, selon les cas, avoir obéi à des réalités politiques économiques et sociales différentes. Après avoir brièvement exposé les premiers documents disponibles sur la vigne et le vin, de l'époque prédynastique à l'Ancien Empire, nous avons ici cherché à faire une présentation régionale de la viticulture égyptienne, pour déterminer les grandes étapes de la genèse du vignoble.

L'étude du vin des zones marginales revêt, dans cette optique, un intérêt tout particulier : elle permet de montrer d'emblée la diversité des raisons du développement de la viticulture. Si les Oasis, qui deviennent au moins à partir du Nouvel Empire un producteur de vin renommé, semblent avoir été essentiellement exportatrices de cette boisson, le vignoble nubien a quant à lui répondu à des impératifs différents, et semble avoir surtout fourni une production d'appoint pour compléter les importations de vin de la basse vallée du Nil. Le vin produit en Palestine, dans une province souvent contrôlée par l'Égypte à l'époque pharaonique, participe indiscutablement de l'histoire du vin égyptien. Il a joué le rôle d'un véritable modèle, dont les Égyptiens ont régulièrement cherché à s'affranchir, en passant à plusieurs reprises de l'importation de la boisson elle-même à celle du personnel et des techniques permettant de la fabriquer sur place.

La vallée du Nil n'a pas non plus produit du vin de façon homogène : jusqu'à une période relativement tardive, et avec bien sûr quelques exceptions, les vignes semblent avoir été rares en Haute-Égypte, le vignoble se densifiant en Moyenne-Égypte pour prendre une dimension bien plus importante dans certains secteurs du Delta. Là encore, la relation entre les centres de production et les centres de consommation a dû jouer, selon les endroits concernés, un rôle déterminant.

I/1 Les débuts de la viticulture en Égypte

La vigne ne fait probablement pas partie de la flore originelle de l'Égypte : selon la synthèse récente de D. Zohary, l'aire de développement naturel de la vigne sauvage (*vitis sylvestris*, ancêtre de *vitis vinifera*) se trouve essentiellement sur la côte septentrionale de la Méditerranée, le pourtour de la mer Noire et le sud de la mer Caspienne. On la retrouve au sud de la Turquie, au Liban et en Jordanie, ainsi que dans des provinces plus orientales, comme le Tadjikistan et le Turkmenistan ⁵⁴. Les premières traces archéologiques de la vigne cultivée s'observent dès le IV^e millénaire au Proche-Orient, tout particulièrement dans la vallée du Jourdain ⁵⁵, et l'on a retrouvé à Godin Tepe (actuel Iran, près des monts Zagros), des jarres à vin que l'on peut dater entre 3500 et 3100 av. J-C. Le même site a aussi très vraisemblablement livré les vestiges d'une presse ⁵⁶. La civilisation urukéenne finissante connaissait donc bien le vin, qui semble dès cette époque avoir été produit en assez grande quantité, et exporté ⁵⁷. Bien que rien ne permette de le prouver, l'apparition de la vigne en Égypte est très certainement contemporaine, et due aux contacts étroits qui existaient entre le Proche-Orient et le Delta du Nil à l'époque de Nagada III. La plante était en tout cas connue avant même l'apparition des premières sources écrites : dans le Delta, les sites prédynastiques de Tell Ibrahim Awad et de Tell el-Fara'in (Bouto) ont livré des restes botaniques qui peuvent être identifiés comme du raisin ⁵⁸. D'autres vestiges du même genre, également datés du IV^e millénaire, auraient été retrouvés sur le site de El-Omari, un peu au sud du Caire ⁵⁹. La découverte récente, à Abydos, d'une tombe royale

⁵⁴ D. ZOHARY, « Domestication of *Vitis Vinifera* in the Near East », in P. MACGOVERN *et al.* (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 21-30. Voir aussi H.P. OLMO, « Origin and Domestication of the *Vitis Vinifera* Grape », *ibid.*, p. 31-43 ; N. BAUM, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne*, OLA 31, 1988, p. 135-137 ; M.A. MURRAY, « Viticulture and Wine Production », in *Ancient Egyptian Material and Industrie* ⁵, à paraître.

⁵⁵ D. ZOHARY, *op. cit.*, p. 28.

⁵⁶ V.R. BRADLER, « The Archeological Evidence for Winemaking, Distribution and Consumption at Proto-Historic Godin Tepe, Iran », in P. MACGOVERN *et al.* (éd.), *op. cit.*, p. 45-65.

⁵⁷ G. ALGAZE, « Fourth Millennium B.C. Trade in Greater Mesopotamia : Did It Include Wine ? », in P. MCGOVERN *et al.*, *op. cit.*, p. 89-96.

⁵⁸ U. THANHEISER, « Untersuchungen zur Landwirtschaft der vor- und frühdynastischen Zeit in Tell el-Fara'in-Buto », *Ägypten und Levante* II, Vienne, 1991, p. 39-45 ; *id.*, « Plant food at Tell Ibrahim Awad : Preliminary Report », in E. VAN DEN BRINK (éd.), *The Nile Delta in Transition : 4th-3rd Millenium BC*, Tel Aviv, 1992, p. 117-122 ; G.J. DE ROLLER, « Archeobotanical Remains from Tell Ibrahim Awad, Seasons 1988 and 1989 », *ibid.*, p. 111-116.

⁵⁹ J.M. RENFREW, *Palaeoethnobotany : The Prehistoric Food Plants of Near East and Europe*, Londres, 1973, p. 127.

datée de Nagada III A 1 ⁶⁰ (tombe U j) jette à présent un éclairage nouveau sur les débuts de la viticulture en Égypte, et permet d'en préciser la chronologie . Cette sépulture a en effet livré une très importante série d'amphores vinaires importées de Palestine (plus de 700), qui devaient renfermer quelque 4500 litres de vin ⁶¹. Cela souligne bien, à cette époque, la dépendance du pays dans son ravitaillement en cette boisson, boisson qui était d'ailleurs réservée à l'élite de la société vu le contexte de la découverte. Or on remarque que, sur le même site, à la période immédiatement postérieure (Nagada III B), ce type de récipient disparaît (les importations palestiniennes continuant cependant pour des denrées comme l'huile) ⁶². Simultanément apparaissent de grandes jarres fabriquées en Égypte ⁶³, dont des analyses récentes ont prouvé qu'elles étaient destinées à contenir un vin produit localement ⁶⁴. L'implantation de la vigne en Égypte a donc très probablement eu lieu précisément à la charnière entre ces deux époques, soit à peu près autour de 3300-3100 av. J.-C., avant même le début de la dynastie 0 ⁶⁵.

Le vin aux première et deuxième dynasties

Sous les I^{re} et II^e dynasties, l'une des sources les plus intéressantes concernant le vin est sans doute l'importante série de jarres qui ont été retrouvées sur les sites d'Abydos et de Saqqara. Ces récipients offrent la particularité d'avoir été scellés au moyen d'un sceau cylindre, dont l'empreinte appliquée sur l'argile du bouchon donne parfois des indications sur le contenu. À la première dynastie, cette impression ne porte bien souvent que le nom du roi destinataire de la jarre, inscrit dans le *serekh*, et surmonté de la représentation du dieu Horus. Un scellement du roi Den [fig. 1] porte cependant la représentation d'une presse très semblable à celles que l'on observe, à une époque plus tardive, dans les scènes

⁶⁰ La chronologie adoptée ici est celle de S. HENDRICKX, « The Relative Chronology of the Nagada Culture. Problems and Possibilities », in A.J. SPENCER (éd.), *Early Egypt*, Londres, 1996, p. 36-69.

⁶¹ U. HARTUNG, in G. DREYER *et al.* « Umm el-Qaab, 5./6. Vorbericht », *MDAIK* 49, 1993, p. 49-56 ; P. MCGOVERN, U. HARTUNG, *et al.*, « The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East and Egypt », *Expedition* 39/1, 1997, p. 3-21.

⁶² M. SERPICO, R. WHITE, « A Report on the Analysis of the Contents of a Cache of Jars from the Tomb of Djer », in A.J. SPENCER (éd.), *op. cit.*, p. 128-139.

⁶³ Types 76a-y de W.M.F. PETRIE, *Corpus of Proto-Dynastic Pottery*, Londres, 1953, pl. XXII-XXIII ; types A 1-2, A 6-12 de W.B. EMERY, *The Tomb of Hemaka*, Le Caire, 1938.

⁶⁴ K. KÖHLER, in G. DREYER *et al.*, « Umm el-Qaab. 7./8. Vorbericht », *MDAIK* 52, 1996, p. 49-57. Ce type de jarres vinaires perdure sous la I^{re} dyn., où on le trouve accompagné d'inscriptions sommaires, cf. C. VAN DEN BRINK, « The Incised Serekh-Signs of Dyn. 0-1 », in A.J. SPENCER (éd.), *op. cit.*, p. 140-158 (type IV).

⁶⁵ cf. S. HENDRICKX, L. BAVAY, « The Relative Chronological Position of Egyptian Predynastic and Early Dynastic Tombs with Imported Objects from the Near East and the Nature of Interregional Contacts », in T.E. LEVY, E.C.M. VAN DEN BRINK (éd.), *Actes du colloque de Jérusalem (avril 1998) : Egyptian Canaanite Interaction during the IVth through early IIIrd Millenium B.C.*, à paraître.

de fabrication du vin des grands mastabas de l'Ancien Empire ⁶⁶. La référence au vin est malheureusement ambiguë, car, comme le fait remarquer T.G.H. James, ce même instrument est aussi connu dans les opérations de pressage de l'huile ⁶⁷. Il faut cependant remarquer que la séquence de trois hiéroglyphes qui figure sur le document (la presse + un vase + le signe ) pourrait commodément se lire *jrj mhw*, vin du Nord, une entrée que l'on retrouve très fréquemment quelques décennies plus tard dans les tables d'offrandes de particuliers ⁶⁸. Toute ambiguïté semble cependant levée un règne plus tard avec un scellement du roi Adjib [fig. 2], qui mentionne vraisemblablement un vignoble royal (*kꜣnw nsw*) ⁶⁹. Les scellements plus tardifs, de la II^e dynastie, sont un peu plus éloquents. Le vin y est la plupart du temps désigné de façon indiscutable par le déterminatif de la vigne en pergola. Une série d'empreintes remontant au règne de Khasekhemouy (dernier roi de la II^e dynastie) offrent même, à côté de la mention du produit, une indication géographique qui pourrait bien faire allusion à sa provenance. On trouve ainsi le nom de Memphis (*Jnbw-ḥd*) ⁷⁰ [fig. 3], ou encore celui de Bouto (*P*) ⁷¹ [fig. 4]. Un dernier groupe de scellements pourrait également faire allusion à des vignes implantées en Haute-Égypte, puisque l'on peut y reconnaître un toponyme *Grgt-Nḥbt* qui fait penser à El-Kab (*Nḥb*) ⁷² [fig. 5].

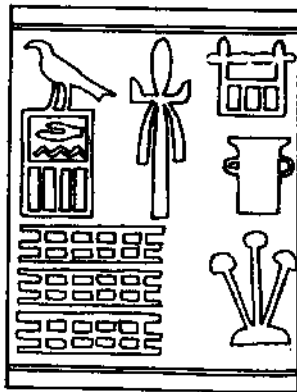


fig. 1 : scellement de jarre du roi Den, I^{re} dyn.

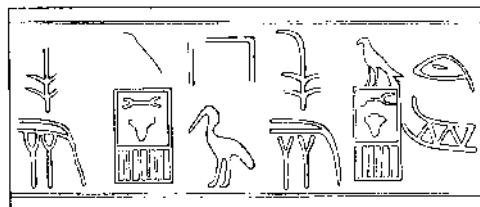


fig. 2 : scellement de jarre du roi Adjib, I^{re} dyn.

⁶⁶ P. KAPLONY, *Die Inschriften der ägyptischen Frühzeit*, ÄgAbh 8, Wiesbaden, 1963, vol. II, p. 1124 et vol. III, pl. 67, fig. 238-239.

⁶⁷ T.G.H. JAMES, « The Earliest History of Wine in Ancient Egypt », in P. MCGOVERN *et al.*, *op. cit.*, p. 198.

⁶⁸ W. BARTA, *Die altägyptische Opferliste*, MÄS 3, 1963, p. 62, 75.

⁶⁹ P. KAPLONY, *op. cit.*, III, pl. 59, fig. 213.

⁷⁰ P. KAPLONY, *op. cit.*, II, p. 1135-1136 ; III, pl. 82, fig. 310, pl. 84, fig. 317.

⁷¹ *Ibid.*, II, p. 1135, III, pl. 83, fig. 311-312.

⁷² *Ibid.*, II, p. 1135, III, pl. 82, fig. 309 ; III, pl. 125, fig. 748 ; II, p. 1187, III, pl. 127, fig. 765.

fig. 3 : vin de Memphis, scellement de jarre de Khasekhemouy II^e dyn.

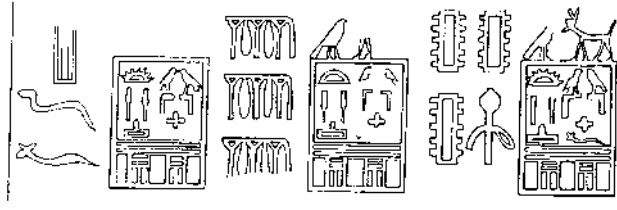


fig. 4 : vin de Bouto, scellement de jarre de Khasekhemouy II^e dyn.

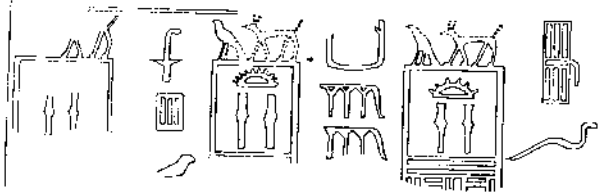
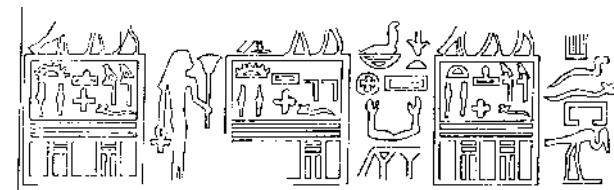


fig. 5 : vin de El-Kab ? scellement de jarre de Khasekhemouy II^e dyn.



Cette documentation est complétée par plusieurs autres trouvailles archéologiques, qui montrent bien le développement de la viticulture sous les I^{re} et II^e dynasties. À Saqqara, on a ainsi découvert des jarres à vin en très grande quantité dans un mastaba datant du règne de Djet (I^{re} dynastie)⁷³ ; des jarres contemporaines du même type ont également été découvertes à Abydos⁷⁴. Une tombe inviolée de la II^e dynastie fouillée à Saqqara (n°3477) a permis de pratiquer sur des récipients intacts des analyses chimiques ne laissant aucun doute sur leur usage comme amphores vinaïres⁷⁵. C'est à cette même époque que l'on commence à trouver des témoignages sur le vin dans les inscriptions de particuliers : une série de stèles de la II^e dynastie, dont le lot le plus important a été retrouvé par Z. Saad dans la nécropole de Saqqara⁷⁶, évoquent en effet cette boisson dans des listes d'offrandes qui accompagnent la représentation stylisée du propriétaire de la tombe, attablé devant un guéridon pourvu de denrées alimentaires. Le mot vin apparaît ainsi sur les monuments de *Hkn*⁷⁷, de *Špskꜣw*⁷⁸, de *Jrn*⁷⁹ sous sa graphie la plus

⁷³ W.B. EMERY, *Archaic Egypt*, 1961, p. 208-209.

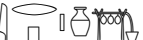
⁷⁴ G. DREYER, « Recent Discoveries at Abydos Cemetery U », in E. VAN DEN BRINK (éd.), *op. cit.*, 1992, p. 293-299.

⁷⁵ W.B. EMERY, *A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period*, Leyde, 1962, tout particulièrement p. 6-7.

⁷⁶ Z. SAAD, *Ceiling Stelae in Second Dynasty Tombs from the Excavations at Helwan*, CASAE 21, 1957. Voir aussi les indications de datation de ces stèles dans H. SOUROUZIAN, « Concordances et écarts entre statuaire et représentations à deux dimensions des particuliers de l'époque archaïque », in N. GRIMAL (éd.), *Les critères de datation stylistiques sous l'Ancien Empire égyptien*, Le Caire, 1998, p. 315-317.

⁷⁷ Z. SAAD, *op. cit.*, n° 8, p. 19, et pl. X.

⁷⁸ *Ibid.*, n° 12, . 27, et pl. XV.

ancienne, associant le signe de la treille avec un récipient : . Mais on trouve aussi, dans la même série documentaire, des orthographes plus développées permettant pour la première fois de lire sans ambiguïté *jrp* :  sur les stèles de *Whm-rwd*⁸⁰ et *Njswḥdt*⁸¹,  sur celle de *Jwsndt*⁸²,  enfin sur celle de *Wpw*⁸³. Sur de nombreux autres monuments de la même époque, comme par exemple sur la stèle d'un dénommé *Jmt* (extrême fin de la II^e dynastie), qui offre la représentation de l'une des plus anciennes tables d'offrandes, le vin peut cependant encore être évoqué par la simple figuration — toujours sujette à caution — d'une jarre scellée⁸⁴.

Le vin à l'Ancien Empire

À partir de la III^e dynastie, la documentation sur le vin devient beaucoup plus riche. On continue à trouver, pour le règne de Djoser (premier roi de l'Ancien Empire) un assez grand nombre de scellements de jarres qui semblent mentionner une provenance du vin : cette boisson est, comme sous son prédécesseur, particulièrement associée aux toponymes de Memphis⁸⁵ et Bouto⁸⁶. Plus intrigant est un domaine viticole, connu par des scellements de jarres retrouvés dans la région d'Abydos, et qui portait le nom d'« étoile d'Horus chef du ciel (*sbj-Hr-hnty-pt*) »⁸⁷. Cela pourrait, selon certains auteurs, désigner un vignoble de l'oasis de Kharga, pour des raisons qui ne sont pas exposées, et bien qu'aucune source concordante ne puisse permettre d'affirmer, comme nous le verrons plus loin, que la vigne ait été présente dans les Oasis avant le Moyen Empire⁸⁸. La formulation est évidemment obscure et peut laisser la porte ouverte à de nombreuses interprétations : se fondant sur la ressemblance des mots *sbj-Hr* et d'un toponyme arabe moderne de Sanhûr, Ch. Kuentz propose de placer ce domaine viticole à proximité d'un village de ce nom, près du lac Mareotis et de Damanhûr⁸⁹. Cette reconstitution peut assurément sembler hasardeuse, vu l'intervalle de temps immense qui sépare le règne du fondateur de la III^e dynastie et l'époque contemporaine. Un fait est cependant étrange : cette même provenance

⁷⁹ *Ibid.*, n° 15, p. 32 et pl. XVIII.

⁸⁰ *Ibid.*, n° 17, p. 37 et pl. XXI.

⁸¹ *Ibid.*, n° 18, p. 38 et pl. XXII.

⁸² *Ibid.*, n° 19, p. 40 et pl. XXIII.

⁸³ *Ibid.*, n° 24, p. 49 et pl. XXIX.

⁸⁴ T.H.G. JAMES, « The Earliest History of Wine in Ancient Egypt », in P. MCGOVERN *et al* (éd.); *op. cit.*, p. 202-203.

⁸⁵ P. KAPLONY, *op. cit.*, II, p. 1136, III, pl. 84, fig. 317

⁸⁶ *Ibid.*, II, p. 1136, III, fig. 318.

⁸⁷ J. GARSTANG, *Mahasna and Bet Khallaf*, Londres, 1902, pl. IX, 4 ; P. KAPLONY, *op. cit.* I, p. 123.

⁸⁸ H. KEES, *Topographical Framework of Egyptian Civilization*, Londres, 1961, p. 82 ; MU-CHU POO, *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, Londres, New York, 1995, p. 7.

⁸⁹ Ch. KUENTZ, « Toponymie égyptienne », *BIE* 19, 1937, p. 215-221.

du vin est encore attestée par un unique document, toujours à Abydos, sous le règne de Sethi I^{er} (soit plus de 15 siècles après ses premières attestations). Elle est répertoriée sur les murs du temple de ce roi, parmi les listes canoniques de cette boisson ⁹⁰. Il n'est pas du tout sûr que cette vigne soit restée en service durant ce laps de temps : peut-être avons-nous là, en revanche, un indice du fonctionnement de la mentalité égyptienne : ce nom a sans doute été recopié sur une ancienne liste pour son caractère vénérable, et ajouté à d'autres toponymes dont on avait depuis longtemps perdu la signification.

À partir de la fin de la III^e dynastie, le développement massif de l'art funéraire, et l'apparition des premières grandes tombes décorées, fournissent des informations nouvelles sur le vin et sa fabrication. L'un des documents les plus intéressants est sans conteste une inscription qui se trouve dans la tombe d'un fonctionnaire de la III^e dynastie du nom de Metjen. On y trouve en effet le descriptif détaillé de l'ensemble des propriétés de ce personnage, sans doute destinées à alimenter son culte funéraire. L'un de passages de ce texte précise ainsi :

Lui sont fondées 12 fondations de Metjen dans les nomes de Neith, du Taureau sauvage et de la Cuisse (n^{os} 4/5, 6, 2 de Basse-Égypte) et leur rente pour lui (relative à) la salle à manger, (puisque) il a acheté à paiement un terrain de 200 aroures de plusieurs colons royaux et sont livrés à la cour à portique (de la tombe) 100 repas par jour, provenant de la demeure funéraire de la mère du roi Nimaâthapi, et en plus un domaine de 200 coudées de long sur 200 coudées de large, entouré d'une enceinte et équipé, (où) des arbres fruitiers ont été plantés, et une pièce d'eau a été mise en état grandement, plantée avec des figuiers et des vignobles. Il y a un rouleau écrit à cet égard pour lui pour les actes du roi, et leur nom est (rappelé) à ce sujet pour les actes du roi. Les figuiers et les vignobles ont été plantés en grand nombre, de façon à en tirer du vin en grande quantité. On lui a fait un jardin à vignobles (dans) un terrain de 1 kha et 2 ta à l'intérieur de l'enceinte, plantée d'arbres ⁹¹.

Le domaine viticole qui est ainsi évoqué est souvent placé, vu le préambule de ce paragraphe, dans la région de Saïs (IV^e/V^e nome de Basse-Égypte). La région de Letopolis (II^e nome de Basse-Égypte), également nommée et plus proche de Memphis, n'est cependant pas exclue : on sait en effet que le dieu du pressoir Chesemou, que l'on retrouve mentionné un peu plus tard dans les *Textes des Pyramides* ⁹² et dans certaines tombes de

⁹⁰ KRI I, 94, 12 (col. IX, n° 7).

⁹¹ Traduction : A. ROCCATI, *La littérature historique sous l'Ancien Empire égyptien*, Paris, 1982, p. 86-87 ; texte : K. SETHE, *Urkunden des Alten Reiches*, Berlin, 1933, p. 4-5.

⁹² E.g. Pyr. 403a, 1552a.

particuliers ⁹³, lui était rattaché, signe sans doute de l'importance qu'y avait la viticulture ⁹⁴. Ce texte montre en tout cas le développement de la vigne à cette époque, puisque la propriété décrite s'étendait, selon les dimensions qui sont données, sur un peu plus d'un hectare ⁹⁵. De très nombreux particuliers devaient posséder leur vigne : à partir de la IV^e dynastie, les opérations de fabrication du vin (vendange, pressage, mise en jarres) ont été très souvent représentées dans les mastabas des grandes nécropoles comme Giza et Saqqara ⁹⁶.

Plus proches dans leur esprit de l'inscription de Metjen sont les multiples processions de domaines funéraires que l'on trouve dans des monuments royaux et privés, également à partir de la IV^e dynastie. Il s'agit chaque fois d'un défilé de personnages masculins et féminins, qui incarnent les propriétés allouées au possesseur de la tombe pour l'entretien de son culte funéraire. Le nom qui les accompagne est de deux sortes : il peut s'agir de véritables toponymes, inspirés par des caractéristiques de l'endroit où était implantée la propriété, ou encore de désignations artificielles, incluant le nom du fondateur du domaine ⁹⁷. Seule cette deuxième catégorie est pour nous évocatrice, car l'on a pu choisir pour dénommer la terre, l'une des spécialités agricoles que l'on y cultivait, selon un procédé de synecdoque (la partie pour le tout). Certains domaines s'appellent donc : *jrp n x* (le vin de Untel) ⁹⁸, d'autres se nomment *jrrt n x* (la vigne de Untel) ⁹⁹ et d'autres encore *k3nw n x* (le verger/vignoble de Untel) ¹⁰⁰. L'ensemble de ces personnifications devaient apparaître sur les monuments selon un classement géographique, mais il est le plus souvent impossible, dans l'état actuel de la documentation, de les situer précisément. Un comptage effectué sur l'ensemble de cette documentation permet cependant à H. Jacquet de montrer que la plupart des domaines se trouvaient dans le Delta, et dans les nomes les plus septentrionaux de la Haute-Égypte ¹⁰¹. Seul l'un de ceux dont le nom inclut une référence à la vigne peut être plus précisément localisé : il s'agit du « vin de la mère royale

⁹³ Notamment dans la tombe de Ptahhotep, où cette divinité est nommée dans une série de jeux rituels en rapport avec les opérations de fabrication du vin (cf. N. de G. DAVIES, *The Tombs of Ptahhetep and Akhetetep I*, Londres, 1900, pl. XXIII, en bas).

⁹⁴ Voir sur ce point M. CICARELLO, « Shesmu the Letopolite », *SAOC* 39, 1977, sp. p. 52-54.

⁹⁵ La coudée faisait 0,523 m.

⁹⁶ La liste et la description de l'ensemble de ces scènes sont présentées *infra*, III/1/1, avec la biliographie afférente.

⁹⁷ H. JACQUET, *Les noms des domaines funéraires sous l'Ancien Empire égyptien*, *BdE* 34, 1962, p. 43-45.

⁹⁸ V^e dyn. : vin de *Pḥn* (*op. cit.*, p. 368-370), vin de *Nfrjrtntf* (*ibid.*, p. 346), vin de *Hnw* (*ibid.*, p. 349), vin de *Hnwt* (*ibid.*, p. 396), vin de *Sšmnfr* (*ibid.*, p. 274), vin de *Tjj* (*ibid.*, p. 358, 361, 364) ; VI^e dyn. : vin de la mère royale *Zšzšt* (*ibid.*, p. 422), vin de *R'wr* (*ibid.*, p. 413).

⁹⁹ V^e dyn. : vigne de *Jmry* (*ibid.*, p. 277), vigne de *Pḥn* (*ibid.*, p. 370), vigne de *K3jmnfrt* (*ibid.*, p. 284), vigne de *Tjj* (*ibid.*, p. 361) ; VI^e dyn. : vigne de *Zšzšt* (*ibid.*, p. 415).

¹⁰⁰ V^e dyn. : vignoble de *Nyḥtpptḥ* (*ibid.*, p. 301), vignoble de *R'špss* (*ibid.*, p. 372), vignoble de *Tjj* (*ibid.*, p. 365).

¹⁰¹ *Ibid.*, p. 106.

Zeshzeshet » (*jrp n mwt nswt Zšzšt*) qu'une indication permet de situer dans le XVI^e nome de Basse-Égypte, soit la région de Mendès ¹⁰².

Enfin, une dernière catégorie de documents reste d'une interprétation beaucoup plus délicate : il s'agit des variétés canoniques de vin que l'on trouve sur les tables d'offrandes des particuliers comme dans les *Textes des Pyramides*. À partir de la IV^e dynastie, de très nombreux mastabas livrent en effet la liste des produits qui doivent être fournis quotidiennement pour le culte funéraire : il s'agit en fait du développement de la simple stèle qui existait déjà sous la II^e dynastie. Le vin apparaît le plus souvent dans 5 cases consécutives. À partir de la V^e dynastie, chacune de ces mentions du vin est accompagnée d'une précision qui permet de subdiviser cette boisson en plusieurs catégories. Certaines sont assez claires : la mention *jrp mhwj*, par exemple, désigne certainement le vin de Basse-Égypte. On trouve d'ailleurs à partir de la PPI la mention parallèle de *jrp šm'j* (vin de Haute-Égypte) ¹⁰³. D'autres indications sont plus floues, comme la mention occasionnelle d'un *jrp šht* (vin des terres inondables) ¹⁰⁴. En revanche, il est parfois difficile de faire correspondre aux autres indications la valeur d'un marqueur géographique. Le vin d'Imet (*jrp Jmt*) pourrait désigner la région de Tell al-Faraoun-Nebesha, à l'est du Delta, 14 km au sud de Tanis ¹⁰⁵. *Jrp swnw* a de même été tardivement compris comme du vin de Péluse, au nord est du Delta ¹⁰⁶. Il n'est pourtant pas du tout sûr qu'à l'époque des premières tables d'offrandes cette région ait été suffisamment mise en valeur pour être ainsi réputée dans la production du vin. On peut au contraire penser que c'est seulement au Nouvel Empire que l'on a fait correspondre cette mention dont la signification même avait été perdue avec une donnée géographique précise. De la même façon, le vin *h3mw* a été interprété par les sources égyptiennes postérieures comme une boisson provenant de la région d'Imaou, dans le nord-ouest du Delta ¹⁰⁷. Une tombe de la VI^e dynastie montre bien qu'il n'en est rien : on y trouve, à la suite d'un même pressage, la mention de ces deux variétés canoniques de vins *swnw* et *h3my* ¹⁰⁸. On a donc plutôt l'impression qu'il s'agit là de qualités différentes de vin, et la suggestion de D. Meeks de rendre respectivement ces deux entités par « vin de *dolia* » et « vin de presse » semble ici justifiée ¹⁰⁹. On ne sait pas non plus ce qu'était le mystérieux vin-*bš*, parfois compris

¹⁰² *Ibid.*, p. 421-422.

¹⁰³ W. BARTA, *op. cit.*, p. 92, Nr. 70.

¹⁰⁴ W. BARTA, *op. cit.*, p. 85 ; C. MEYER, « Wein », *LÄ* II, col. 1172.

¹⁰⁵ K. ZIBELIUS, *Ägyptischen Siedlungen nach Texten des Alten Reiches*, TAVO 19, 1978, p. 36-37 ; A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica* II, Oxford, 1947, p. 170*-171*.

¹⁰⁶ K. ZIBELIUS, *op. cit.*, p. 211-212.

¹⁰⁷ K. ZIBELIUS, *op. cit.*, p. 148.

¹⁰⁸ A.M. BLACKMAN, *The Rock Tombs of Meir* V, Londres, 1953, pl. XX et p. 28.

¹⁰⁹ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-suppl.* XXVI, 1993, p. 12.

comme une désignation spécifique du vin blanc, mais sur lequel nous n'avons, en réalité, aucune information concrète ¹¹⁰.

Le vin était donc bien présent en Égypte, dès le début de la période historique. Bien que de nature très variable, et parfois d'une interprétation délicate, les premières sources disponibles permettent de se faire une idée assez claire du développement de la viticulture dans le pays. Celle-ci semble avoir débuté essentiellement dans l'ouest du Delta, aux environs de la ville de Bouto, où semblent s'être situés plusieurs domaines royaux dès les premières dynasties. Les environs de la ville de Memphis, sans doute stimulés par la proximité d'un centre administratif important, semblent également avoir connu très tôt l'implantation de vignes et de jardins. Si les premiers vignobles ont probablement été installés au bénéfice du roi et de sa famille, la multiplication de domaines privés, destinés entre autres à alimenter les cultes funéraires des grands personnages de l'État, a sans doute également été l'un des principaux moteurs de la diffusion de cette plante, comme en témoignent, sous la III^e dynastie, les archives de Metjen, et, sous les V^e et VI^e dynasties, la multiplication des domaines funéraires associant dans leur dénomination le mot *jrp* (vin) et celui d'un particulier ayant vraisemblablement planté de la vigne. Les représentations de scènes de vinification, présentes dès la IV^e dynastie dans de nombreuses tombes privées, montrent parallèlement que les Égyptiens de ce temps avaient déjà acquis une grande maîtrise dans la fabrication de cette boisson. Celle-ci restait cependant un produit de luxe, manifestement destiné à une élite : le nombre de scènes montrant la préparation du vin (nous en avons recensé un peu plus d'une quarantaine) reste infime face à la multitude de celles qui montrent la fabrication de la bière. La vinification n'est pas non plus représentée dans les modèles réduits, très courants dès cette époque, où l'on trouve très fréquemment reproduites les opérations de production des produits essentiels, brasserie et panification.

¹¹⁰ Il pourrait s'agir tout simplement du récipient dans lequel était placé le vin, cf. W. BARTA, *op. cit.*, p. 85 (voir un exemple similaire *ibid.*, p. 96, Nr. 26 : une des entrées de la table d'offrande est *jrp n mnw ḥd* : du vin dans une cruche blanche).

I/2 : Le vin des marges

Au sein de ce « pays de la bière », que l'Égypte est manifestement restée jusqu'à l'arrivée des Grecs, à la fin de l'époque pharaonique, l'une des questions les plus importantes que l'on pouvait se poser était celle de l'implantation de la vigne au travers du pays. Le vignoble a en effet, selon les périodes, connu d'importantes variations. Le changement des conditions politiques et sociales a pu susciter des phases de développement ou au contraire de déclin de cette culture. Certaines régions comme les Oasis, bien connues à certaines époques pour leur production viticole, n'ont pas forcément toujours été réputées pour cette spécialisation. Pour essayer de faire le plus précisément possible l'histoire de cette implantation du vignoble, nous avons cherché dans les chapitres qui suivent à présenter la viticulture par grands ensembles géographiques, en distinguant les zones marginales (Oasis, Nubie, confins asiatiques) de celles qui ont toujours été intégrées dans l'Empire égyptien (Haute et Moyenne-Égypte, Delta). La documentation du Nouvel Empire, en particulier grâce aux nombreuses informations directes que l'on peut tirer des étiquettes de jarres, permet bien souvent de faire le point sur le rôle véritable de la vigne dans une province définie.

I/2/1. Le vin des oasis du désert libyque

Toutes situées à plus d'une centaine de kilomètres à l'ouest de la Vallée, à laquelle elles sont cependant liées par un écheveau de pistes dont la fréquentation a pu varier au cours des siècles, les dépressions de Kharga, Dakhla, Farafra et Bahareya forment parallèlement au Nil un chapelet d'oasis dont l'histoire s'est le plus souvent accordée avec celle de l'Égypte ¹¹¹. Sur le plan de la géographie, les nombreuses descriptions qui ont été faites de ce milieu montrent bien qu'il peut être tout à fait favorable à l'agriculture. Le climat se caractérise par son extrême aridité, avec de fortes variations thermiques au cours de l'année. La moyenne des températures s'établit à environ 39° C en juillet, et 22° C en janvier : l'hiver n'est donc pas véritablement marqué ¹¹². Mais la grande fortune de ces régions est la présence pérenne de l'eau : si celle-ci est peu disponible naturellement, les très grandes réserves qui en ont été piégées par le grès sous-jacent ont permis, depuis la plus haute Antiquité, d'irriguer les terres grâce au percement de puits artésiens ¹¹³. Cet espace, qui échappe en outre au mécanisme annuel de la crue, est donc tout particulièrement indiqué pour la mise en place de cultures de jardin, alimentées par l'exploitation de ces « sources fossiles ». En dépit des fortes températures de l'été la vigne donc n'est pas, dans ce milieu, totalement aventureuse : la disponibilité constante de l'eau, dont cette plante doit être arrosée sans relâche en pays chaud ¹¹⁴, est au contraire un élément favorable à son installation. Le facteur déterminant est sans doute davantage ici la volonté humaine de pratiquer ce type de culture dans des régions relativement isolées. Cette problématique a d'ailleurs été très bien exposée par L. Giddy, dès l'introduction de son ouvrage de référence sur les oasis d'Égypte : « In summary, virtually anything which can be grown in the Nile Valley can be cultivated in the Oases, if the demand arises » ¹¹⁵. C'est donc avant tout d'après l'étude plus générale de l'économie de ces dépressions, et des rapports complexes qu'elles ont toujours entretenus avec la vallée du Nil, que l'on peut essayer d'écrire l'histoire de leurs vignobles. Car, même si la vigne a aujourd'hui pratiquement disparu des oasis du désert libyque, de très nombreux documents montrent bien que ces dernières ont longtemps été réputées pour leur production de vin.

¹¹¹ L. GIDDY, *Egyptian Oases*, Warminster, 1987, p. 5-18 ; J. OSING, « Les voies de communication entre les oasis égyptiennes et la vallée du Nil », in *Voyages et voyageurs au Proche-Orient ancien, Cahier du CEPOA* 6, Louvain, 1994, p. 159-173.

¹¹² L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 3.

¹¹³ B. BOUSQUET, *Tell Douch et sa région, DFIFAO* 31, Le Caire, 1996, p. 19-55, 162-166 ; H.J.L. BEADNELL, *Dakhla Oasis, its Topography and Geology*, Le Caire, 1901, p. 19-27.

¹¹⁴ P. GALET, *Précis de viticulture* ⁵, Montpellier, 1988, p. 161-166.

¹¹⁵ L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 5.

a) Origines et développement du vignoble

1) Ancien Empire

Les témoignages d'une éventuelle culture de la vigne dans les Oasis sont extrêmement rares à l'Ancien Empire : il ne semble pas y avoir eu à cette époque de trace, dans la vallée du Nil, d'importation de vin en provenance des dépressions de l'ouest. Il a parfois été proposé qu'un vignoble de Djoser, connu par des scellements de jarres, ait pu être implanté dans l'oasis de Kharga ¹¹⁶. Ces hypothèses, sans doute influencées par le rôle que joua bien plus tard la vigne dans les Oasis, semblent à l'heure actuelle très largement abandonnées ¹¹⁷. Il est en revanche très vraisemblable que la vigne ait été présente, au moins pour satisfaire au ravitaillement des gouverneurs de l'Oasis, dont la résidence se trouvait à la VI^e dynastie près de l'actuel village de Balat, à Ayn Asil dans l'oasis de Dakhla. Le vin, boisson de luxe par excellence, ne devait pas être inconnu de ces hauts personnages, dont tout nous montre qu'ils vivaient dans leur province comme de véritables « souverains au petit pied ». Avoir sa vigne était d'ailleurs dès cette époque, comme le fait bien apparaître l'inscription de Metjen ¹¹⁸, un élément de prestige non négligeable dont ces hauts fonctionnaires se privaient rarement. Les traces concrètes de cette production de vin sont malheureusement très ténues. Une stèle funéraire de Khentika, retrouvée dans les superstructures de son mastaba, mentionne ainsi cette denrée au sein d'une liste d'offrandes ¹¹⁹, mais celle-ci énumère les mêmes variétés de boissons que n'importe quelle tombe de la Vallée à la même époque, ce qui retient de lui accorder le moindre intérêt historique ¹²⁰. La céramique ne livre guère d'informations plus fiables sur la présence du vin : aucune forme n'est clairement associée à cette production, et si l'on retrouve parfois des scellements de jarres mentionnant de l'huile *mrht*, aucun ne fait à ce jour référence à cette boisson ¹²¹.

¹¹⁶ Voir *supra*, I/1/1, et H. KEES, *Ancient Egypt, A Cultural Topography*, Londres, 1961, p. 82. Document publié par P. KAPLONY, *Die Inschriften der ägyptischen Frühzeit I*, p. 123.

¹¹⁷ Voir en particulier K. ZIBELIUS, *Ägyptische Siedlungen nach Texten des Alten Reiches*, TAVO 19, 1978, p. 204-206. On peut en outre rappeler la très faible intégration de l'oasis de Kharga dans la sphère égyptienne, jusqu'à une époque très tardive. Pour l'Ancien Empire, seuls quelques tessons de la VI^e dyn. ont été retrouvés (B. BOUSQUET, *Tell Douch et sa région*, p. 9).

¹¹⁸ A. ROCCATI, *La littérature historique sous l'Ancien Empire égyptien*, Paris, 1982, p. 87.

¹¹⁹ J. OSING *et al.*, *Denkmäler der Oase Dachla aus dem Nachlass von Ahmed Fakhry*, *ArchVer* 28, Mayence, 1982, p. 26-28, Taf. 4.

¹²⁰ De la même façon, une chasse à l'hippopotame apparaît au sein des représentations du caveau funéraire de Khentika (mastaba III de Qila el-Daba), alors que cet animal n'a jamais existé dans l'oasis de Dakhla (cf. G. CASTEL *et al.*, *Le mastaba de Khentika*, sous presse).

¹²¹ Seul un fragment d'empreinte de sceau issu des fouilles au nord du palais de Ayn Asil, dans des couches de la fin de l'Ancien Empire (inv. 2461 = E 235) pourrait éventuellement livrer le mot *jrp*, incomplet (N. GRIMAL, « Rapport préliminaire sur la 4^e campagne de

Le bilan est très léger et, en l'absence d'informations plus précises, on peut sans doute suggérer que la région des Oasis (et tout particulièrement Dakhla, qui est peut-être alors la seule désignée par le nom *Wḥt* ¹²²) était à cette époque assez mal désenclavée, ses échanges avec la Vallée se limitant au strict minimum. Le matériel céramique issu du palais des gouverneurs confirme bien cette hypothèse, par le nombre extrêmement faible des importations que l'on y trouve (de l'ordre de 0,3 %) ¹²³. C'est vraisemblablement dans ce cadre autarcique que l'on doit concevoir la viticulture dans cette région aux époques les plus reculées, une viticulture qui aurait tout particulièrement eu sa place aux abords d'une capitale de province, pour l'approvisionnement d'un groupe de privilégiés.

2) *Moyen Empire*

La situation change au Moyen Empire, époque où la plupart des documents qui nous sont parvenus font apparaître une véritable reprise en main (essentiellement militaire ?) des Oasis par l'administration de la Vallée dès la XII^e dynastie ¹²⁴. Cette évolution se poursuit manifestement tout au long de la XIII^e dynastie, qui voit cette fois l'installation de véritables villes nouvelles dans ces régions éloignées. Le site d'Ayn Asil, abandonné depuis la Première Période intermédiaire, connaît alors une nouvelle occupation, sans qu'il soit possible de dire quelle en était l'impulsion (volontarisme d'État, ou initiative locale ?) ¹²⁵. Dans le domaine de la viticulture, un document de cette époque fait cependant clairement apparaître le changement de statut que connaît alors la région : le P. Boulaq 18, daté du milieu de la XIII^e dynastie (règne de Sebekhotep II ?) ¹²⁶, présente en effet, parmi une liste comptable de produits achetés par la Cour lors de l'un de ses déplacements ¹²⁷ :

fouilles à Ayn Asil (Dakhleh) », *ASAE* 69, p. 110 et pl. IV) ; il s'agit cependant de terre sigillaire, et non d'un scellement de jarre.

¹²² Sur ce point, voir entre autres H.S. SMITH, L.M. GIDDY, « Nubia and Dakhla Oasis in the Late Third Millenium B.C. », *Mélanges Vercoutter*, Paris, 1985, p. 324-330 ; A. GOUT, « Une inscription rupestre de Dakhla », *ibid.*, p. 271-272.

¹²³ Renseignement oral de M. Wuttmann. Ce pourcentage s'appuie sur un comptage systématique de la céramique pratiqué dans la fouille du palais des gouverneurs depuis une dizaine d'années. La nature de la pâte employée permet sans équivoque de distinguer les productions locales de ce qui est importé de la Vallée.

¹²⁴ L. GIDDY, *Egyptian Oases*, Warminster, 1987, p. 53-62.

¹²⁵ M. BAUD, « Balat/Ayn-Asil, oasis de Dakhla. La ville de la Deuxième Période intermédiaire », *BIFAO* 97, 1997, p. 19-34.

¹²⁶ Sur la datation de ce document, et pour de nombreuses remarques sur les informations qu'il apporte, voir en dernier lieu S. QUIRKE, *The Administration of Egypt in the Late Middle Kingdom*, New Malden, 1990, p. 10-24.

¹²⁷ F.L. GRIFFITH, « The Account Papyrus No. 18 of Boulaq », *ZÄS* 29, 1891, 105, 113 ; A. SCHARFF, « Ein Rechnungsbuch des königlichen Hofes aus der 13. Dynastie (Papyrus Boulaq Nr. 18) », *ZÄS* 57, 1922, p. 54.

jrp n Dsds mnt 1 : vin de Djesdjes, 1 jarre-*menet*

(*jrp n*) *Whst mnt 4* : vin de l'Oasis, 4 jarres-*menet*.

Ce papyrus, retrouvé à Thèbes dans une tombe de Drah Abou el-Naggah suscite malgré tout, comme le signale L. Giddy, un certain nombre d'interrogations liées à l'identification sûre des deux toponymes mentionnés : *Whst* désigne-t-il ici les oasis en général, seulement l'oasis de Dakhla (par analogie avec la documentation antérieure) ou l'ensemble géographique dans lequel s'inscrit *Dsds* ? Cette dernière dénomination n'est d'ailleurs pas la moins problématique ¹²⁸. Il semble avéré qu'elle s'attache indiscutablement à l'oasis de Bahareya à partir de la XXVI^e dynastie, où l'on en retrouve les premières attestations *in situ* ¹²⁹. Il est encore possible que les mentions de ce toponyme se réfèrent à la même entité géographique sous la XVII^e dynastie : Kamosis, pour éviter d'être pris à revers par les Hyksos (qui pouvaient tenter de faire jonction avec des troupes nubiennes), affirme, dans sa seconde stèle, qu'il a envoyé des forces à Djesdjes. L'oasis de Bahareya serait alors un bon candidat pour l'identification de ce point stratégique ¹³⁰. Peut-on penser qu'il en était de même à la XIII^e dynastie ? Le P. Boulaq 18 pourrait en ce cas attester, conjointement, de la production et de l'exportation, du vin de Dakhla et de Bahareya dès la fin du Moyen Empire. Un détail pourrait cependant contredire cette hypothèse : la documentation écrite extraite du mastaba de Khentika, à Balat, fait également apparaître un toponyme de Djesdjes, dès la VI^e dyn ¹³¹. Or il s'agit du lieu d'origine de l'une des équipes d'ouvriers chargées de la construction du monument. Ces marques apportent-elles la preuve de relations administratives entre Dakhla et Bahareya dès cette époque ? Au vu des distances à parcourir (plus de 300 km, et ce pour une tâche ne requérant aucune spécialisation), il nous semble plus vraisemblable de postuler l'existence, à Dakhla même, d'un autre Djesdjes ¹³².

Les données du P. Boulaq ne sont donc pas dépourvues d'ambiguïté, mais, quelle que soit la manière dont on les interprète, ce document constitue bien un premier indice de l'intégration des Oasis (ou au moins d'une oasis, qu'il s'agisse de Dakhla ou de Bahareya) dans l'économie de la Vallée. Il est de ce fait caractéristique que soit d'emblée mis en jeu un produit qui fit par la suite la réputation de cette région, le vin. Une découverte récente pourrait d'ailleurs laisser à penser que la vigne avait dès cette époque (encore mal connue) une assez grande importance, tout particulièrement dans l'oasis de Dakhla. En février 1998

¹²⁸ L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 42-44.

¹²⁹ *Ibid.*, p. 148, n^{os} 8, 9, 10

¹³⁰ *Ibid.*, p. 43 ; L. HABACHI, *The Second Stela of Kamose*, *ADAIK* 8, Glückstadt, 1972, p. 41-42. Rien ne s'opposerait cependant à ce que Djesdjes désigne Dakhla, qui se trouve également sur le parcours entre le Delta et la Nubie.

¹³¹ L. PANTALACCI, in G. CASTEL, *Le mastaba de Khentika*, à paraître.

¹³² Une localité située au nord de l'oasis de Dakhla aurait pu, par exemple, donner par extension son nom à l'oasis du Nord à une époque inconnue.

ont en effet été repérés dans la région de Tenida (tout à fait au sud de l'Oasis), d'assez nombreux graffiti pharaoniques que l'onmastique permet de dater avec une relative certitude du Moyen Empire au sens large ¹³³. On y relève en particulier une série d'inscriptions de gouverneurs locaux (*hꜣty-ʿ*) et de scribes, qui sont vraisemblablement associées à des carrières de grès. L'un de ces document évoque clairement la mise en valeur de la région, un *šꜣ hꜣty-ʿ* du nom de Mery-resy revendiquant peut-être le percement d'un puits (*šꜣ ? n mrt n Mry-rsy* : « un bassin, sous les auspices de Mery-resy »). Mais le plus surprenant est sans doute la présence de ce que l'on pourrait interpréter comme une divinité-cruche : le *hꜣty-ʿ* Amen(y) [] ¹³⁴ est ainsi représenté devant l'un de ces récipients [fig. 6]. Ailleurs c'est le scribe Ounou [] qui a laissé sa signature, en hiératique vertical, juste devant une petite représentation de cruche fermée par un scellement triangulaire ¹³⁵. Celle-ci est d'ailleurs isolée par un encadrement muni d'une porte, qui pourrait faire penser à une sorte de chapelle [fig. 7]. Une dernière représentation de jarre [fig. 8] se mêle sur un troisième rocher à de nombreux motifs animaliers, eux aussi clairement datables de l'époque pharaonique ; ce récipient semble être équipé de cordes et d'attaches servant à le transporter. Tout ceci pourrait paraître anecdotique si un témoignage identique, bien plus explicite, n'était fourni par une stèle plus tardive (XVIII^e dynastie) qui fut retrouvée par A. Fakhry sur le site de Ayn Asil [fig. 9] ¹³⁶. On y voit un personnage du nom de Menkheper faire en compagnie de sa femme un geste d'adoration face à deux grandes cruches, incarnation d'une divinité qui est nommée Neret par l'inscription du monument.

¹³³ L'un de ces document évoque la venue, en l'an 8 d'un souverain qui n'est pas nommé, d'un *hꜣty-ʿ* du nom de Khenty-khety-hotep, à la tête d'une troupe de 320 hommes. Or, comme le fait remarquer P. VERNUS, « Note sur une particularité de l'onmastique du Moyen Empire », *RdE* 22, p. 155-169, cet anthroponyme n'est quasiment connu que pour la période qui s'étend de la fin de la XI^e dyn. à la fin de la XIII^e dyn. Les inscriptions donnent par ailleurs l'impression d'une grande cohérence, de nombreux noms apparaissant à plusieurs reprises, et la filiation entre deux *hꜣty-ʿ* pouvant être vraisemblablement établie. L'ensemble de cette documentation, en cours d'étude, doit être publiée par M. Baud, Fr. Colin et P. Tallet.

¹³⁴ Le nom complet du personnage est connu par un second document, retrouvé sur le même rocher, où il est représenté assis, face à son fils Mery-resy. On lit : *hꜣty-ʿ Jmny*.

¹³⁵ Le titre du personnage est connu par une seconde inscription, retrouvée tout près du graffiti d'Ameny (notre fig. 1), et où on lit *šꜣ wnw*.

¹³⁶ J. OSING, *op. cit.*, p. 33-34 et Taf. 61 (n° 30)

fig. 6 : El-Agula, Dakhla. Le *hnty*-*ʿ* Ameny (Moyen Empire) devant une jarre (éch. 1/4).



fig. 7 : El-Agula, Dakhla. Signature du scribe Ounou (Moyen Empire) devant une jarre scellée (éch. 1/4).

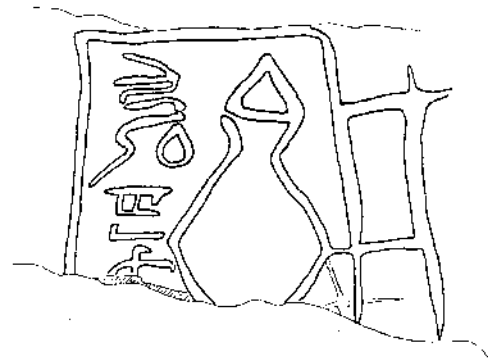


fig. 8 : El-Agula, Dakhla. Jarre scellée, pourvue de ses fixations (éch. 1/4).

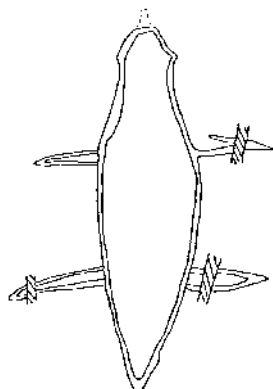
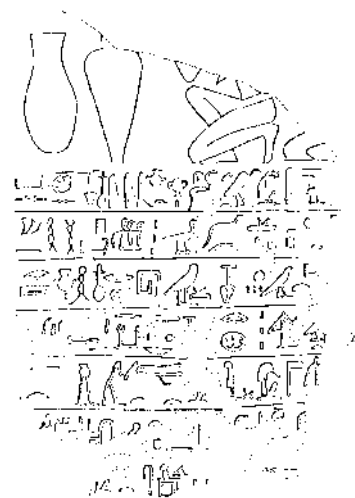


fig. 9 : Ayn Asil, Dakhla. Stèle de la XVIII^e dyn. montrant deux personnages agenouillés devant une déesse-jarre (J. Osing, *op. cit.*, pl. 61, n° 30).



L'ensemble de cette documentation est bien sûr d'une interprétation délicate, et rien ne prouve de façon définitive que les récipients représentés étaient conçus comme des jarres vinaires par les auteurs de ces inscriptions. On peut cependant constater que les premières représentations de ces « cruches divines » sont contemporaines de la première mention connue du vin de l'Oasis (*jrp Whꜣt*) dans le P. Boulaq 18, et que, d'autre part, il semble y avoir une véritable continuité dans ce culte très particulier jusqu'à la XVIII^e dynastie, époque où la viticulture apparaît clairement comme la spécialité par excellence de l'Oasis. Il est donc possible que l'implantation du vignoble à une échelle significative date bien, au moins à Dakhla, de la XIII^e dynastie, dans le cadre d'un probable resserrement des liens entre la Vallée et cette région.

3) *Nouvel Empire*

Ce processus d'intégration s'accroît encore au Nouvel Empire. Sous le règne de Thoutmosis III, un pharaon dont on retrouve d'ailleurs sans doute la trace dans l'oasis de Dakhla ¹³⁷, au moins sept tombes décorées de la nécropole thébaine mentionnent les oasis du Sud et du Nord, et/ou montrent des processions de personnages caractéristiques apportant dans la Vallée le produit des dépressions de l'ouest ¹³⁸. Les notables qui ont fait représenter ces scènes dans leur monument funéraire avaient parfois une fonction qui les impliquait directement dans l'administration des Oasis. C'est le cas, par exemple, du *whmw* Antef (TT 155) qui porte entre autres titres celui de « responsable de l'oasis toute entière » (*hry-tp n Whꜣt mj-qdꜣs*). Dans de nombreux autres cas — par exemple Puyemrê (TT 39), Senemiah (TT 127), Rekhmirê (TT 100) —, c'est dans le cadre de compétences très étendues qu'intervient la référence à ces régions marginales. Le vizir Rekhmirê reçoit ainsi le tribut de l'oasis du Sud (*Whꜣt rꜣsy*) pour le compte du temple d'Amon à Thèbes. Parmi les biens apportés on remarque de nombreuses pièces de vannerie, des vêtements, des sacs dont on ignore le contenu, et — dans toutes les processions connues — de grandes jarres du type de celles qui sont communément utilisées pour le transport du vin ¹³⁹. Un doute pourrait subsister quant au contenu de ces récipients ; cependant, dans l'une de ces scènes de tributs oasiens (celle de la tombe de Rekhmirê) le mot *jrp*, inscrit sur quelques amphores, lève toute ambiguïté sur la nature du produit qu'elles renferment ¹⁴⁰. Le simple examen de ces représentations donne donc déjà l'idée que les produits de la viticulture

¹³⁷ J. OSING, *op. cit.*, Taf. 9 (n° 44b).

¹³⁸ L. GIDDY, *op. cit.*, p. 68-74. Il s'agit des tombes de : Antef (TT 155), Senemiah (TT 127), Puyemrê (TT 39), Rekhmirê (TT 100), Ineni (TT 81), Menkheperreseneb (TT 86), Ouser (TT 131).

¹³⁹ L. GIDDY, *op. cit.*, p. 156-157, Table VIII ; L. GIDDY, « Some Export from the Oases of the Libyan Desert into the Nile Valley -Tomb 131 et Thebes », *Livre du Centenaire, MIFAO* 104, 1980, p. 119-125.

¹⁴⁰ N. de G. DAVIES, *The Tomb of Rekhmirê at Thebes I*, New York, 1943, Pl. XLIX.

figuraient au tout premier rang des « spécialités » oasiennes, c'est-à-dire des biens destinés à une forme d'exportation. On peut également avoir une idée du cheminement de ces récipients, ainsi que de la structure administrative qui en avait le contrôle : ainsi, il est intéressant de constater que certains des responsables des Oasis que l'on connaît avaient également des fonctions administratives à This, précisément au débouché de l'une des pistes en provenance de Kharga-Dakhla ¹⁴¹. C'est le cas de Antef, le possesseur de la TT 155, qui est gouverneur de This (*ḥꜣty-ꜥ n Tnj*). De la même façon, un dénommé Menou cumule les titres de *ḥꜣty-ꜥ n Tnj* (gouverneur de This) et de *ḥꜣty-ꜥ n Whꜣt*, gouverneur de l'Oasis ¹⁴². L'hypothèse de M. Valloggia est que cette ville pouvait alors jouer le rôle d'un poste frontière, comparable à celui qui fonctionnait à la même époque à Éléphantine, pour la frontière nubienne. Elle aurait alors bénéficié du prélèvement d'une taxe sur les flux commerciaux provenant des confins libyens, stockés à leur arrivée dans les « greniers de This (*Nꜣ-mḥrw-n-Tnj*) » ¹⁴³. Si l'on remonte enfin aux sources mêmes de la production de cette boisson, on retrouve, toujours pour le Nouvel Empire, des indices concordants. Le plus spectaculaire d'entre eux est sans aucun doute la tombe de Houy, dans l'oasis de Bahareya. Ce personnage qui fut au début de l'époque ramesside « gouverneur de l'oasis du Nord » (*ḥꜣty-ꜥ n Whꜣt mḥtyt*) est montré dans son monument funéraire en train de superviser d'une part le remplissage de sacs de grains, et d'autre part les opérations de fabrication du vin ¹⁴⁴. Le fait qu'une tombe relativement modeste ménage une place importante au développement de ce dernier thème, et ce malgré un programme iconographique restreint, fait bien sentir que la viticulture revêtait, au moins pour les autorités de la Vallée, une importance particulière ¹⁴⁵. À Dakhla, la stèle de la XVIII^e dynastie évoquée plus haut [fig. 9] donne elle aussi l'impression que le vin avait, dans cette région, une importance primordiale ¹⁴⁶ : la déesse Neret, qui semble prendre parfois l'aspect d'une cruche, est également nommée sur les deux montants de la même porte, retrouvés à Ayn Asil ¹⁴⁷. Or l'inscription montre bien qu'il s'agissait d'un édifice royal : on y lit en effet [*jr.nꜣf m*] *mnwꜣf mwtꜣf Nrjt nbt Wꜣb-n-Mn-m-Whꜣt* « Il a fait comme son monument à sa mère Neret, maîtresse de *Wꜣb-n-Mnw-m-Whꜣt* [...] ». Il est vraisemblable

¹⁴¹ M. VALLOGGIA, « This sur la route des Oasis », *Bulletin du Centenaire*, IFAO, 1981, p. 185-190 ; voir aussi sur ce point L. LIMME, « Les oasis de Khargeh et Dakhleh d'après les documents égyptiens de l'époque pharaonique », *CRIPEL* 1, 1973, p. 45-46 ; c'est vraisemblablement la même piste qui est mentionnée par STRABON, *Géographie* XVII, 813.

¹⁴² L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 71.

¹⁴³ M. VALLOGGIA, *op. cit.*, p. 187.

¹⁴⁴ C.C. VAN SICLEN III, *Wall Scenes from the Tomb of Amenhotep (Huy) Governor of Bahria Oasis*, San Antonio, Texas, 1981, p. 8-10, Pl. I ; L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 162-163.

¹⁴⁵ Il faut d'ailleurs signaler que la scène de fabrication du vin, souvent représentée de façon très stylisée sous la XVIII^e dyn., dans les tombeaux thébains, devient rare sous la XIX^e dyn. (voir partie III/1/1).

¹⁴⁶ J. OSING, *op. cit.*, p. 33-34 et Taf. 61 (n° 30).

¹⁴⁷ J. OSING, *op. cit.*, nos 38 et 39. Voir aussi L. GIDDY, *op. cit.*, p. 171-172.

qu'il y avait là un petit sanctuaire en l'honneur de cette divinité, édifice près duquel la stèle de Men-kheper aurait été déposée. Quelques observations faites en février 1998 sur le site d'Ayn Asil confirment en tout cas la présence du vin sur le site. Un repérage de la céramique présente en surface a permis de déterminer une zone assez restreinte de forte concentration du matériel datant du Nouvel Empire, au sud du palais des gouverneurs de la VI^e dynastie. Un petit sondage de 3 x 3 m a alors été pratiqué au sein de cette zone : les couches du Nouvel Empire semblent malheureusement avoir été depuis longtemps balayées par le vent, mais le matériel de cet époque était abondamment présent au fond de fosses de récupération d'argile : on y a retrouvé, entre autres, de nombreux fragments de vases décorés au bleu de cobalt, tout à fait typiques de cette époque. Mais la céramique la mieux attestée, très majoritaire dans cet ensemble, est un lot très abondant de jarres de stockage du Nouvel Empire semblables à celles qui servaient pour la conservation et le transport du vin un peu partout en Égypte à cette époque. Une analyse de la pâte montre que ces récipients sont de fabrication locale, mais qu'ils utilisent certaines techniques employées dans la Vallée (on note tout particulièrement l'usage très caractéristique d'un abondant dégraissant minéral)¹⁴⁸. Au sein de cet ensemble a également été retrouvé un petit fragment d'étiquette de jarre, qui ne mentionne malheureusement pas la denrée que renfermait le récipient ; il semble cependant que l'on peut encore y lire :
 «... l'oasis du Sud » [fig. 10].



fig. 10 : étiquette de jarre retrouvée à Ayn-Asil, février 1998.

¹⁴⁸ Je remercie S. Marchand de m'avoir fait part de ses observations sur la céramique du Nouvel Empire. L'ensemble du matériel de cette époque retrouvée à Ayn Asil sera ultérieurement présenté par S. Marchand et P. Tallet.

Bien que sujette à caution (les amphores de stockage ayant en principe pu renfermer toutes sortes de produits autres que le vin), cette documentation nous semble bien répondre à ce que nous savons par les sources extérieures aux Oasis. Il serait tentant de voir, au sud du palais d'Ayn Asil, une ferme, ou un lieu de stockage des amphores avant leur exportation pour consommation dans la Vallée, à une époque où l'on voit se multiplier les attestations de la viticulture dans les dépressions de l'ouest, tant pour Dakhla que pour Bahareya. Plusieurs textes de la même époque se font l'écho des documents que nous avons mentionnés : le vin des Oasis apparaît alors parmi les « crus » les plus célèbres, au sein de l'*onomasticon d'Amenemopé*¹⁴⁹ ; le P. Harris I (début du règne de Ramsès IV) parle quant à lui de l'installation récente de vignes dans les oasis du Sud et du Nord¹⁵⁰ ; le P. Anastasi IV, enfin, indique que ces mêmes régions pouvaient livrer à la Cour de grosses quantités de raisins (vraisemblablement séchés)¹⁵¹. Il est tentant de penser que c'est bien de cette époque que date l'installation la plus massive du vignoble. À tout cela s'ajoute la documentation des étiquettes de jarres, qui mérite d'être examinée séparément ici : elle seule peut fournir des indications systématiques sur l'économie de ces domaines éloignés.

b) Le témoignage des jarres à vin

Une trentaine de documents issus de jarres ou de fragments de jarres peuvent être invoqués pour attester des échanges entre la Vallée et la région des Oasis au cours du Nouvel Empire. Il s'agit de 20, peut-être 21, étiquettes hiératiques, auxquelles on peut ajouter 9 ou 10 estampilles de bouchons. Ces objets proviennent essentiellement de différents lieux de Thèbes et de la ville d'Amarna, mais un sceau de jarre mentionnant *Whꜣt* a été retrouvé en Nubie. Dans le temps, ils s'échelonnent du règne d'Amenhotep III jusqu'à celui de Ramsès II au moins, et témoignent ainsi de la relative régularité de cette circulation de récipients. Leur nombre relativement peu élevé peut cependant surprendre : cet ensemble représente moins de 1 % de la totalité des documents du même genre que nous avons pu réunir, ce qui semble négligeable pour une importation que le reste des sources présente de façon si insistante et si flatteuse¹⁵². Il n'est d'ailleurs pas sûr, comme nous le

¹⁴⁹ A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica*, Oxford, 1947, p. 236*.

¹⁵⁰ W. ERICHSEN, *Papyrus Harris I*, BAe 5, 1933, p. 9 ; P. GRANDÉ, *Le Papyrus Harris I/1*, Le Caire, 1994, p. 231 ; *ibid.*, vol. 2, p. 41-42.

¹⁵¹ P. Anastasi IV, 14,7 = A.H. GARDINER, *Late Egyptian Miscellanies*, BAe 7, 1937, p. 50 ; R. CAMINOS, *Late Egyptian Miscellanies*, Londres, 1954, p. 199. Un autre passage du même document (P. Anastasi IV, 7) mentionne des sacs-*pdr* de raisins, que l'on vient ramasser en même temps que le vin et que les grenades. La date de maturation de ces derniers fruits (octobre/novembre) indique bien que les raisins mentionnés doivent être séchés, ce qui est vraisemblablement plus logique dans la perspective d'un transport sur de longues distances.

¹⁵² Quelques documents doivent certainement être ajoutés à ceux que nous réunissons ici, car les sceaux de jarres en provenance de Malqata n'ont été publiés que selon les types par

verrons, que la production oasienne ait été aussi systématiquement enregistrée que celle des grands domaines de la Vallée à la même époque. Inversement, un fait peut être immédiatement noté : le seul produit exporté de cette région à être ainsi accompagné d'indications est manifestement le vin. Sur 31 documents relevés, 21 mentionnent en effet explicitement cette denrée, et les deux produits qui apparaissent timidement à ses côtés (*dqrw*, « fruit » et *j3rrt* « raisin »), sont clairement à mettre en relation avec la viticulture, comme le faisait déjà remarquer L. Giddy ¹⁵³. Il nous semble donc légitime de rattacher l'ensemble de ces inscriptions à la production viticole.

Étiquettes de jarres

Document 1 :

fragment de jarre inscrit en provenance de Malqata ¹⁵⁴.



an 31, vin de l'Oasis

Documents 2-3 :

fragments de jarres inscrits en provenance de Malqata ¹⁵⁵ ; deux exemplaires identiques sont mentionnés par l'éditeur.



vin *nefer* de l'Oasis

Documents 4-5 :

fragments de jarres inscrits en provenance de Malqata ¹⁵⁶ ; deux exemplaires identiques sont mentionnés par l'éditeur.

leur premier éditeur (W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951). Il nous semble cependant très peu vraisemblable que l'ordre de grandeur que nous proposons ici, élaboré d'après une documentation issue de très nombreux sites, s'en trouve bouleversé.

¹⁵³ L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 78.

¹⁵⁴ W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, étiquette type 19.

¹⁵⁵ *Ibid.*, étiquette type 73.

¹⁵⁶ *Ibid.*, étiquette type 49.



an 36 vin *nefer* de Per-Ousekh

Document 6 :

fragment de jarre inscrit en provenance d'Amarna ¹⁵⁷.



[vin] *nefer nefer* du domaine d'Aton dans l'oasis du Sud, an 12.

Document 7 :

fragment de jarre inscrit en provenance d'Amarna ¹⁵⁸.



An 17, vin du domaine de l'épouse royale, qu'elle vive
...l'oasis du Sud...

Document 8 :

fragment de jarre inscrit en provenance d'Amarna ¹⁵⁹.



An 8, vin de l'oasis du Sud
... de la place ?...

Document 9 :

¹⁵⁷ W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, Londres, 1894, étiquette de jarre n° 94.

¹⁵⁸ T.E. PEET, C.L. WOOLEY, *City of Akhenaten I (COA I)*, Londres, 1923, étiquette n° K.

¹⁵⁹ J.D.S. PENDLEBURY, H. FRANKFORT, COA II, Londres, 1933, étiquette n° 29.

?

An 10, vin *nefer* du domaine d'Aton de l'oasis du Sud
du vignoble de Iry-nefer .

Document 13 :

fragment de jarre inscrit en provenance d'Amarna ¹⁶⁴.



...l'oasis du Sud... 32 mesures-*hin*.

Document 14 :

fragment de jarre inscrit en provenance d'Amarna ¹⁶⁵.



Document 15 :

fragment de jarre inscrit en provenance d'Amarna ¹⁶⁶.



vin *nefer nefer* de l'Oasis

Document 16 :

fragment de jarre inscrit en provenance d'Amarna ¹⁶⁷.



¹⁶⁴ *Ibid.*, étiquette n° 124.

¹⁶⁵ *Ibid.*, étiquette n° 126

¹⁶⁶ Étiquette inédite, Ashmolean Museum, 1925-574b.

¹⁶⁷ Étiquette inédite, Ashmolean Museum (Amarna), 1925-574a.

[Aton??] de l'oasis du Nord

Document 17 :

jarre complète retrouvée dans la tombe de Toutânkhamon ¹⁶⁸. Elle associe une inscription hiératique faisant état d'un toponyme (Iaty) et un bouchon estampillé faisant apparaître la mention de l'oasis du Sud [doc. 28]. Contrairement à ce que l'on a parfois pensé, il est très peu vraisemblable, pour de simples raisons pratiques, que cette jarre ait été réutilisée ¹⁶⁹.



An 10, vin *nfr* de Iaty.

Document 18 :

fragment de jarre inscrit en provenance de Deir al-Medina ¹⁷⁰.



vin *nefer nefer* pour le temple de Ousermaâtrê...
... le vignoble de Sa-Ouhât.

Document 19 :

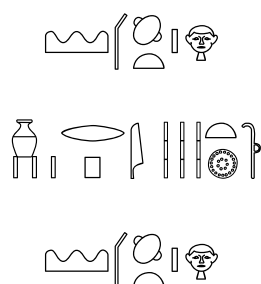
fragment de jarre inscrit en provenance de Deir al-Medina ¹⁷¹.

¹⁶⁸ J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1965, étiquette n° 24.

¹⁶⁹ Si la jarre a été réutilisée, c'est en dernier ressort le scellement qui la ferme qui indique sa dernière provenance, c'est-à-dire l'oasis du Sud. Or la jarre a été retrouvée dans la Vallée, à Thèbes : il y a donc eu obligatoirement un voyage de ce récipient des oasis vers la vallée du Nil. Postuler que la jarre a été réutilisée, et que *Iaty ne se trouve pas dans les Oasis* revient à dire que la jarre a forcément effectué un premier voyage à vide (cette fois de la Vallée vers les Oasis) pour être remplie une deuxième fois, ce qui nous paraît très peu vraisemblable. On pourrait objecter à cela que la jarre a été acheminée vers les Oasis remplie d'un produit qui a été consommé préalablement au remploi : mais il faut noter dans ce cas que l'étiquette qui correspondrait à ce premier remplissage de la jarre mentionne du vin, dont les Oasis sont plus logiquement exportatrices qu'importatrices d'après le reste de la documentation. Voir sur ce point P. TALLET, « Une jarre de l'an 31 et une jarre de l'an 10 dans la cave de Toutânkhamon », *BIFAO* 96, 1996, p. 369-383.

¹⁷⁰ J. LOPEZ, *Ostraca ieratici 57093-57319*, vol. III, Milan, 1978, document 57237.

¹⁷¹ *Ibid.*, document 57251. Au vu de sa formulation, ce document pourrait également être une comptabilité, une sorte de reçu accompagnant la livraison du vin.



... dans l'Oasis
an 9, vin
dans l'Oasis...

Document 20 :

fragment de jarre inscrit en provenance d'Abydos ¹⁷².



[domaine de] Menmaâtrê justifié, dans l'Oasis
... le palais ??

Document 21 :

fragment de jarre inscrit et décoré d'un motif rouge, en provenance de Deir al-Medina ¹⁷³.



[...vin *nefer nefer* de Imerou, sous la responsabilité du vigneron [...]]

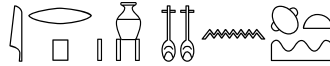
Scellements de jarres

Document 22 :

¹⁷² W.K. SIMPSON, *Inscribed Material from the Pennsylvania-Yale Excavations at Abydos*, New-Haven, Philadelphie, 1995, p. 25-26 (D4).

¹⁷³ Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiéroglyphiques de Deir al-Medina*, DFIFAO XXI/2, 1980, n° 6412.

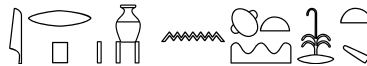
sceau estampillé provenant de Malqata ¹⁷⁴.



vin *nefer nefer* de l'Oasis

Documents 23-26 :

sceaux estampillés provenant de Malqata ¹⁷⁵ ; quatre exemplaires en ont été relevés par l'éditeur.



vin de l'oasis du Sud

Documents 27-28 :

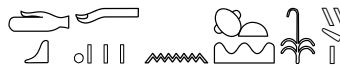
sceaux estampillés provenant de Malqata ¹⁷⁶ ; deux exemplaires en ont été relevés par l'éditeur.



[vin] *nefer nefer* de l'Oasis

Document 29 :

sceau estampillé provenant de la tombe de Toutânkhamon ¹⁷⁷ ; retrouvé sur la jarre intacte qui porte notre document 17, voir *supra*.



Dqrw de l'oasis du Sud.

¹⁷⁴ W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, scellement type L. L'éditeur de cette documentation n'a donné aucune indication sur le nombre réel de sceaux de ce type qu'elle comportait. Au vu de ce qu'ont livré les fouilles postérieures (pourtant moins riches) en ce domaine, il est très probable qu'ils étaient nombreux.

¹⁷⁵ M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata and the Birket Habu IV. The Inscriptions*, Warminster, 1978, scellement type X.

¹⁷⁶ *Ibid.*, scellement type XI.

¹⁷⁷ C. HOPE, in J. BAINES (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993, p. 107, scellement type XXVIII.

Document 30 :

sceau estampillé provenant de Bouhen ¹⁷⁸.



[...] de l'Oasis.

Document 31 :

sceau estampillé provenant de Gournah ¹⁷⁹.



vin de [...] de l'Oasis ??

¹⁷⁸ H.S. SMITH, *The Fortress of Buhen, the Inscriptions*, Londres, 1976, scellement n° 63.

¹⁷⁹ W.M.F. PETRIE, *Qurneh*, Londres, 1909, p. 46, n° 11 (le sceau est en partie illisible, un mot au moins ayant disparu, et la lecture *wh̥t* n'est pas sûre, car la graphie du mot est peu conventionnelle). Voir cependant notre doc. 8 pour une graphie approchante, au Nouvel Empire.

Tableau récapitulatif

document	provenance	date	produit	qualité	domaine	localisation	vigneron
1 (étiquette)	Malqata	A.III, an 31	<i>jrp</i>			<i>Whzt</i>	
2 (étiquette)	Malqata	A. III	<i>jrp</i>	<i>nfr</i>		<i>Whzt</i>	
3 (étiquette)	Malqata	A. III	<i>jrp</i>	<i>nfr</i>		<i>Whzt</i>	
4 (étiquette)	Malqata	A.III, an 36	<i>jrp</i>	<i>nfr</i>		<i>Pr-Wsh</i>	
5 (étiquette)	Malqata	A. III, an 36	<i>jrp</i>	<i>nfr</i>		<i>Pr-Wsh</i>	
6 (étiquette)	Amarna	A.IV, an 12	<i>jrp</i>	<i>nfr nfr</i>	<i>pr Jm</i>	<i>hr Whzt rsyt</i>	
7 (étiquette)	Amarna	A.IV, an 17	<i>jrp</i>		<i>pr hmt nsw</i>	<i>Whzt rsy</i>	
8 (étiquette)	Amarna	A.IV, an 8	<i>jrp</i>			<i>Whzt rsy n St...?</i>	
9 (étiquette)	Amarna	A.IV ?	<i>jrrt</i>			<i>Whzt mhtyt</i>	
10 (étiquette)	Amarna	A. IV, an 7	<i>jrp</i>		<i>n t3 hwt p3 Jm</i>	<i>p3 k3mw n S3-Whzt</i>	
11 (étiquette)	Amarna	A. IV, an 6 (ou an 16)	<i>jrp</i>		<i>pr Jm</i>	<i>hr Whzt [...] k3mw n J3t-t3</i>	
12 (étiquette)	Amarna	A. IV, an 10	<i>jrp</i>	<i>nfr</i>	<i>pr Jm</i>	<i>Whzt rsy, p3 k3mw n Jry-nfr</i>	
13 (étiquette)	Amarna	A. IV ?	[...], 32 hin	[...]		<i>[Whzt] rsy</i>	
14 (étiquette)	Amarna	A. IV, an 10	[...]			<i>Whzt rsy</i>	
15 (étiquette)	Amarna	A. IV ?	<i>jrp</i>	<i>nfr nfr</i>		<i>Whzt</i>	
16 (étiquette)	Amarna	A. IV ?	[...]		<i>[pr] Jm ??</i>	<i>Whzt mhtyt</i>	
17 (étiquette)	Tombe Tout.	A. IV ou Tout. an 10	<i>jrp</i>	<i>nfr</i>		<i>J3ty</i>	
18 (étiquette)	Deir al-Medina	R. II ?	<i>jrp</i>	<i>nfr nfr</i>	<i>hwt Wsr- M3't-R'</i>	<i>k3mw n S3- Whzt</i>	
19* (étiquette?)	Deir al- Medina	? an 9	<i>jrp</i>			<i>hr Whzt</i>	
20 (étiquette)	Abydos	S. I, ou postérieur	[...]		[...] <i>Mn- M3't-R'</i>	<i>hr Whzt</i>	
21 (étiquette)	Deir al- Medina	XX ^e dyn.	[...]	<i>nfr nfr</i>		<i>jmrw</i>	<i>m-drt k3mw [...]</i>
22 (sceau)	Malqata	A. III	<i>jrp</i>	<i>nfr nfr</i>		<i>Whzt</i>	
23 (sceau)	Malqata	A. III	<i>jrp</i>			<i>Whzt rsy</i>	
24 (sceau)	Malqata	A. III	<i>jrp</i>			<i>Whzt rsy</i>	
25 (sceau)	Malqata	A. III	<i>jrp</i>			<i>Whzt rsy</i>	
26 (sceau)	Malqata	A. III	<i>jrp</i>			<i>Whzt rsy</i>	
27 (sceau)	Malqata	A. III	<i>[jrp]</i>	<i>nfr nfr</i>		<i>Whzt</i>	
28 (sceau)	Malqata	A. III	<i>[jrp]</i>	<i>nfr nfr</i>		<i>Whzt</i>	
29 (sceau)	Tombe Tout.	A. IV, ou Tout.	<i>dgrw</i>			<i>Whzt rsy</i>	
30 (sceau)	Bouhen	?	[...]			<i>Whzt</i>	
31* (sceau)	Qurnah	Merenptah	<i>jrp</i>			<i>Whzt ?</i>	

c) Organisation des vignobles

Le premier élément qui transparaît de cette grille touche à la formulation même des étiquettes de jarres en provenance des Oasis. Il est en effet manifeste qu'elle n'ont pas dans leur ensemble, le même texte que celles qui se rattachent, à la même époque, à des domaines du Delta, autre grand producteur de vin. Le fait le plus marquant est sans aucun doute l'absence totale de mentions explicites du responsable de la vinification. Désigné par le titre de *hry k3mw* ou par celui de *hry b'h* (après l'an 13 d'Akhenaton), ce fonctionnaire apparaît pourtant de façon systématique à la fin des documents qui se rattachent à la vallée du Nil. En réalité, il semble bien que la façon d'identifier les exploitations obéisse ici à une règle fondamentalement différente. Au lieu d'avoir l'expression : « vin du vignoble de telle région, chef vigneron Untel », le nom du responsable signant en quelque sorte le domaine, nous avons une formulation géographique qui opère à deux degrés distincts, du type : « vin des Oasis, de telle localité ». Ce phénomène est tout à fait évident lorsqu'il est fait mention d'un toponyme reconnu, comme celui de Sa-Ouhat. Dans d'autres cas (documents 8, 11, 12, 14), on a parfois voulu lire à la fin de l'étiquette, suivant l'habitude, le nom d'un personnage. Il nous semble cependant beaucoup plus logique que le même système s'applique de façon rigoureuse à toutes les inscriptions de même origine, puisque dans aucun de ces exemples ne figure de titre de fonctionnaire ¹⁸⁰, hormis sur notre document 21, de loin le plus tardif. Nous aurions ainsi la trace d'une administration différente, un peu moins « directe », des vignobles que dans certains endroits moins marginaux. Ajoutons à cela que, si cette identification géographique à deux niveaux n'est pas toujours observable sur la seule étiquette de jarre, elle pouvait en revanche apparaître sur le récipient complet et scellé. La jarre retrouvée dans la tombe de Toutânkhamon donne par chance un bon exemple de ce phénomène. Sur le bouchon d'argile, on retrouve l'information générale (vin de l'oasis du Sud). En revanche, l'inscription hiéroglyphique est d'une extrême précision, livrant un toponyme (Iaty) qui serait probablement difficile à reconnaître sans la première donnée.

Ce cadre un peu moins formel de l'organisation des vignobles n'enlève rien à l'intégration manifeste de ces régions dans les circuits économiques et administratifs qui dépendent de la vallée du Nil, puisque l'on obtient également, dans les étiquettes, des précisions sur les bénéficiaires de la production des Oasis. On retrouve ainsi le domaine d'Aton (au moins 5 fois), le temple mémorial de Ramsès II à Thèbes (1 fois) et, vraisemblablement, celui de Sethi I^{er} à Abydos (1 fois). Un domaine de l'épouse royale est également attesté en l'an 17 d'Akhenaton. Il n'y a rien là de surprenant : temples et famille

¹⁸⁰ P. TALLET, *BIFAO* 96, p. 375-379.

royale sont les destinataires quasi exclusifs du vin dans le reste de cette documentation. Mais, une fois de plus, une chose peut étonner : c'est le manque de rigueur avec lequel cette destination a été indiquée. Certains documents très laconiques dans leur formulation (2, 4, 10, 15, 17, etc.) omettent manifestement cet élément qui a pourtant une importance capitale : il joue en effet le rôle de l'adresse sur une lettre. Il n'y pas non plus, dans la documentation actuellement connue, de trace de scellements de jarres portant explicitement la mention du domaine bénéficiaire, comme c'est le cas très souvent, par exemple, pour les domaines de la « rivière de l'Ouest ». C'est pourtant ce type de source qui témoigne le mieux de la dévolution d'une propriété à une institution donnée. En effet, le scellement est apposé sur l'argile fraîche du bouchon de la jarre au moment même de la fermeture du récipient, c'est-à-dire sur le lieu de production. Or, si le responsable de la vinification détient un sceau au nom du domaine d'Aton, cela démontre que la production du vignoble est dès l'origine destinée à ce temple. Une étiquette qui a en revanche pu être apposée *a posteriori* sur le flanc de la jarre n'indique somme toute que la destination du produit fini. En ce sens, la formulation de notre document 18 est particulièrement ambiguë : elle ne parle en effet que du « vin pour le temple d'Ousermaâtrê ». Or, à l'époque de sa rédaction (sous la XIX^e dynastie), il est de règle que ces sources soient beaucoup plus précises et mentionnent, par exemple, le « vin du vignoble du temple de Ousermaâtrê », donnant par la même occasion le statut véritable de l'exploitation productrice. Force est de constater ici que les éléments permettant de conclure à l'existence de domaines statutairement bien définis sont rares ¹⁸¹. Seules deux inscriptions pourraient attester l'existence d'un domaine d'Aton vraiment identifiable : ce sont les documents 6 et 11, qui parlent du vin du « *pr Jm hr Wh3t rsyt* », litt. « du domaine d'Aton "sur" l'oasis du Sud ». Encore cette formulation avec la préposition *hr* est-elle inhabituelle dans ce contexte. On la retrouve d'ailleurs de façon significative dans une étiquette oasienne de la XIX^e dynastie (doc. 20). Désigne-t-elle un vignoble précis, ou l'ensemble des intérêts que le domaine d'Aton a dans les Oasis ? Les éléments de discussion sont bien ténus. Ils pourraient cependant suggérer une fois de plus que le mode d'administration de ces régions éloignées différait véritablement de celui des provinces de la Vallée, préférant au système de l'exploitation directe de terres bien circonscrites celui d'une exploitation indirecte, passant essentiellement par la perception d'un tribut.

Le tableau que nous venons de présenter peut seulement être esquissé, faute de sources. Il a cependant pour avantage de bien correspondre aux scènes des tombes contemporaines, qui font figurer des processions d'Oasiens aux côtés de celles des peuples assujettis à l'Égypte. Il cadrerait bien, également, avec les indices que nous avons du retrait en Moyenne-Égypte de certaines élites chargées de l'administration de cette « vallée de l'Ouest ».

¹⁸¹ Contre l'opinion de L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 79.

Une troisième remarque peut être faite, qui permet de mieux replacer ces documents dans leur contexte véritable. On note en effet que les étiquettes oasiennes ont également tendance à être fantaisistes sur un élément significatif de leur composition : l'année de règne du pharaon en place. Celle-ci, qui figure ordinairement en tête de l'inscription, est parfois rejetée à la fin (doc. 6, 14), ou manifestement omise (doc. 2-3, 15). Ceci, ajouté à l'extrême concision de certaines formulations, laisse à penser que, à l'instar de la zone de production de la boisson, la chancellerie qui était à l'origine de l'enregistrement des récipients pouvait être « marginale », moins rodée à cet exercice que ses homologues de la Basse-Égypte. Le très petit nombre de documents qui mentionnent les Oasis (au maximum 30 sur plus de 3000, soit moins de 1 %) confirmerait bien cet aspect « occasionnel » du marquage des récipients en provenance de ces régions. Seul le site d'Amarna semble d'ailleurs avoir bénéficié d'étiquettes de jarres relativement complètes, ce qui est peut-être dû à la part un peu plus importante que prennent les Oasis dans son approvisionnement en vin (elle serait l'ordre de 6 %, si l'on ne prend en compte que les jarres inscrites dont la provenance est identifiable sur ce site). Deux hypothèses peuvent être avancées pour rendre compte de cet état de fait. Tout d'abord, on pourrait penser que le flux des amphores vinaires en provenance des Oasis était relativement modeste. La faiblesse des échanges serait en ce cas largement due à l'éloignement de cette région de production, qui oblige à accomplir un trajet relativement long, avec une bête de somme pour porter les jarres vers le lieu de consommation. Pour rejoindre la vallée du Nil, depuis l'oasis de Dakhla, il faut vraisemblablement compter un voyage d'un peu plus d'une semaine, en sachant que l'âne (le moyen de transport par excellence à cette époque) ne peut pas parcourir plus de 40 km par jour, et ce en buvant à chaque étape¹⁸². La charge de l'animal étant comprise entre 60 et 120 kg, il faut également penser que celui-ci ne pouvait porter, selon leur poids, que 2 ou 4 récipients¹⁸³. Cette vision pessimiste des choses a cependant l'inconvénient de se heurter au reste de la documentation, qui évoque bien la quantité du vin produit dans les Oasis. Qu'il s'agisse de la tombe de Houy, à Bahareya, qui insiste complaisamment sur le nombre des amphores bouchées en présence du fonctionnaire¹⁸⁴, ou du texte du P. Harris I, qui précise bien que les vignes ont été plantées en grand nombre dans les oasis du Nord et du Sud¹⁸⁵, on a malgré tout l'impression que les vignes oasiennes avaient alors une production non négligeable. Un peu plus tard, sous la XXV^e dynastie, Taharqa, en implantant des vignes en Nubie, a à

¹⁸² La durée de sept jours de voyage à travers le désert pour relier Abydos aux Oasis est celle qui a été enregistrée par STRABON, *Géographie*, XVII, 813.

¹⁸³ L'encombrement joue également un rôle. Néanmoins, une méthode de harnachement encore utilisée de nos jours par les paysans des Oasis montre bien que l'on peut charger jusqu'à 4 récipients sur le dos d'un animal (cf. N. HENEIN, *Potiers et poteries d'Al-Qasr*, *BdE* 116, 1997, p. 168, fig. 102).

¹⁸⁴ C.C. VAN SICLEN III, *op. cit.*, pl. I.

¹⁸⁵ P. GRANDET, *Le papyrus Harris I/1*, p. 231.

cœur de montrer, dans un texte de propagande, que leur production « est aussi abondante que celle des Oasis »¹⁸⁶. Enfin, les conditions de transport, si pénibles qu'elles fussent, n'avaient sans doute rien de rédhibitoire le long d'itinéraires régulièrement fréquentés et bien équipés de points d'eau. La solution la plus logique est sans doute que ce flux commercial n'a pas toujours été enregistré par notre documentation, précisément en raison du cadre peut-être moins formel dans lequel s'inscrivait la production. Le fait que les étiquettes ramessides soient si peu nombreuses à porter mention des Oasis, à une époque où, pourtant, le vin oasien est souvent célébré, renforce encore cette hypothèse.

d) Situation des vignobles

Mais c'est peut-être dans le domaine de la géographie des vignobles que ces jarres à vin oasiennes sont les plus instructives. Elles permettent en effet, au sein même d'une définition régionale assez lâche, d'opérer d'importantes distinctions. Tout d'abord, on peut noter la prédominance absolue, dans ce domaine de la viticulture, de l'entité qui est désignée sous le nom de *Whꜣt rsyt* (l'oasis du Sud). Sur l'ensemble des 31 documents que nous avons réunis, 11 la mentionnent explicitement : c'est beaucoup face aux 2 mentions de l'oasis du Nord (vraisemblablement Bahareya). On peut d'ailleurs se demander si, en l'absence de toute spécification, lorsque seul le mot *Whꜣt* apparaît (10 autres cas) ce n'est pas à ce même espace que l'on se réfère par défaut¹⁸⁷. Le problème est bien sûr, une fois de plus, celui de l'identification exacte de ce toponyme, dont l'interprétation est délicate. Le nom évocateur de « oasis du Sud » laisse à penser qu'il s'agit de la dépression la plus méridionale. On ne peut cependant savoir avec certitude si l'on voulait ainsi désigner Kharga, Dakhla, ou les deux confondues¹⁸⁸. Comme la tradition gréco-romaine fait une opposition indiscutable entre *oasis magna* (Dakhla-Khargha) et *oasis parva* (Bahareya), la plupart des historiens considèrent que la même division peut se retrouver dans les noms de *Knmt* et *Dsds* et de *Whꜣt rsyt* et *Whꜣt mḥtyt*, terminologie qui apparaît au Nouvel Empire¹⁸⁹. En l'état actuel des sources, la seule mention de l'expression « oasis du Sud » qui ait peut-être été livrée par la documentation en provenance des Oasis est une stèle du Nouvel Empire retrouvée à Balat ; la lecture de ces mots (l. 6) est malheureusement difficile¹⁹⁰. En tout état de cause, il est clair que Dakhla jouait un rôle important dans cette

¹⁸⁶ M.F.L. MACADAM, *The Temples of Kawa I*, Londres, 1949, p. 36, 39-40.

¹⁸⁷ Deux autres possibilités existent : ou bien le mot *whꜣt* joue ici le rôle d'un terme générique, valable pour toutes les oasis, ou bien (possibilité qui est également évoquée par L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 79), il s'agit d'une désignation indépendante.

¹⁸⁸ L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 39-40.

¹⁸⁹ J. OSING, « Die ägyptischen Namen für Charga und Dachla », *Mélanges Mokhtar II*, BdE 97/2, Le Caire, 1985, p. 179-195 ; O. KAPER, « Egyptian Toponyms of Dakhla Oasis », *BIFAO* 92, 1992, p. 117 sq.

¹⁹⁰ J. OSING, *Denkmäler der Oase Dachla*, p. 33-34, Taf. 61 (Nr. 30) ; L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 172. La seule attestation *in situ* du terme de *knmt*, le doublet religieux

production de vin : les étiquettes de jarres font apparaître à deux reprises (doc. 10 et 18) le toponyme de Sa-ouhat. Or cette région peut maintenant être située avec une relative certitude dans cette oasis, très vraisemblablement à l'ouest de la dépression, peut-être à proximité des ruines d'Ameida (non loin de la ville moderne de El-Qasr) ¹⁹¹. La ville de Mout reste également une possibilité ¹⁹² : c'est d'ailleurs près de cette dernière localité qu'a été retrouvée la stèle de Dakhla, qui atteste elle aussi de la viticulture à Sa-ouhat. Ce texte de la XXII^e dynastie mentionne en effet conjointement ce toponyme (l. 10) et des vignobles-*k3mw* (l. 11) ¹⁹³. Les autres noms de lieux que nous livrent les étiquettes de jarres à vin sont pour la plupart impossibles à situer sur une carte. Il est vraisemblable que la région de Balat, où ont été préservés quelques-uns des maigres vestiges du Nouvel Empire des Oasis, était concernée par cette production viticole. La stèle de Menkheper, retrouvée par Ahmed Fakhry à Ayn Asil, semble y faire une allusion sans détour. On pourrait suggérer l'équivalence du Iry-nefer de notre document 12, avec le By-Nefer qui apparaît dans ce monument. Si tentant que soit ce rapprochement, il ne peut rester qu'à l'état d'hypothèse, car il relève de la confrontation de deux témoignages dont la lecture pose problème ¹⁹⁴. Encore plus mystérieux est le Iaty qui est indiqué par nos documents 11 et 17, dont on sait seulement qu'il se trouve dans l'oasis du Sud. Une fois de plus, il nous faut nous résigner à ne rien savoir de plus précis sur cette région, dont le vin devait cependant avoir une bonne réputation pour avoir été placé dans la tombe de Toutânkhamon lors de ses funérailles.

Notre document 21 [voir notre fac-similé fig. 11] mérite sans doute un commentaire plus étendu : il s'agit d'une étiquette de jarre qui a été retrouvée sur le site de Deir al-Medina, et publiée par Y. Koenig ¹⁹⁵. La décoration du tesson donne en effet une information de poids : selon D. Aston, ce type de récipient est exclusivement attesté sous la XX^e dynastie. Le même auteur signale également que la provenance de ces céramiques est, le plus souvent, oasienne ¹⁹⁶. Un petit sondage pratiqué en février 1998 au sud du palais de gouverneur de Balat / Ayn Asil semble confirmer cette hypothèse, puisque l'on y a retrouvé, entre autres objets du Nouvel Empire, plusieurs tessons ayant appartenu à ce

de *wh3t rsyt*, est également issue des environs de Balat (on la trouve dans la tombe de Ketinous, à Ezbet Bachendi), cf. J. OSING, « Die Ägyptischen Namen für Charga und Dachla », p. 182.

¹⁹¹ O. KAPER, *op. cit.*, p. 125-129, 131.

¹⁹² L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 128 : la signification de *s3 wh3t* que l'on peut traduire par « le dos de l'oasis » pourrait tout particulièrement convenir à cette cité qui est adossée au désert, à la limite des cultures, au sud de la dépression.

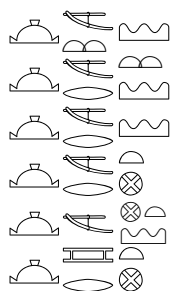
¹⁹³ A.H. GARDINER, « The Dakhleh Stela », *JEA* 19, 1933, p. 22 et pl. VI, W. SPIEGELBERG, *RecTrav* 21, 1899, p. 12-21.

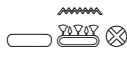
¹⁹⁴ P. TALLET, *BIFAO* 96, p. 378, n.44.

¹⁹⁵ Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiéroglyphiques de Deir el-Medineh II*, *DFIFAO* XXI/2, 1980, n° 6412.

¹⁹⁶ D. ASTON, « Two Decorative Styles of the Twentieth Dynasty » *CCE* 3, 1992, p. 74-76.

type de récipients, en argile locale. Dès lors, il est très tentant d'établir un rapprochement entre le toponyme de  que l'on trouve sur cette étiquette de jarre et toute une série d'attestations d'un lieu-dit *Jmrt* qui apparaît sur les murs du temple romain de Ein Birbiya (6 km au sud de Balat), et à Ismant al-Kharab (20 km au nord du même site) ¹⁹⁷. On en connaît, selon la liste qui a été établie par O. Kaper, les orthographes suivantes :



Cet auteur suggérerait alors d'interpréter ce nom comme la subsistance d'un ancien *Jst-mrw* (litt. la butte du désert) ¹⁹⁸. En réalité, il nous semble bien que la première partie de ce mot doit plutôt être interprétée comme la survivance d'un *jw* initial, le nom ayant au départ pu signifier « l'île du désert », ce qui ferait sens, par exemple, pour désigner une *ezba*, dans la région de l'actuelle Balat. Le changement d'orthographe de la première partie du nom, qui note un *j*-prothétique, n'est d'ailleurs pas sans parallèle : la ville d'Ashana, en Moyenne-Égypte (ancienne *jw-nšꜣ*  au Moyen Empire ¹⁹⁹, puis *j-nšꜣ*  au Nouvel Empire ²⁰⁰) est en effet écrite  dans le papyrus Jumilhac, à l'époque ptolémaïque ²⁰¹. Il nous semble donc plus que probable que le toponyme que transmet notre étiquette de jarre et celui que l'on retrouve un millénaire plus tard sur des monuments de l'est de Dakhla se réfèrent à une même localité, montrant ainsi que la viticulture était bien présente dans la région de Balat/Bashendi sous la XX^e dynastie. Cette hypothèse semble vérifiée par l'archéologie.

¹⁹⁷ O. KAPER, « Toponyms of the Dakhleh Oasis », *BIFAO* 92, 1992, p. 122-124.

¹⁹⁸ *Ibid.*, p. 123. Hormis ce *j-mrw/j-mrt* les toponymes utilisant le mot *mrw* (le désert) semblent assez peu répandus (cf. S. AUFRERE, *L'univers minéral dans la pensée égyptienne* 1, *BdE* 105/1, Le Caire, 1991, p. 16-18, et *supra*, I/2/1). On peut citer une ville de *Spr-mrw* dans la région du Fayoum, et celle de *Pr-mrw*, qui est la désignation ancienne de la ville d'Esna (A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica* II, 1947, p. 9*-10*).

¹⁹⁹ D. KESSLER, *Historische Topographie der Region zwischen Mallawi und Samalut*, *TAVO* 30, 1981, p. 292-293.

²⁰⁰ Cf. P. Harris I, 61 b, 10 = W. ERICHSEN, *P. Harris I*, *BAe* 5, 1933, p. 72.

²⁰¹ J. VANDIER, *Le papyrus Jumilhac*, Paris, 1961, p. 49, 56.



fig. 11 : étiquette de jarre de Deir al-Medina, n° 6412 (éch. 70%)

Si la ville de Per-Ousekh, qui apparaît deux fois dans la documentation en provenance de Malqata (documents 4-5), peut bien être identifiée au site de Qasr al-Ghueita, dans l'oasis de Kharga (comme cela a parfois été proposé)²⁰², cela montrerait que la plupart des oasis du désert libyque étaient à divers degrés productrices de vin, dès le Nouvel Empire²⁰³. Seules Farafra et la lointaine Siwa ne sont individualisées dans nos sources par aucun document²⁰⁴. Pour le reste, toute tentative de situer plus précisément les vignobles est hypothéquée par le trop petit nombre des informations en provenance des

²⁰² J. OSING, « Die ägyptischen Namen für Charga und Dachla », p. 179 ; W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, p. 89, et note 97 ; H. GAUTHIER, *Dictionnaire géographique* I, p. 206 ; II, p. 73 ; GOLENISCHIEFF, « Extrait d'une lettre de M. Golénischeff sur ses dernières découvertes », *RecTrav* 15, 1893, p. 87-89. Cette identification rendrait bien compte de la formulation succincte de nos doc. 4-5. Elle reste malheureusement hasardeuse, dans la mesure où, une fois de plus, seuls des documents tardifs semblent nous livrer ce nom de *Pr-wsh* en relation avec la dépression de Kharga.

²⁰³ Une récente étude céramologique de la pâte des jarres portant la mention de *Pr-Wsh* retrouvées sur le site de Malqata semble bien confirmer qu'il s'agit de récipients fabriqués dans les Oasis (cf. P. MCGOVERN, « Wine of Egypt's Golden Age », *JEA* 83, 1997, p. 95-96). L'auteur indique bien qu'elles diffèrent en tout point des autres jarres retrouvées sur le site (toutes des *marl D*), qui ont renfermé majoritairement du vin provenant du Delta.

²⁰⁴ Farafra n'apparaît en tant que telle dans la documentation qu'à l'époque ptolémaïque, où elle semble citée pour sa production de vin au même titre que les autres dépressions du désert libyque (voir *infra*). Siwa devait également produire du vin à l'époque gréco-romaine, bien qu'aucun document explicite n'évoque à notre connaissance cette production : la vigne apparaît comme élément décoratif dans des tombes, ce qui est somme toute assez banal (voir par exemple A. FAKHRY, *Siwa Oasis*, Le Caire, 1944, p. 167) ; un texte de Maqrisi y mentionne encore la présence de vignes, entre autres cultures de jardin, au XIV^e siècle (*ibid.*, p. 50).

Oasis elles-mêmes. Il est seulement permis de suggérer ici que l'oasis de Dakhla devait avoir un rôle déterminant dans la production du vin : au sein de cet ensemble mal défini que forme l'oasis du Sud, elle est à ce jour la seule région à avoir fourni indiscutablement du matériel daté du Nouvel Empire.

e) La naissance d'un cru ?

Un dernier point mérite d'être développé ici : il s'agit de la qualité du vin des Oasis. À partir de la XX^e dynastie (donc à l'extrême fin du Nouvel Empire), un grand nombre de sources cite en exemple les vignobles qui y sont implantés. Comme nous le signalions plus haut, c'est à cette époque que le vin des oasis est mentionné au sein des *Onomastica* ²⁰⁵. Il y apparaît en troisième position dans une énumération assez brève, qui ne mentionne que cinq autres espèces de vin : il s'agit respectivement du vin d'Égypte (*jrp n Kmt*), du vin de Syrie (*jrp n Ḥꜣrw*), du vin d'Andjet (*jrp n 'ndt*), du vin de Hardai (*jrp n Ḥrdy*), et du vin d'Amourou (*jrp n Jmr*). Le problème est ici de savoir les raisons qui ont présidé à l'élaboration de cette liste : s'agit-il des vins les plus réputés, les plus consommés, ou au contraire les plus rares, les plus exotiques ? On remarque en effet que le vin qui vient des marges de l'Égypte est ici surreprésenté (trois entrées sur six) ; deux des régions productrices proprement égyptiennes (Hardai et Andjet) n'ont pas laissé par ailleurs de trace importante dans le reste de la documentation. On peut également être surpris de ne pas voir apparaître ici des régions bien attestées pour leur production viticole comme la fameuse « rivière de l'Ouest », dont provenait, par exemple, la plus grande part de l'approvisionnement du palais d'Amarna. Peut-être faut-il penser que tous les vins « normaux » sont inclus ici sous la seule rubrique « vin d'Égypte », et que l'on ne s'est attaché, pour le reste de l'énumération qu'à ce qui présentait une certaine spécificité. Mais dans le cas des Oasis, cette spécificité reste précisément à mieux définir : qu'est-ce qui rend célèbre le vin provenant de cette région ? Plusieurs pistes peuvent être ici suivies ; elles ne sont d'ailleurs pas toujours exclusives les unes des autres. Un premier argument serait de penser que les conditions extrêmes de la production, puis de l'acheminement vers la Vallée du vin des dépressions du désert libyque, rendait cette denrée relativement rare, donc réputée. Comme nous l'avons vu, des documents éloquents insistent au contraire sur l'abondance de la vigne et de sa production. Le P. Harris I, qui fait parler Ramsès III, lui prête ces paroles :

*jryꜣj nꜣk kꜣmww n jrp m Whꜣt rsyt mḥtyt m m-mjty nn rꜣ-ꜣsn
kthw m 'rsy rḥt 'sꜣt s'šꜣw st m tꜣ-mḥw mj ḥfnw*

²⁰⁵ A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica*, Oxford, 1949, p. 235*-236*.

ʿprzj st m kꜣmyw m ḥꜣqw ḥꜣswt ḥr š m šddzj
 ʿprz(j) ḥr sšnw ḥr šdh jrp mj stꜣ mw

J'ai créé pour toi des vignobles dans l'oasis du Sud et dans l'oasis du Nord, en nombre illimité, d'autres en grand nombre en Haute-Égypte et je les ai multipliés par des centaines de milliers de fois dans le Delta. Je les ai équipés de jardiniers qui sont des prisonniers étrangers, de bassins que j'ai creusés, ornés de lotus, et (je leur ai fait produire) *shedeh* et de vin comme l'eau s'écoule ²⁰⁶

Il est en fait très difficile ici de savoir quelle est la part de la réalité dans ces formules de glorification, et la part de ce qui ne relève au contraire que d'une certaine forme de rhétorique. Cependant, le texte ne mentionne pas seulement les Oasis : il précise aussi que les vignobles ont été implantés dans le sud du pays et en Basse-Égypte. On serait donc tenté de penser que, au-delà de l'exagération qui est le propre de documents panégyriques comme le P. Harris I, ces phrases ont le mérite de dresser un tableau bien proportionné de l'implantation de la vigne au temps de ce roi (même s'il n'est pas obligatoirement à l'origine de tout ce dont il se réclame). Cette présence significative de la vigne dans les Oasis à la fin du Nouvel Empire est encore rendue plus plausible par l'image qu'en a gardé la documentation des XXII^e-XXX^e dynasties, qui fourmille d'allusions à la production viticole de cette région ²⁰⁷. Elle en fait presque, d'ailleurs, une sorte de *topos* au sein de compositions religieuses, comme si le vin des Oasis était un achèvement, le *nec plus ultra* de la qualité. Outre le texte de Taharqa retrouvé dans le temple de Kawa (XXV^e dynastie), déjà mentionné plus haut, on peut citer par exemple :

- une inscription retrouvée sur un bloc d'un temple de la XXII^e dynastie, à Bubastis, et qui parle de vin et de *shedeh* de Djesdjes et Kenemet ²⁰⁸ (*Ḏsḏs Knmt jrp šdh*)
- un vase en albâtre retrouvé en Espagne, datant de la XXII^e dynastie (il porte le cartouche de Takélot II), inscrit d'une formule hiéroglyphique évoquant la « joie de

²⁰⁶ P. Harris I, 7,10-7,11 = W. ERICHSEN, *Papyrus Harris I*, BAe 5, p. 9 ; P. GRANDET, *Le papyrus Harris I/1*, p. 231.

²⁰⁷ Nous avons ici volontairement laissé de côté l'abondante documentation d'époque gréco-romaine, qui insiste beaucoup elle aussi sur la production de vin des Oasis. Strabon, qui ne fait qu'une présentation succincte de quelques mots de ces régions (*Géographie*, XVII, 813), relève cependant ce trait marquant de leur économie : elles sont un territoire abondant en eau et en vin (eujvudrov" te katoivkia kai eujvoino"). Voir aussi G. WAGNER, *Les oasis d'Égypte à l'époque grecque, romaine et byzantine*, BdE 100, Le Caire, 1987, p. 299-301, ou encore Cl. TRAUNECKER, *Coptos, Hommes et dieux sur le parvis de Geb*, OLA 43, Louvain, 1992, p. 83-86 ; H.N. BARAKAT, N. BAUM, *Douch II, La végétation antique*, DFIFAO XXVII, 1992, p. 75-76.

²⁰⁸ E. NAVILLE, *Bubastis*, Londres, 1891, pl. 51.

Djesdjes et Kenemet » (*ršwt Dsds Knmt*), périphrase qui désigne très certainement du vin²⁰⁹;

— un vase en albâtre retrouvé à Assur, datant des XXII^e-XXIII^e dynasties (il porte le nom du futur Takélot III) qui mentionne le vignoble et le vin de Djesdjes²¹⁰.

— trois inscriptions parallèles, sur trois monuments différents d'un haut fonctionnaire du nom de Neshor (XXVI^e dynastie), qui mentionnent soit du vin *nefer nefer* de l'oasis du Sud, soit du vin « apporté de Kenemet (*jnt m Knmt*) »²¹¹.

— une stèle datant de Nectanebo (XXX^e dynastie) retrouvée à Saqqara, et qui mentionne du vin et du *shedeh* de Djesdjes et Kenemet²¹².

Mais se sont les temples ptolémaïques qui livrent l'information la plus insistante sur le vin des Oasis : la plupart des sanctuaires le mentionnent abondamment dans la liturgie de l'offrande. En ne prenant en compte que la documentation actuellement publiée²¹³, la région de Kenemet est évoquée comme région viticole au moins 4 fois à Edfou²¹⁴, 11 fois à Dendara²¹⁵, 1 fois à Philae²¹⁶, 2 fois à Esna²¹⁷ 1 fois à Thèbes²¹⁸ ; le vin de Djedjes apparaît également au moins 8 fois à Dendara²¹⁹, 5 fois à Edfou²²⁰, 1 fois à Philae²²¹ et Esna²²², 3 fois à Thèbes²²³. On trouve même dans cette documentation

²⁰⁹ J. PADRO I PARCERISA, *Egyptian Type Documents from the Mediterranean Littoral of the Iberian Peninsula before the Roman Conquest* III, Leyde, 1985, p. 65-66. K. JANSEN-WINKELN, « Zu einigen "Trinksprüchen" auf ägyptischen Gefäßen », ZÄS 116, 1989, p. 143-146.

²¹⁰ K. JANSEN-WINKELN, *op. cit.*, p. 151-152. Ce document et le précédent seront commentés plus amplement *infra*.

²¹¹ O. PERDU, « Neshor à Mendès sous Apriès », BSFE 118, 1990, p. 44-46. Les documents cités sont, outre le texte d'une statue mendésienne du personnage (reproduite pl. 1), la statue du Louvre A 90 ; la stèle de donation Copenhague N.C.G. AEIN 1037.

²¹² J.E. QUIBELL, *Excavations at Saqqara*, Le Caire, 1907-1908, p. 89-92.

²¹³ Cet inventaire s'appuie sur l'ouvrage de MU-CHOU POO, *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, Londres, New-York, 1995, qui dresse une typologie de l'offrande du vin dans les temples tardifs (*op. cit.*, chapitres IV et V).

²¹⁴ Edfou V, p. 51, 17 ; 150, 13 ; Edfou VII, 267, 5-6 ; Edfou VIII, 55, 2.

²¹⁵ Dendara I, 134, 9-10 ; II, 186, 5-6 ; 200, 14-15 (mention de *shedeh*) ; 219, 6 ; III, 120, 10-12 ; 179, 7-9 ; IV, 65, 12-17 ; V, 62, 4-7 ; 71, 5-8 ; Dendara VI, 18, 3-6 ; Dendara VIII, 50, 8-9.

²¹⁶ H. JUNKER, E. WINTER, *Das Geburtshaus des Tempels der Isis in Philae*, Vienne, 1966, p. 28.

²¹⁷ S. SAUNERON, *Le temple d'Esna* VI, Le Caire, 1975, n^{os} 515, 527.

²¹⁸ Urk. VIII, n^o 4.

²¹⁹ Dendara II, 186, 5-6 ; 200, 14-15 (mention de *shedeh*) ; 219, 7 ; III, 120, 10-12 ; IV, 65, 10-12 ; V, 62, 4-7 ; 71, 5-8 ; Dendara VIII, 50, 8-9.

²²⁰ Edfou IV, 101, 5 ; V, 51, 17 ; 64, 4 ; VII, 267, 5-6 ; VIII, 55, 2.

²²¹ H. JUNKER, E. WINTER, *Das Geburtshaus des Tempels der Isis in Philae*, Vienne, 1966, p. 28.

²²² S. SAUNERON, *Esna* VI, n^o 527.

²²³ Urk. VIII, n^{os} 4, 15, 129.

une rarissime mention de *Hwt t3-jhwt* qui désignerait l'oasis de Farafra ²²⁴, jusqu'ici absente de la documentation comme productrice de vin.

La relative fréquence avec laquelle le *shedeh* apparaît dans ces sources, à côté du vin, a souvent suggéré que ce dernier produit était une véritable spécialité des Oasis. Malheureusement, ce phénomène ne transparaît absolument pas de l'étude des étiquettes de jarres à vin du Nouvel Empire : toute référence explicite à ce dernier produit est en effet absente des documents que nous avons réunis. Il est d'ailleurs certain que ce fameux *shedeh* pouvait être fabriqué dans toutes les régions viticoles, d'après les attestations qui nous en sont parvenues ²²⁵. En revanche, les inscriptions oasiennes témoignent clairement de la qualité de ce vin : sur un ensemble de 31 documents, 6 indiquent bien qu'il s'agit de vin *nefer*, et 7 autres de vin *nefer nefer*. Sans rentrer ici dans les détails qui touchent à l'analyse de cette qualité de boisson (dont tout montre qu'elle devait être très proche du *shedeh*, voir III/2/1 et III/2/5), il faut bien noter que la proportion du vin *nefer* (un tiers des attestations) est ici exceptionnellement élevée. Dans le reste de notre documentation, comme nous le verrons plus loin, leur proportion avoisine presque invariablement les 10 % du total, quels qu'aient été les regroupements pratiqués. On peut donc penser que les Oasis avaient la propriété, plus que d'autres régions, de fabriquer un vin plus alcoolisé et plus sucré : ce serait là l'une des raisons de la réputation de cette région à la Basse Époque. Un indice plus évocateur tient dans la mention, unique, du *dqrw* des Oasis, que nous trouvons associé avec du vin *nefer* de Iaty sur une jarre de la tombe de Toutânkhamon. En effet, ce terme particulier veut à la fois dire « fruit », et « quintessence » ²²⁶ : quoi de plus parlant si l'on voulait faire ici référence à un type particulier de raisin, une forme de muscat, donnant un vin plus sucré ²²⁷. Cette spécificité du vignoble pourrait également se retrouver dans les exportations de raisins (secs, probablement) ²²⁸ des Oasis qui sont mentionnées par le papyrus Anastasi IV, suggérées dans les représentations de tributs oasiens, et attestées

²²⁴ *Dendara IV*, 65, 13. Sur l'interprétation de ce toponyme, voir L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 47-48.

²²⁵ P. TALLET, « Le *shedeh*, étude d'un procédé de vinification en Égypte ancienne », *BIFAO* 95, 1995, p. 470-472.

²²⁶ Voir en particulier l'usage religieux de ce terme, depuis le Moyen Empire : on parle en effet des *dqrw* d'un dieu dans les Textes des Sarcophages (voir par exemple S. BICKEL, *La cosmogonie égyptienne avant le Nouvel Empire*, *OBO* 134, Fribourg, 1994, p. 89, n. 45).

²²⁷ P. TALLET, *BIFAO* 96, p. 380. On peut d'ailleurs noter la ressemblance étonnante avec certaines désignations modernes employées pour le vin : l'expression « crème de tête » s'emploie dans la région de Sauternes pour désigner le vin le plus liquoreux, récolté lors du premier passage dans la vigne. « Tokay Essentia » est aussi le nom d'une sorte de vin (je remercie le Pr A. Tchernia de m'avoir fait part de cette similitude).

²²⁸ Cf. entre autres P. GRANDET, *Glossaire du P. Harris I*, sous presse, Le Caire, IFAO, s.v. *dqrw*.

également par l'une de nos étiquettes de jarres (document 9) ²²⁹. Cette liqueur produite aux marges de l'Égypte pourrait avoir laissé des traces jusque dans la documentation d'époque grecque, qui semble associer plus volontiers un breuvage du nom de stavgma avec les dépressions du désert libyque. S'agirait-il d'un dernier avatar du *shedeh* ? ²³⁰

À la fin de l'époque pharaonique, le vin des Oasis donne ainsi l'impression d'être devenu une sorte de « cru classé » avant la lettre. Le problème est en fait de savoir quel était alors le véritable rayonnement de cette production. La question a été tout particulièrement posée par la découverte de plusieurs jarres d'albâtre de type égyptien, portant des inscriptions hiéroglyphiques : certaines ont été retrouvées en Espagne, surtout dans des nécropoles du VII^e siècle av. J.-C., où elles avaient été réutilisées comme urnes funéraires. Or l'une d'entre elles porte un texte ambigu qui fait clairement allusion au vin des Oasis, à la suite du double cartouche de Takélot II (c'est manifestement le récipient qui parle) :

*jy.n=(j) m h3st=j ph.n=j t3w km.n=j jr=w=k p3wty-t3wy qm3w wnnwt
h3y jm=k jmy jrty nb, s3 r=k t3w n 'nh srq hhw
wn=kwj m 3ht, ttf m r3w Dsds Knmt m šmsy=j
hnmt jm=j nt snb 'nh p3 Mhn hr nprt=s*

Je suis venu de mon pays lointain et j'ai parcouru les terres, j'ai accompli tes rites,
dieu primordial des deux terres qui as créé ce qui existe ;

La brillance existe par toi, qui es dans tous les yeux, ta bouche exhale le souffle
de la vie qui fait respirer les gorges.

Je suis sur l'Horizon, rempli de « la joie de Djesdjes et Kenemet » que j'ai amenée
C'est une fontaine de santé et de vie qui est en moi, et le serpent-Mehen repose à
son côté ²³¹.

Un récipient du même genre fut retrouvé quant à lui à Assur. L'inscription hiéroglyphique qui l'accompagne mentionne également la production viticole de Djesdjes,

²²⁹ La mention de raisins spécifiques n'est pas insolite dans le corpus des étiquettes de jarres : on la retrouve à l'époque ramesside dans plusieurs étiquettes qui mentionnent du vin de Kaenkemet, et précisent qu'il s'agit de « raisins de Ta-Iat » : W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898, doc. n^{os} 156, 277, 282, 304.

²³⁰ H. CHOULIARA-RAIOS, G. WAGNER, *ZPE* 84, 1990, p. 69-74 ; D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte ancienne », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 27-28.

²³¹ K. JANSEN-WINKELN, *op. cit.*, p. 143-146 ; J. PADRO I PARCERISA, *op. cit.*, p. 64-70 ; I. GAMER-WALLERT, *Ägyptische und Ägyptisierende Funde von der Iberischen Halbinsel*, TAVO 21, Wiesbaden, 1978, p. 25-30.

à la suite du cartouche de Harsaphès prince des deux rives, [...] maître d'Héracléopolis (*Hr-š-f ḥqꜣ jdbwy*, [...] *nb Nnj-nsu*).

jy nꜣj jy (n) Dsꜣs ḥr jꜣrrt nbt nfꜣt n kꜣmw
djꜣk sn nb wsꜣw ḥmḥw nb jndw
n kꜣ ḥm-nꜣr Hr-š-f, nsu tꜣwy, wr n Pr-sḥm-ḥpr-Rꜥ, sꜣ-nsu n Rꜥ-ms-s, jmy-r
mšꜥw ḥꜣwty Tkrꜣj mwtꜣf wrt-ḥnrt Tntꜣ mꜣꜥt-ḥrw

Sois le bienvenu auprès de moi, toi qui viens de Djedjes chargé de tout le bon vin des vignobles,
 puisses-tu les donner à celui qui est démuné ou malheureux, à celui qui est des misérables,
 pour le *ka* du prophète d'Harsaphès maître des deux terres, du grand dans Persekhem-kheperou-re, le fils royal de Ramsès, le commandant des armées, le Premier, Takélot, dont la mère est la première dame du harem Tjenetsa, justifiée ²³².

Ces deux documents sont l'objet de controverses : quel était en fait leur usage ? Devant le grand nombre de jarres en albâtre manufacturées en Égypte que l'on retrouve dans la péninsule ibérique, P. Padro i Parcerisa a développé une argumentation originale : à ses yeux, il s'agit d'un phénomène d'exportation du vin égyptien, par l'intermédiaire des Phéniciens qui tenaient alors le commerce en Méditerranée ²³³. Les jarres d'albâtre inscrites auraient alors été des objets de luxe, fabriqués pour accompagner une liqueur d'exception, précisément ce vin des Oasis dont de nombreuses sources soulignent la qualité. Les inscriptions que l'on y trouve seraient alors des sortes d'étiquettes chargées de vanter la qualité du produit, tout en affirmant la supériorité de la religion égyptienne. C'est tout particulièrement l'analyse que fait cet auteur du récipient au nom de Takélot II que nous avons évoqué plus haut ²³⁴. Pour séduisante qu'elle soit, cette hypothèse appelle cependant un certain nombre de critiques. Tout d'abord, au niveau de la transaction elle-même, on peut noter d'emblée la disproportion qui existe entre le contenu et le contenant. La jarre d'albâtre ne peut pas, en effet, être considérée comme un récipient ordinaire : il s'agit au contraire d'un artefact extrêmement élaboré, à très forte valeur ajoutée. On peut dès lors raisonnablement penser que c'est elle, bien davantage que le contenu mentionné de façon allusive par deux inscriptions hiéroglyphiques, qui était l'objet de la transaction. La

²³² K. JANSEN-WINKELN, *op. cit.*, p. 151-152 ; I. GAMERT-WALLERT, *op. cit.*, p. 43 et fig. 8-10.

²³³ J. PADRO, « Les relations commerciales entre l'Égypte et le monde phénico-punique », in *Le commerce en Égypte ancienne*, BdE 121, 1998, p. 44-45.

²³⁴ P. PADRO I PARCERISA, *Egyptian-Type Documents*, p. 67, 69-70.

valeur intrinsèque qu'elle avait aux yeux de ses bénéficiaires se retrouve d'ailleurs dans son utilisation finale comme urne funéraire. Une deuxième remarque peut être faite : l'Égypte n'est connue par aucune autre source comme exportatrice de vin, hormis dans le cas tout à fait spécial de la Nubie ; à l'inverse on sait qu'elle a toujours importé de grandes quantités de cette boisson de la région voisine de Syro-Palestine ²³⁵. Or cette dernière zone, qui apparaît dès le deuxième millénaire av. J.-C. comme l'une des principales aires de production du vin, est précisément le lieu d'établissement des Phéniciens. On peut alors se demander pourquoi ce peuple, lui-même producteur et exportateur d'un vin très réputé, aurait diffusé sur le pourtour méditerranéen certaines variétés d'un vin moins bien connu. D'autres incohérences tiennent à la nature même des documents : les deux inscriptions que nous avons mentionnées respectivement Takélot II et Takélot III (ce dernier manifestement avant son accession au pouvoir) ; l'une d'elles a en outre une vocation funéraire, comme le montre l'expression « pour le *ka* de... » que l'on y trouve. L'usage des termes de Djesdjes et Kenemet (doublets religieux de *Wh3t rsyt* et *Wh3t mh3tyt*) pour désigner les Oasis est un indice de plus pour penser que ces jarres échappent, dans leur conception initiale, à toute logique commerciale. Comment expliquer, d'ailleurs, que les deux toponymes figurent sur une même jarre, s'il s'agit vraiment d'une appellation destinée à identifier un cru ? On peut ici rappeler que Bahareya et Dakhla sont éloignées de plus de 300 km l'une de l'autre. Une autre possibilité serait alors, à la suite de I. Gamert-Wallert et de K. Jansen-Winkel, de voir en ces objets du mobilier royal provenant du pillage de la nécropole royale de Tanis. Ils auraient par la suite été diffusés par des Phéniciens ayant joué un rôle trouble dans cette dernière opération ²³⁶.

Il est donc très vraisemblable que le vin des Oasis, en dépit des nombreuses vertus qu'on lui prête, n'ait en fait connu de rayonnement qu'au sein de l'Égypte, pays qui était de toute façon davantage importateur qu'exportateur de vin. Dans les limites de cet espace, il est en revanche certain qu'il avait, à partir de la fin de la XVIII^e dynastie (et peut-être dès la fin du Moyen Empire), une excellente réputation. Mais une fois de plus, les sources dont nous disposons se révèlent ambiguës, comme le montrent bien les deux derniers documents que nous avons évoqués. En effet, si certains textes, comme le P. Harris,

²³⁵ Voir par exemple P. BRIANT, R. DESCAT, « Un registre douanier de la satrapie d'Égypte à l'époque achéménide », in *Le commerce en Égypte ancienne*, BdE 121, 1998, p. 59-104.

²³⁶ P. PADRO I PARCERISA, *New Egyptian Type Documents*, Montpellier, 1995, p. 179-182, rejette vigoureusement cette dernière hypothèse pour deux raisons : il fait tout d'abord remarquer que des bijoux ont été retrouvés à Tanis dans la tombe de Takélot II. On peut alors se demander pourquoi les pillards se seraient davantage intéressés à des jarres en albâtre qu'à ces objets précieux. La date du cimetière d'Almunecar où ont été retrouvés ces récipients serait elle aussi un indice : elle remonte au VII^e siècle, époque où les pharaons libyens étaient encore en place, ce qui ne laisse pas de temps au pillage. Si l'on suit cet auteur sur ce point, il faut sans doute garder en tête la signification plus diplomatique que proprement commerciale de ces objets.

laissent entrevoir la situation réelle du vignoble oasien de leur temps, celui-ci est ensuite, du point de vue historique, véritablement victime de son succès. La plupart des inscriptions de la Troisième Période intermédiaire et de la Basse Époque qui mentionnent le vin de cette région appartiennent à un répertoire exclusivement religieux, et l'on se rend compte que cette boisson était probablement entrée dans des listes « canoniques » de produits nécessaires à l'accomplissement de certains rites. Tout en consacrant l'importance et l'excellence de cette production, la documentation devient alors plus opaque à son sujet, et il devient difficile de distinguer ce qui relève du monde réel de ce qui n'est qu'un « cliché » ²³⁷. Mais n'est-ce pas, en termes égyptiens, la véritable définition d'un « cru » ?

En ces régions marginales, le développement de la viticulture semble avoir été un grand succès au moins à partir du Nouvel Empire, quand l'ensemble des sources dont nous disposons insistent à la fois sur la quantité et la qualité du vin que l'on y obtient. On peut sans doute imputer ce succès à des conditions climatiques et géologiques favorables à l'implantation de la vigne, mais aussi, très vraisemblablement, à une volonté politique forte, extérieure à ces zones de production, qui se manifeste clairement dès le règne de Thoutmosis III. Le choix de la vigne comme culture de prédilection des Oasis en dit d'ailleurs long sur la nature des rapports qui devaient exister entre elles et l'Égypte proprement dite : le vin est en effet le produit de luxe par excellence, qui échappe totalement à l'autoconsommation des couches les plus pauvres de la société. Produit dans le cadre de régions que certaines sources présentent comme répulsives et peu développées ²³⁸, il devait revêtir les aspects d'une véritable culture « coloniale » avant la lettre, destinée exclusivement à l'exportation vers les centres administratifs les plus riches. Selon un mécanisme qui a bien été mis en valeur par B. Bousquet, à propos des installations hydrauliques de Kysis, dans la dépression de Kharga ²³⁹, on peut avoir ici l'impression que le destin des Oasis leur a échappé, au profit de décisions induites depuis

²³⁷ MU-CHOU POO, *op. cit.*, p. 165-166, pense ainsi que la multiplication des références au vin des Oasis, à l'époque ptolémaïque est un reflet de l'évolution historique de cette région : « Mentions of wine from the oases, therefore, may very well have reflected the well-being of those regions, a fact that made Ptolemaic rulers proud ». Il en prend pour preuve l'apparition de l'offrande du vin seulement sous Ptolémée III, le développement économique de la région ayant mis deux règnes à se concrétiser. Outre le fait que cette dernière remarque nous semble inexacte (la mention de Djesdjes et Kenemet étant déjà très fréquente sous les dernières dynasties indigènes, comme le montrent les documents que nous avons réunis) une remarque de D. Meeks nous semble beaucoup plus judicieuse. Ce dernier auteur suggère en effet que la mention des oasis pourrait être intéressante, d'un point de vue religieux, car ces régions forment en Égypte la limite occidentale de la vigne, le monde asiatique pouvant être également cité dans les mêmes textes comme limite orientale pour la culture de cette plante « marginale » s'il en est dans l'univers égyptien... (D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Supp* XXVI, p. 34).

²³⁸ L. GIDDY, *Egyptian Oases*, p. 90-93.

²³⁹ B. BOUSQUET, *op. cit.*, p. 279-291.

la vallée du Nil. Peut-être est-ce la raison pour laquelle la vigne n'a pas survécu, dans ces régions, aux pouvoirs politiques qui la suscitaient.

I/2/2. Le vin en Nubie

Pour qui cherche à faire l'histoire du vignoble nubien, à l'époque pharaonique, les sources se révèlent beaucoup moins loquaces qu'en ce qui concerne les Oasis. Au premier abord, il faut convenir que rien ne destine particulièrement cette région du monde à la culture de la vigne et à la production du vin : on y trouve un climat des plus arides, et une eau étroitement dépendante de la crue, qui semble à première vue beaucoup plus rare qu'en Égypte, au sein de zones dont la vocation agricole elle-même est parfois discutable ²⁴⁰. Dans ce contexte, il n'est pas surprenant que la documentation insiste, et ce tout particulièrement aux époques tardives, sur les importations de ce produit depuis la vallée du Nil, voire depuis des pays plus lointains ²⁴¹. Cependant, de façon assez paradoxale, quelques documents font à partir du Nouvel Empire clairement état de la viticulture, jusque dans des zones très méridionales, comme Kawa. Un autre exemple est assez évocateur : bien plus au nord, la région d'Aniba — où l'on observait encore quelques ceps de vigne au début de ce siècle — pourrait même selon G. Maspero, tirer son nom du mot arabe pour raisin, 'aynāb ²⁴². La vigne fut donc bien présente sans que l'on sache avec quelle continuité, et il reste très difficile d'évaluer l'impact qu'elle pouvait avoir. Seule, une fois de plus, l'analyse du contexte politique et culturel permet peut-être de donner de ce phénomène quelques traits distinctifs. La nature des liens — variables — qui ont existé entre la Nubie et l'Égypte est en effet déterminante pour toute étude de la viticulture et de la consommation du vin en ces régions méridionales : on peut se demander quel rôle joua

²⁴⁰ J. VERCOUTTER, « The Gold of Kush, Two Gold-Washing Stations at Faras East », *Kush* VII, 1959, p. 127 insiste sur le climat défavorable à la viticulture sous les latitudes nubiennes au sein d'un débat sur d'éventuels bassins de pressage sur lesquels nous reviendrons.

²⁴¹ P. BALLE, M. VICHY, « Artisanat de la céramique dans l'Égypte hellénistique et romaine. Ateliers du Delta, d'Assouan et de Kharga », *CCE* 3, 1993, p. 113-116, mettent ainsi en valeur une très grande production d'amphores vinaires dans la région d'Assouan à l'époque méroïtique, destinées à l'exportation en Basse-Nubie. Sur ce même phénomène d'importation de vin par les régions nubiennes, voir aussi : I. HOFMANN, « Die ägyptischen Weinamphoren im Sudan », *Hommages Leclant* 2, Le Caire, 1994, p. 221-234 ; *id.*, « Der Wein- und Ölimport im merotischen Reich », in W.V. DAVIES (éd.), *Egypt and Africa, Nubia from Prehistory to Islam*, Londres, 1991, p. 234-245.

²⁴² G. MASPERO, « Notes de voyage », *ASAE* XI, 1911, n° 24, p. 161 ; la présence du vin en Nubie est également soulignée par H.F. LUTZ, *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig, 1922, p. 4-5, qui semble cependant confondre le vin de Meroë avec le vin de Marea (ATHENEE, I, 33 ; STRABON, XVII, 799). On peut également noter que la vigne est présente dans le bassin de Dongola depuis le début de ce siècle, probablement implantée sous l'influence européenne (GLEICHEN, *The Anglo-Egyptian Sudan* I, Londres, 1905, p. 84).

la présence égyptienne dans le développement du vignoble local. Nous sommes par ailleurs entièrement tributaires de sources égyptiennes pour l'évoquer ²⁴³.

a) Premières attestations du vin

Le Nubie semble avoir eu très tôt des contacts avec l'Égypte : dès avant la période dynastique, de nombreux échanges entre ces deux régions sont abondamment attestés par la présence, dans les cimetières du « groupe A » nubien, de très nombreuses poteries gerzéennes. Ces poteries très soignées pouvaient avoir une valeur intrinsèque. Il n'en reste pas moins possible qu'elles aient renfermé du vin, comme d'autres denrées alimentaires (bière, huile, céréales) ²⁴⁴ ; il a d'ailleurs été proposé que le groupe A, établi dans un milieu naturel peu propice à l'agriculture, dépendait en fait étroitement des échanges commerciaux, et des denrées égyptiennes, pour sa subsistance ²⁴⁵. Au début de l'Ancien Empire, cependant, les rapports de forces changent ; les Égyptiens pratiquent alors une politique d'expansion ponctuée par des raids en direction de la Nubie (par exemple sous le règne de Snéfrou, IV^e dynastie), et l'implantation de relais commerciaux et militaires comme Bouhen, fondée près de la deuxième cataracte. Des exploitations minières sont également lancées, comme celle de la diorite, à 80 km au NE de Toshka ²⁴⁶. L'emprise se resserre sous la VI^e dynastie : les gouverneurs d'Assouan comme Herkouf semblent alors avoir, sous le règne de Pépi II, joué un rôle très important dans des échanges avec des régions très méridionales, comme le pays de Iam (peut-être Kerma, où l'on a retrouvé des jarres en pierre de cette époque) ²⁴⁷. En Basse-Nubie, les sites du « groupe C » continuent quant à eux à regorger de matériel égyptien jusqu'à la fin de la Première Période intermédiaire ²⁴⁸. Le Moyen Empire voit la reprise d'une véritable politique de conquête de la Nubie. À la suite des campagnes de Sésostri I^{er}, puis de Sésostri III, l'Égypte établit sa domination directe sur une zone atteignant presque la troisième cataracte, et implante le long de la vallée du Nil un semis très dense de forts, jusqu'à une frontière matérialisée par les villes jumelles de Semna et Kumma. Dans le même temps, l'exploitation des mines

²⁴³ Selon V. VICYCHL, « Varia grammatica », *Kush* 4, 1956, p. 39-40, le nom même du vin, en vieux nubien, est emprunté à l'égyptien ancien, preuve s'il en est de l'influence exercée par l'Égypte dans le domaine de la viticulture.

²⁴⁴ B. MIDANT-REYNES, *Préhistoire de l'Égypte, des premiers hommes aux premiers pharaons*, Paris, 1992, p. 209-210.

²⁴⁵ B. TRIGGER, *Nubia under the Pharaohs*, Londres, 1976, p. 38 ; Br. GRATIEN, *Les cultures Kerma*, Lille, 1978, p. 301.

²⁴⁶ B. TRIGGER, *op. cit.*, p. 47.

²⁴⁷ *Ibid.*, p. 57 ; B. GRATIEN, *op. cit.*, p. 291-296 ; D. O'CONNORS, « Localisation of Iam and Kush », *JARCE* 23, 1986, p. 26-50 ; J. LECLANT in D. WILDUNG (éd.), *Soudan, royaumes sur le Nil*, Paris, 1997, p. 73-77.

²⁴⁸ B. TRIGGER, *op. cit.*, p. 60.

d'or du ouadi Allaqi bat son plein. Le problème de l'approvisionnement de tous ces corps expéditionnaires se pose alors : peut-on penser qu'ils vivaient sur les excédents des régions (pauvres) dans lesquelles ils se trouvaient, ou au contraire qu'ils dépendaient — de la même façon que les expéditions en direction du Sinaï — de vivres qui leur étaient envoyés depuis la basse vallée du Nil ²⁴⁹?

Tous ces rappels historiques permettent l'analyse des conditions selon lesquelles la vigne aurait pu être implantée en Nubie. Il semble peu probable que ces régions aient produit du vin aux époques les plus anciennes, lorsqu'elles importaient des vivres d'Égypte, dans le cadre d'un échange commercial. La situation change vraisemblablement lorsque des fondations égyptiennes apparaissent, qui ont pu, tout en bénéficiant d'un approvisionnement institutionnel depuis l'Égypte, développer leurs propres domaines sur place : ce phénomène est envisageable dès le Moyen Empire ²⁵⁰.

Mais c'est encore une fois au Nouvel Empire que l'on obtient les premiers indices fiables de la présence du vin en Nubie. À cette époque, une politique d'aménagement sans précédent de cette région, après sa reconquête par les premiers Thoutmosides, permet à la fois la réoccupation d'anciens sites abandonnés (comme Bouhen), la fondation de nouvelles villes, et l'édification de temples prestigieux (à Soleb, Seidinga, puis Abou Simbel) ²⁵¹. On assiste alors à ce qui a parfois été interprété comme une véritable « égyptianisation » du pays ²⁵² ; c'est dans ce cadre que certains documents permettent d'entrevoir la situation de la vigne et du vin. Quelques textes font allusion de façon significative à la présence de la viticulture, et un certain nombre d'étiquettes de jarres complètent ce tableau en matérialisant les flux de circulation des produits. Elles ont été retrouvées par exemple à Kor ²⁵³, Aniba ²⁵⁴ et Bouhen ²⁵⁵. L'abondance de cette documentation mérite que l'on en fasse une analyse plus détaillée : elle permet en effet d'appréhender de façon plus systématique la nature des échanges entre les localités

²⁴⁹ *Ibid.*, p. 71-72.

²⁵⁰ C'est précisément en relation avec une expédition militaire en Nubie, sous le règne de Sesotris I^{er}, que le nomarque Sarenpout reçoit du vin comme récompense (les mentions du vin sont rares au Moyen Empire dans les textes de particuliers), ainsi qu'une liste de produits purement égyptiens (lotus, aromates, confiseries, miel) : E. EDEL, *Beiträge zu den Inschriften des Mittleren Reiches in den Gräbern der Qubbet el Hawa*, MÄS 25, 1971, p. 28-33. S'agit-il d'un dédommagement, offrant tout ce dont on peut être privé dans ces contrées lointaines ? Une stèle de Serabit el-Khadim prouve en tout cas que le vin pouvait à cette époque faire partie des rations alimentaires destinées aux membres des expéditions minières (D. MUELLER, « Some Remarks on Wage Rates in the Middle Kingdom », *JNES* 34, 1975, p. 249-263).

²⁵¹ J. LECLANT, in D. WILDUNG (éd.), *Soudan, royaumes sur le Nil*, p. 119-127.

²⁵² T. SÄVE-SÖDERBERG, *Ägypten und Nubien*, Lund, 1941, p. 141-174, 186-206.

²⁵³ J. VERCOUTTER, « Khor est-il Iken ? », *Kush* III, 1955, p. 4-19, pl. VI.

²⁵⁴ G. STEINDORFF, *Aniba II*, Glückstadt, Hambourg, New York, 1937, p. 151-152 et Taf. 100.

²⁵⁵ H.S. SMITH, *The Fortress of Buhen II, The Inscriptions*, Londres, 1976, chap. 10-11.

égyptiennes de Nubie et l'Égypte proprement dite, et donne des informations uniques sur l'implantation de la vigne dans le pays.

b) Les importations de vin en Nubie

Le site de Bouhen a livré à lui seul 35 documents qui sont clairement des étiquettes de jarres, et 173 sceaux de jarres estampillés. À Aniba, 4 étiquettes de jarres hiératiques ont été répertoriées, en provenance d'une nécropole du Nouvel Empire. La documentation de Kor n'a apparemment pas été publiée *in extenso* : une unique planche photographique réunit 16 petits fragments d'inscriptions hiératiques mais 28 d'entre eux sont mentionnés dans la publication ²⁵⁶. Enfin, à Fadrus, deux derniers documents ont été retrouvés ²⁵⁷. La première chose que l'on peut noter est la prédominance absolue du vin dans toutes les séries. Sur un ensemble de 57 étiquettes publiées (dont la plupart sont très lacunaires), 27 font explicitement référence à ce produit, et 8 autres ont de grandes chances d'y faire également allusion ; 8 documents mentionnent clairement une autre denrée, et 15 sont trop incomplets pour pouvoir être interprétés.

Tableau récapitulatif ²⁵⁸

site	vin	vin possible	autre	indéterminé
Bouhen	382	1294	674 : semence	547
Bouhen	388	1401	804 : ration journ.	
Bouhen	522	1520	890 : dates	
Bouhen	714	BM 65742	1455 : viande	
Bouhen	827	BM 65742 (p ꜥwr ?)	1472 : huile ?	
Bouhen	849		BM 65738 : huile	
Bouhen	1160		BM 65739 : viande	
Bouhen	1360		BM 65740: onguent	
Bouhen	1365			
Bouhen	1366			
Bouhen	1402			
Bouhen	1410			
Bouhen	1416			
Bouhen	1445			
Bouhen	1454			
Bouhen	1462			
Bouhen	1473			
Bouhen	1507			
Bouhen	1529			
Bouhen	BM 65734			
Bouhen	BM 65741			
Aniba	S 63,14			S 55, 13
Aniba	SA 14, 15			
Aniba	SA 35, 7			
Fadrus			A : lait	

²⁵⁶ J. VERCOUTTER, *Kush III*, p. 15.

²⁵⁷ T. SÄVE-SÖDERBERG, L. TROY, *New Kingdoms Pharaonic Sites 5/2*, Uppsala, 1991, p. 50.

²⁵⁸ Les numéros qui figurent dans le tableau renvoient à la publication originale des documents par H.S. SMITH, *op. cit.* ; G. STEINDORFF, *op. cit.* ; T. SÄVE-SÖDERBERG, *op. cit.* ; J. VERCOUTTER, *op. cit.*

Fadrus				B
Kor	K. 12	K. 15		K 8
Kor	K 16	K 17		K 9
Kor				K 10
Kor				K ?
Kor				K.13
Kor				K. 14
Kor				K. 19
Kor				K. 20
Kor				K. 21
Kor				K. 22
Kor				K. ?
Kor				K. ?
Total	26	8	8	15

Les scellements de jarres retrouvés à Bouhen confirment cette prédominance du vin. Si l'on ne prend en compte, pour plus de sûreté, que les impressions où le mot *jrp* apparaît, un ensemble de 17 documents se réfèrent à cette boisson ²⁵⁹, pour seulement 8 scellements mentionnant un autre produit alimentaire ²⁶⁰. On a longtemps pensé que le type de scellement utilisé était guidé par le contenu de l'amphore : le « type A » défini par Hayes dans sa publication du matériel de Malqata est un scellement d'argile limoneuse, de forme cylindrique moulée, qui serait majoritairement utilisé pour la fermeture des amphores vinaires ²⁶¹. Une étude minutieuse des scellements de jarres de Malqata par C. Hope montre que rien de définitif ne peut être tiré de ces observations : ni la forme générale, ni la matière du scellement ne semblent systématiquement déterminées par la denrée contenue dans la jarre que l'on ferme ²⁶². Nous avons donc abandonné le comptage opéré par H.S. Smith, qui fait de ce facteur un élément important de son analyse des produits importés à Bouhen ²⁶³.

Le vin est donc prédominant dans les denrées qui sont importées d'Égypte en Nubie : ceci transparait moins de l'étude des scellements de jarres, qui ont toujours été davantage utilisés pour le vin, que de celles des étiquettes hiératiques inscrites sur les récipients ²⁶⁴. Les séries documentaires de Malqata, d'Amarna, du Ramesseum et de Deir al-Medina font par exemple apparaître très fréquemment des produits comme la bière

²⁵⁹ H.S. SMITH, *op. cit.*, types 11 (1 ex.), 20 (1 ex.), 47 (6 ex.), 49 (1 ex.), 50 (2 ex.), 51 (1 ex.), 52 (1 ex.), 58 (1 ex.), 59 (1 ex.), 64 (1 ex.), 65 (1 ex.).

²⁶⁰ *Ibid.*, types 17, 72, 74, 75, 76, 77, 78, 79 (1 ex. de chaque).

²⁶¹ W.C. HAYES, *JNES* X, p. 156.

²⁶² C. HOPE, *Excavations at Malkata and the Birket Habu, Jar-Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978, p. 10-11, p. 24 et table III.

²⁶³ H.S. SMITH, *op. cit.*, p. 180-189.

²⁶⁴ L'exemple de Malqata est sur ce point très significatif : sur 90 scellements étudiés par Hayes, 56 proviendraient de jarres vinaires (soit plus de la moitié), cf. W.C. HAYES, *op. cit.*, p. 161. En revanche, le lot des 1400 étiquettes de jarres retrouvées sur le même site est beaucoup plus diversifié : le vin ne représente que 1/5^e du total. (W.C. HAYES, *JNES* X, p. 161).

srmt, complètement absente ici. Il semble donc, que pour un transport sur une aussi longue distance, les produits les plus précieux aient été plus encore que d'ordinaire, privilégiés. Si l'on prend le cas précis de Bouhen, qui a malgré tout livré un lot d'inscriptions de jarres déjà significatif, il est d'ailleurs intéressant de constater que les importations de vin n'ont pas le caractère « systématique » qu'elles revêtent d'ordinaire sur un même site. En effet, dans la plupart des cas, il est tout à fait clair qu'une même institution bénéficie d'un approvisionnement régulier depuis des domaines bien spécifiques, dont on retrouve régulièrement la trace au sein d'un même lot de documents. Il faut au contraire insister ici sur la dispersion des témoignages dans l'espace et le temps. Si les règnes de Sethi I^{er} et Ramsès II sont particulièrement bien représentés, il est vraisemblable qu'un certain nombre des jarres remonte à la XVIII^e dynastie, comme l'indique la mention de la rivière de l'Ouest (étiquettes 522, 1360), une désignation qui apparaît moins souvent dans les étiquettes de jarres après le règne d'Horemheb ²⁶⁵. Les lieux de provenance sont également très variés : on y trouve l'est du Delta, avec la région de Tjarou (étiquette 382) et l'ouest du Delta. Cette dernière zone de production est tout particulièrement bien représentée, non seulement par les documents en provenance de la rivière de l'Ouest susmentionnés, mais aussi par la contribution de deux domaines ramessides bien connus : celui de « Nay-Amon » (étiquette 1410) ²⁶⁶ et celui « à l'ouest du Ka » (étiquette 1462) ²⁶⁷, tous deux situés sur l'« eau de Ptah ». Les bouchons de jarres complètent le tableau en fournissant des exemples d'importations depuis les Oasis (scellement type 63), peut-être depuis Héliopolis (scellement type 22, à rapprocher de l'étiquette 1160, mentionnant le dieu Atoum). Il n'est pas non plus exclu, comme le fait remarquer H.S. Smith, que du vin du Proche-Orient soit parvenu jusque à Bouhen ²⁶⁸. La carte de l'approvisionnement du site est donc extrêmement variée. Il n'est cependant pas impossible que cet établissement ait pu bénéficier de l'usufruit de domaines bien définis. Un scellement de jarre [doc. 1], malheureusement incomplet, permet de lire : [...] *hwt Mn-Mꜣ't-[R']* [...] *Bhn ꜥbdw*. La lecture de cette inscription pose de nombreux problèmes, puisque l'on peut y lire juxtaposés les toponymes de Bouhen et d'Abydos, sans qu'il soit vraiment possible de savoir quels rapports ils entretiennent. On peut penser, comme l'éditeur du document, aux relations privilégiées qui existaient entre le temple de Sethi I^{er}

²⁶⁵ Elle est en particulier absente, à ce jour, de toute la série documentaire connue issue des fouilles du Ramesseum. Il semble bien que cette même entité géographique ait porté, à partir de cette époque, un autre nom (voir *infra*).

²⁶⁶ H.S. SMITH, *op. cit.*, p. 177.

²⁶⁷ Sans doute plus logique que ce qui est transcrit par H.S. SMITH, *op. cit.*, pl. L, et p. 178.

²⁶⁸ *Ibid.*, p. 185. Les documents invoqués sont cependant sujet à caution : les possible mentions de Meggido (étiquette 1454) et du Retenou (scellement type 66) sont incomplètes ; le cas du toponyme de *Ywqbnꜣt* qui apparaît sur un sceau (type 64), sera examiné plus loin.

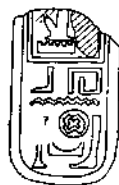
d'Abydos et la Nubie, que le décret de Nauri (daté de Sethi I^{er}) fait bien apparaître ²⁶⁹. Il est alors tout à fait possible qu'un scellement spécifique ait été conçu dès la fermeture de la jarre pour individualiser une production destinée aux dépendances de cette institution en Nubie ²⁷⁰. Ce scellement pourrait en ce cas très bien correspondre avec la mention d'un temple de Sethi I^{er} que l'on trouve dans la série des étiquettes de jarres (étiquette 1366). L'autre solution serait de ne voir dans cette association de noms que le rappel plus général d'un lien entre Bouhen et le temple d'Abydos, sans présumer pour autant de l'origine du produit scellé. Dans tous les cas, il reste vraisemblable que la ville de Bouhen avait un, ou plusieurs, domaines attitrés : un autre scellement de jarre [doc. 2] se lit ainsi *J[rp] n[fr nfr n] pr [Bw]hn* : vin *nefer [nefer]* du domaine de Bouhen. À l'instar des nombreuses institutions d'Égypte proprement dite, les fondations nubiennes devaient bénéficier de la production de domaines qui leur étaient alloués. Le problème crucial est maintenant de savoir où ils se trouvaient, et si, en fonction d'une certaine loi de proximité, ces vignes n'étaient pas établies en Nubie.

Doc. 1

(H.S. Smith, type 60).

« [...] le temple de Menmaâtrê Bouhen Abydos ? »

1 ex. retrouvé.

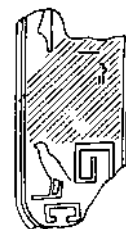


Doc. 2

(H.S. Smith, type 59).

« vin n[efer nefer du] domaine de [B]ouhen »

1 ex. retrouvé.



c) La production nubienne

Un scellement de jarre [doc. 3] semble donner la preuve définitive que, dès le Nouvel Empire, la Nubie produisait une partie du vin qui était consommé par les différentes fondations égyptiennes qui y étaient implantées. On peut en effet lire les mots suivants : *jrp n H'-m-M3't m Kš*, vin de Khaemmaât dans Koush. Il est très vraisemblable, comme le propose l'éditeur de ce document, que nous ayons là une désignation du temple qu'Amenhotep III avait fait édifier à Soleb, au sud de la Nubie ²⁷¹. Cette inscription livre bien sûr des informations ambiguës. On peut en effet se demander une fois de plus si le vin mentionné est *destiné* à Soleb ou *s'il provient de* Soleb. La seconde solution nous

²⁶⁹ F. LI. GRIFFITH, « The Abydos Decree of Seti I at Nauri », *JEA* 13, 1927, p. 193-208.

²⁷⁰ H.S. SMITH, *op. cit.*, p. 172.

²⁷¹ H.S. SMITH, *op. cit.*, p. 164, type 11.

paraît la plus vraisemblable. Tout d'abord, par sa formulation qui omet la mention du « domaine (*pr*) » bénéficiaire, ce scellement semble très proche de ceux qui ont pour vocation de transmettre une information d'ordre géographique ²⁷². En second lieu, il ne faut pas oublier que le sceau n'a pas été retrouvé à Soleb, mais bien à Bouhen. La seule logique de la documentation indiquerait donc que c'est bien ce dernier site qui était supposé être le bénéficiaire du vin. Cet argument n'est cependant pas définitif car on ne peut exclure un jeu d'échanges des produits entre institutions, phénomène dont les étiquettes de jarres retrouvées au même endroit sont d'ailleurs les témoins. Dans ce cas, on peut très bien imaginer qu'une amphore remplie dans le Delta au bénéfice du temple de Soleb ait pu en fin de compte être attribuée à la ville de Bouhen, pour des raisons qui nous échappent.

Mais l'argument le plus décisif vient peut-être de l'analyse de l'ensemble de la documentation issue du site de Bouhen. Les étiquettes de jarres ne mentionnent jamais les régions méridionales et donnent l'impression d'appartenir à des récipients qui n'ont pas été spécifiquement prévus pour approvisionner les implantations égyptiennes de Nubie : la carte de leur provenance est très large et les domaines mentionnés sont parfois connus dans le reste de la documentation pour être dévolus à des institutions bien définies, le Ramesseum de Thèbes par exemple. En revanche, les sceaux de jarre font fréquemment allusion à Koush. Deux autres types d'empreintes [doc. 4 et doc. 5], qui ne font pas, cette fois, apparaître le mot *jrp*, mentionnent ce toponyme. Le document 5 livre d'ailleurs un énigmatique [...] *rwt*, dans Koush, nom de lieu malheureusement devenu inidentifiable car le sceau est brisé ²⁷³. Un dernier scellement [doc. 6], également fragmentaire, reproduisait sans doute le nom de Bouhen.

Doc. 3
(H.S. Smith, type 11)
« vin de Kha-em-mâât dans Koush »
1 ex. retrouvé.



Doc. 4
(H.S. Smith, type 57)
« [...] dans Koush »
1 ex. retrouvé.



²⁷² Il faut signaler ici qu'un autre scellement de jarre portant le nom de *h'-m-mꜣ't* et celui d'Amenhotep III (sans mention explicite de vin cette fois) a été retrouvé dans le temple lui-même cf. M. SCHIFF GIORGINI, Cl. ROBICHON, J. LECLANT, *Soleb V*, Le Caire, 1998, pl. 335, sb. 90.

²⁷³ Aucune solution satisfaisante pour reconstituer ce nom n'apparaît dans K. ZIBELIUS, *Afrikanische Orts- und Völkernamen in hieroglyphischen und hieratischen Texten*, Wiesbaden, 1972 : des toponymes *brwt* et *trwt* sont connus sous des graphies très éloignées.

Doc. 5

(H.S. Smith, type 61)

« [...]rout dans Koush ».

1 ex. retrouvé.

**Doc. 6**

(H.S. Smith, type 62)

« [...]dans [B]ouhen [...]»

1 ex. retrouvé.



Une série importante d'empreintes [doc. 7 et 8] pourrait également être une référence directe à la Nubie, selon l'interprétation qui en a été faite par H.S. Smith ²⁷⁴. On y trouve en effet la représentation d'un lion (ou d'un sphinx) s'acharnant sur un ennemi tombé à terre. Dans certains cas, la présence du cartouche d'Amenhotep III rend claire l'allusion politique transmise par l'image. Dans le contexte où les documents ont été découverts, il est tentant d'y voir la célébration d'une victoire royale sur les Nubiens, et de la domination égyptienne sur la région kouchite. Sans que l'on puisse en avoir la preuve définitive, tous ces scellements figurent sur des supports qui rendent leur usage possible dans le cadre de la production du vin. En tous les cas, avec 18 ou 19 attestations possibles, la Nubie pourrait être le second lieu cité par les sources, après le Delta ²⁷⁵.

Doc. 7

(H.S. Smith, type 7 a-b)

11 ex. retrouvés.

**Doc. 8**

(H.S. Smith, type 19)

1 ex. retrouvé.



Il est donc tentant de penser que cet ensemble de scellements correspond bien à une production locale. Les étiquettes de jarres étaient produites par un système administratif rigoureux, et vraisemblablement implanté dans un nombre très restreint de centres de contrôle. En revanche, le scellement de jarre est un outil du responsable de la vinification, sur le domaine même de production. Il serait donc tout à fait logique que le vin nubien n'apparaisse qu'au travers de cette seconde catégorie documentaire. Nous aurions alors une circulation à deux niveaux de cette denrée. L'une, s'opérant à grande échelle, et permettant de faire venir de très loin — mais peut-être de façon intermittente — des jarres à vin prestigieuses obéissant à un système de contrôle répandu dans la Vallée ; l'autre sur le plan local, permettant un approvisionnement plus régulier sur des distances plus courtes. Ce dernier réseau serait d'ailleurs organisé sur des bases institutionnelles, une fondation comme Bouhen pouvant dans ce dernier cadre bénéficier de vignobles spécifiques, comme le dénote la mention de *pr Bwhn* que l'on retrouve sur certains sceaux. Nous pourrions

²⁷⁴ H.S. SMITH, *op. cit.*, p. 163-164.

²⁷⁵ Selon le comptage de H.S. SMITH, *ibid.*, p. 185-186.

donc avoir ici l'aperçu d'un système économique organisé à l'échelle de la Nubie, semblable en tout point à celui que l'on observe dans la basse vallée du Nil. Dans ce contexte, la mention du temple de Soleb, qui figure sur le scellement le plus évocateur qui nous soit parvenu [doc. 3], pourrait être ici très significative. Située environ 200 km au sud de Bouhen, cette institution imposante fondée par Amenhotep III est précisément établie dans un bassin très propice à l'agriculture ²⁷⁶. Le fait qu'elle ait peut-être produit et exporté son vin dans un rayon aussi large montre bien, par-delà les contraintes d'ordre géographique, que cette culture se conçoit et s'insère dans un cadre de civilisation parfaitement égyptien. Le décret de Nauri donne une image concordante de cette Nubie industrielle, dotée d'un monde agricole bien organisé et hiérarchisé, sous la houlette d'une fondation religieuse ²⁷⁷. Dans l'intérêt du temple d'Abydos, il est en effet bien spécifié qu'aucun vice-roi de Koush, ni aucun haut fonctionnaire en mission dans ce secteur méridional ne pourra détourner le travail de toute une population active qui est ainsi décrite :

...smdt nb n t3 hwt nt h̄h m rnpwt n nswt bjt (Mn-M3't-R') hrw-jb-m-j3btt nty m
p3 t3 n Kš : t3yw, hmwt, m h̄ww-3hwt, rwdw, bjtjw, jh̄wtjw, k3myw, k3ryw,
[jst?] wsh̄w, [??] n g3wt ?, šwtjw n h̄3st, qwrw n j'j nbw wh̄rw...

... tous les sujets du temple de millions d'années du roi de Haute et de Basse-Égypte Men-maât-rê « qui-satisfait-le-cœur -dans-l'est », qui sont sur la terre de Koush : hommes et femmes, qu'ils soient gardiens des champs, contrôleurs, apiculteurs, laboureurs, vignerons, jardiniers, [ouvriers ?], bateliers, [...] de taxes ?, commerçants de pays étrangers, mineurs qui lavent l'or, débardeurs...

On le voit, le travail de la vigne a ici sa place, à côté d'activités beaucoup plus spécifiques de la Nubie, comme l'exploitation de l'or ; la juxtaposition de deux termes très voisins (*k3ryw/k3myw*) désignant de façon générale les jardiniers pourrait permettre ici de mieux individualiser la viticulture au sein de cette énumération ²⁷⁸.

Une dernière inscription mérite d'être analysée ici : il s'agit d'un sceau de jarre [doc. 9] où l'on peut lire : *jrp n Ywqbn3t* (vin de Youqebenat). Le toponyme est par ailleurs inconnu, mais il est tentant d'y reconnaître une origine proche-orientale (pour sa

²⁷⁶ B. GRATIEN, *Les cultures Kerma*, p. 286-287.

²⁷⁷ KRI I, 45-58 ; F. LI. GRIFFITH, « The Abydos Decree of Seti I at Nauri », *JEA* 13, 1927, p. 193-206 ; T. SÄVE-SODERBERG, *Ägypten und Nubien*, Lund, 1941, p. 199-200 ; *RITANC* I, 1993, p. 48-55.

²⁷⁸ Sur les vocables *k3ryw* et *k3myw*, et la nuance de sens qu'ils induisent, voir *infra*, II/2/1.

consonance, on peut le comparer par exemple avec le toponyme mieux attesté de Ya'qubilu²⁷⁹). Il ne s'agit pas, en tout cas, d'un nom égyptien. L'éditeur de la documentation de Bouhen hésite entre une interprétation « syrienne », et l'identification d'un lieu-dit nubien.

Doc. 9
(H.S. Smith, type
64)
« vin de
Youqebenat »
1 ex. retrouvé.



En fait, l'isolement de ce document rend son interprétation très délicate : quelques remarques peuvent cependant être faites. Tout d'abord, il est vrai que l'on a retrouvé un peu partout en Égypte des jarres à vin du Nouvel Empire portant le nom de *H3rw* et provenant vraisemblablement de Syro-Palestine (pays d'ailleurs réputé pour sa production viticole, voir *infra*, I/2/3). Cependant, dans l'ensemble de la documentation connue, la mention explicite de cette région semble réservée aux étiquettes hiératiques : on ne la trouve qu'une fois sur un scellement de jarre, à Amarna²⁸⁰. Cela correspond bien à la logique de la documentation : pour qu'une marque de reconnaissance égyptienne ait été apposée sur un récipient *lors de sa fermeture*, (et non à un quelconque moment de son transit) il faut que la région d'origine du récipient ait été très étroitement dépendante du système administratif égyptien. Cela est certes possible en Palestine²⁸¹, mais plus encore en Nubie, pays qui semble avoir connu au Nouvel Empire une colonisation sans précédent²⁸². D'autre part, il est tentant de rappeler ici la politique de déportation qui fut menée par les pharaons de la XVIII^e dynastie pour implanter jusqu'en Nubie des populations venues des marges orientales de l'Égypte. Les déplacements de populations asiatiques sont particulièrement attestés sous le règne d'Amenhotep II²⁸³, mais c'est à la fin de la dynastie que l'on trouve sans doute le document le plus intéressant pour notre propos. En effet, dans une lettre adressée au roi Zulaya de Damas (retrouvée sur le site de Kamid el-Loz), un souverain égyptien réclame l'envoi d'Apirous, qu'il se propose

²⁷⁹ S. AHITUV, *Canaanite Toponyms in Ancient Egyptian Documents*, Jérusalem, 1984, p. 200.

²⁸⁰ COA III, scellement 128.

²⁸¹ Fr. SMYTH, « Égypte-Canaan : quel commerce ? », in N. GRIMAL, B. MENU (éd.), *Le commerce en Égypte ancienne*, BdE 121, 1998, p. 5-18.

²⁸² T. SÄVE-SODERBERG, *Ägypten und Nubien*, Lund, 1941, p. 186-205.

²⁸³ A. MALAMAT, « Campaigns of Amenhotep II and Thutmose IV to Canaan », *Scripta Hierosolimitana* 8, 1961, p. 218-221 ; E. EDEL, « Die Stelen Amenophis' II. aus Karnak und Memphis mit dem Bericht über die asiatischen Feldzüge des Königs », *Zeitschrift des Deutschen Palästina-Vereins* 69, 1953, p. 97-176 : Amenhotep II aurait ainsi déplacé autour de 85 000 personnes provenant de ces régions. La date de ces documents est controversée

d'établir dans les cités du pays de Koush ²⁸⁴. Or l'une des multiples spécialisations des « Asiatiques » est précisément la viticulture, comme nous le verrons plus loin. Ces mêmes Apirous apparaissent d'ailleurs comme vigneron dans deux tombes thébaines du règne de Thoutmosis III ²⁸⁵. De la même façon, quelques décennies plus tard, Ramsès II se vante, sur les murs de son temple d'Abou Simbel, d'avoir « transporté le pays des Nubiens dans le pays du Nord, et les Asiatiques (ʿmw) sur la terre de Nubie » ²⁸⁶. L'une des interprétations possibles de cet énigmatique toponyme de Youqebnat, clairement en relation avec la viticulture, serait alors d'y voir la trace d'une implantation asiatique en Nubie ²⁸⁷, fruit de la politique des souverains du Nouvel Empire ²⁸⁸. Cette hypothèse est d'autant plus tentante que, quelques siècles plus tard, sous la XXV^e dynastie, le pharaon Taharqa a laissé dans le temple de Kawa l'inscription suivante, sur une stèle rappelant les travaux accomplis en ce lieu pour relever le culte d'Amon-Rê :

*ḥm jrp m jrrt nw njwt tn ʿšwt st r Dsds
rdj.n kryw rsn m kryw nfrw Mntjw Stt*

On presse le vin des vignes de cette ville, qui sont plus nombreuses que celles de Djesdjes.

Il les a pourvues de vigneron, choisis parmi les bons vigneron du peuple des Mentiou-Setjet ²⁸⁹.

²⁸⁴ KL 69:277 = D.O. EDZARD *et al.*, *Kamid el-Loz-Kumidi : Schriftdokumente aus Kamid el-Loz*, Bonn, 1970 p. 55-60 ; une seconde lettre (KL 69: 279), identique mais adressée au roi Abdi-milki de Šasaena, a également été retrouvée à Kamid-el-Loz (à l'ouest de Damas, dans la plaine de la Bekaa) : cela prouve sans doute que des documents du même genre avaient été adressés en grand nombre aux cités de la région, toujours dans le but de repeupler la Nubie (W.T. PITARD, *Ancient Damascus*, Eisenbrauns [Indiana], 1987, p. 71-72). La date exacte de ces documents est l'objet de débats : les règnes d'Amenhotep III et d'Akhenaton ont été proposés. Il semblerait cependant, d'après la chronologie des rois de Damas, que la solution la plus vraisemblable soit un successeur d'Akhenaton (N. NA'AMAN, « Biryawaza of Damascus and the Date of the Kamid el-Loz 'Apiru Letters », *Ugarit Forschungen* 20, 1988, p. 179-193).

²⁸⁵ TT 31 et 155. Voir sur ce point tout particulièrement T. SÄVE-SÖDERBERG, « The Apiru as Vintagers in Egypt », *Orientalia Suecana* I, 1952, p. 5-14.

²⁸⁶ *Jnw t3 Nhs r t3 Mht, ʿmw r t3 Stt* = S. SAUNERON, J. YOYOTTE, « Traces d'établissements asiatiques en Moyenne Égypte sous Ramsès II », *RdE* 7, 1950, p. 70.

²⁸⁷ Le cas de colonies étrangères ayant laissé leur nom dans la toponymie est très répandu en Égypte : il a été tout particulièrement analysé pour les implantations asiatiques en Moyenne-Égypte (S. SAUNERON, J. YOYOTTE, « Traces d'implantations asiatiques en Moyenne-Égypte sous Ramsès II », *RdE* 7, 1950, p. 67-70, particulièrement p. 69).

²⁸⁸ Une étiquette de jarre retrouvée à Bouhen (BM 65744) fait également apparaître le nom de *p3 ḥ3rw*, litt. : l'Asiatique (SMITH, *op. cit.*, étiquette BM 65 744). Il pourrait bien s'agir du nom d'un vigneron d'origine orientale, phénomène que l'on observe très fréquemment (voir *infra* I/2/3). Ce document est malheureusement difficilement utilisable ici, car on ne connaît ni le produit fabriqué, ni le domaine émetteur (de très nombreux vigneron asiatiques sont attestés dans le Delta dès le règne d'Amenhotep III).

²⁸⁹ M.F.L. MACADAM, *The Temple of Kawa I, The Inscriptions*, Londres, 1949, p. 36, inscr. n° VI, col. 20-21 ; T. EIDE, *et al.*, *Fontes historiae Nubiorum* I, Bergen, 1994,

Comme on peut le constater, la culture de la vigne dans des régions méridionales où son implantation ne va pas forcément de soi est volontiers laissée à des spécialistes : il est possible que nous ayons dans notre document 9 la trace d'un phénomène semblable dès la XVIII^e dynastie, connue pour sa politique de déplacement des populations. L'ensemble des informations en provenance de Bouhen offre déjà une vision assez complexe des aspects que pouvait revêtir le vignoble dans une contrée lointaine, comme la Nubie. Elles invitent également à s'interroger sur le mode de l'implantation de la vigne : à en croire certains textes comme le décret de Nauri, les vigneron évoluent dans un cadre parfaitement égyptien. Mais n'est-ce pas la vigne qui est, plus profondément, le symbole par excellence de ce que nous serions tenté d'appeler l' « *egyptian way of life* », dans une région ingrate ?

d) La vigne, un élément culturel

C'est peut-être l'inscription du temple de Kawa, citée plus haut, qui est la plus significative du statut que pouvait avoir la viticulture en Nubie. L'implantation de vignes est en effet décrite de façon très complaisante par Taharqa, qui accumule les *topoi* en faisant une comparaison avec le « vin de Djesdjes » et en faisant état de vigneron venus d'Asie — ces deux éléments sont gages de la qualité et de l'abondance du vin. Il est encore plus significatif que ces fameux vigneron apparaissent au sein d'une énumération, après des serviteurs et des servantes venus de Basse-Égypte, et avant des prêtres « connaissant les prières (*rḥw rsn*), fils des grands de chaque pays », puis des chanteuses ²⁹⁰. On a ainsi l'impression que tout a été importé pour équiper ce temple, et que la production du vin est l'un des éléments-clé de son fonctionnement. Quelques décennies plus tard, un texte parallèle reprend les grandes lignes de cette évocation. Il s'agit de la stèle du souverain napatéen Harsiyotef (fin du VI^e siècle av. J.-C.) qui, maître d'un royaume désormais séparé de l'Égypte, se vante à son tour auprès d'Amon d'avoir installé des vignobles près de sa capitale :

‘n djꜥj dgꜥ nꜥk šnw 6 ḥnꜥ šnw n jꜥrrt jrꜥ 6 ḥry Npt
djꜥj nꜥk tꜥ šnw nfr nfr nfr ḥry Bꜥrwꜥt jrꜥ 6

p. 172-173. Sur les Mentiou-Setjet, mentionnés sous Ahmosis dans la stèle d'Ahmès fils d'Abana (cf. J.H. BREASTED, *AR* II, 14), et peut-être déjà attestés à l'Ancien Empire (J.H. BREASTED, *AR* I, § 236) voir entre autres Cl. VANDERSLEYEN, *L'Égypte et la vallée du Nil* II, Paris, 1995, p. 225, n. 4 et p. 501. Il pourrait s'agir de populations vivant aux marges du Delta.

²⁹⁰ *Ibid.*, p. 36, 40.

J'ai fait aussi que soient plantées pour pour toi six palmeraies, ainsi que des vignobles (total 6) dans Napata
 J'ai créé pour toi les très belles palmeraies qui sont dans Méroé (total 6) ²⁹¹.

La nature de ces deux textes montre bien que l'importance du vin dans le culte est l'une des raisons majeures de l'implantation de la vigne en Nubie. Il en fut probablement de même au Nouvel Empire, époque où cette province se couvrit littéralement de fondations religieuses. Il semble d'ailleurs que cette boisson ait pu, dans cette région, revêtir une importance toute particulière dans des temples ayant parfois pour fonction de célébrer le retour de la crue. Il pouvait ainsi y avoir, par exemple, un jeu d'identification entre la couleur rouge du Nil chargé de limons, et celle de la boisson fermentée ²⁹². La religion entre sans doute pour beaucoup dans l'installation de la vigne en Nubie, à l'époque pharaonique et à l'époque méroïtique ²⁹³, comme elle fut sans doute par la suite — bien des siècles plus tard — la raison de son maintien, au sein d'un état chrétien, jusqu'au XV^e siècle de notre ère.

Mais, de façon plus subtile, il semble bien que le vin et sa consommation aient pu aussi être l'un des signes de reconnaissance de la civilisation égyptienne à l'étranger. Le récit d'Ounamon donne peut-être de cela une image assez fidèle : lorsque le narrateur, bloqué dans un port étranger, est découragé par ses mésaventures, le prince de Byblos lui envoie pour le ragaillardir un mouton, deux mesures de vin, et une chanteuse égyptienne du nom de Tentaoure : en somme toute une « panoplie » égyptienne que l'on retrouve dans les chants d'amour, et les scènes de banquets ²⁹⁴. Ces mêmes éléments se retrouvent de façon significative dans certains monuments funéraires de princes nubiens, qui ont manifesté leur acculturation à la civilisation égyptienne. On peut mentionner comme

²⁹¹ N.-Chr. GRIMAL, *Quatre stèles napatéennes au musée du Caire*, MIFAO 106, Le Caire, 1981, p. 59, l. 134-138 ; T. EIDE *et al.*, *Fontes historiae Nubiorum* II, Bergen, 1996, p. 455.

²⁹² L'offrande du vin est ainsi omniprésente dans le petit temple d'Abou Simbel. Chr. DESROCHES-NOBLECOURT et Ch. KUENTZ ont bien noté les rapports que cette boisson entretient avec la crue du Nil (*Le petit temple d'Abou-Simbel*, Le Caire, 1968, p. 109-124, et p. 219-227, n. 442-565).

²⁹³ Sur l'importance du vin au sein de la religion méroïtique, voir par exemple C. BERGER in C. BERGER, B. GEOFFROY-SCHNEITER, J. LECLANT, *L'abcdaire du Soudan*, Paris, 1997, p. 114-115, qui insiste sur l'omniprésence du vin, en relation avec le culte d'Osiris, dans les bas-reliefs et le matériel funéraire provenant des chapelles royales de cette époque. Le motif de la vigne est volontiers reproduit sur des tables d'offrandes (cf. par exemple D. WILDUNG [éd.], *Soudan. Royaumes sur le Nil*, n° 283, p. 261). Mais les objets les plus évocateurs du rôle que pouvait jouer le vin dans l'art funéraire sont sans doute les deux calices allongés, en verre bleu doré et peint, retrouvés à Seidinga. Ils montrent l'un et l'autre le dieu Osiris devant des porteurs d'offrandes, sous une légende en grec qui est aussi un programme « Bois, pour vivre » (*ibid.*, n°s 436-437, p. 365-367).

²⁹⁴ M. LICHTHEIM, *Ancient Egyptian Literature* II, Berkeley, 1976, p. 229 ; A.H. GARDINER, *Late Egyptian Stories*, p. 74.

exemple de ce phénomène la tombe de Djehoutyhotep, à Debeira. Ce personnage était vraisemblablement prince de *Thht*, sous la XVIII^e dynastie ; le nom égyptien qu'il porte ne doit d'ailleurs pas cacher son ascendance nubienne : son père s'appelait *Rwjwt* et sa mère *Rwnj*²⁹⁵. La décoration de cette chapelle obéit à une logique parfaitement égyptienne : si l'on y observe quelques thèmes originaux, appartenant peut-être plus étroitement au monde nubien (comme la récolte des dattes)²⁹⁶, d'autres scènes ressemblent de très près à ce que l'on trouve à la même époque dans les tombeaux de la nécropole thébaine. C'est ainsi qu'apparaît une scène de banquet très complète (mur nord, partie est)²⁹⁷ : le défunt et sa femme y figurent assis côte à côte, tandis qu'un personnage leur présente une coupe. On observe également devant eux un groupe de musiciennes, une danseuse, et des invités auxquels on sert la boisson. Les deux petits flacons jumeaux tenus dans la même main par l'un des serviteurs ressemblent à s'y méprendre au hiéroglyphe qui détermine le mot *jrp* (Gardiner, *Sign-List* W 21) : il est très vraisemblable que l'on a clairement voulu désigner ici cette boisson. La vigne est d'ailleurs très bien représentée, chargée de grosses grappes de raisins, au-dessus du groupe central²⁹⁸. Comme on le voit, la vigne et le vin sont étroitement associés à une certaine forme de culture égyptienne à partir du Nouvel Empire, époque où les références et les allusions à cette plante et à cette boisson se multiplient dans l'ensemble du pays, au moins à l'intérieur d'un milieu social privilégié. La tombe de Djehoutyhotep met bien en avant cette facette de la viticulture. De nombreux autres documents, peut-être moins éloquents, signalent l'usage régulier du vin : des stèles l'incluent dans des listes d'offrandes, dans du matériel en provenance d'Aniba²⁹⁹. Toujours sur le même site, c'est dans des tombes égyptiennes que l'on a découvert des jarres à vin ramessides inscrites, précieusement déposées auprès des défunts lors des funérailles³⁰⁰. Enfin, dans la tombe d'un autre prince de Tehkhet, un certain Amenemhat (apparemment le frère de Djehoutyhotep), fut retrouvée une stèle très soignée, où l'on voit une jeune fille présenter une coupe aux défunts, au-dessus d'une invocation à Osiris³⁰¹. Les allusions au vin sont donc très abondantes au sein de cet univers nubien colonisé par l'Égypte : il faut dire que, vraisemblablement, à la différence de ce que l'on devine pour les Oasis, il y avait sur place des consommateurs capables de stimuler aussi bien les importations que la production locale. Demeure le problème de la localisation précise des vignobles, point sur lequel, comme nous l'avons vu, les sources restent très évasives.

²⁹⁵ T. SÄVE-SÖDERBERGH, « The Paintings in the Tomb of Djehuty-hetep at Debeira », *Kush* VIII, 1960, p. 25-44.

²⁹⁶ *Ibid.*, p. 39, fig. 10.

²⁹⁷ *Ibid.*, p. 31-38, et fig.

²⁹⁸ *Ibid.*, p. 33, fig. 6.

²⁹⁹ Voir par exemple G. STEINDORFF, *Aniba* II, p. 25, n° 46

³⁰⁰ *Ibid.*, p. 151-152.

³⁰¹ T. SÄVE-SÖDERBERGH, « The Tomb of Prince of Teh-khet Amenemhet », *Kush* XI, 1963, p. 159-174.

e) L'implantation du vignoble nubien.

Si l'on cherche à faire la carte du vignoble nubien, à l'époque pharaonique, le résultat risque d'être maigre. L'un des scellements de jarres que nous avons évoqués [doc. 3] mentionne bien le temple de Soleb, et il est très probable que cette institution, comme plus tard le temple de Kawa, ou ceux du gebel Barkal, produisait au moins le vin qui était nécessaire au culte divin que l'on y rendait. De fortes présomptions existent en faveur de domaines nubiens destinés à l'approvisionnement de Bouhen [doc. 2], vraisemblablement implantés dans le voisinage de cette ville, sans qu'il soit pour autant possible de les placer sur une carte. La même incertitude entoure le toponyme de Youqebenat [doc. 9], s'il désigne bien un vignoble local, et le mystérieux [...]rout dans Koush [doc. 5], dont on ne peut même pas affirmer qu'il s'agissait d'un lieu de production du vin. Les indices qui montrent que le vin était prisé et consommé par exemple sur les sites d'Aniba et de Debeira ne prouvent en rien que la vigne y était présente, même si la faveur croissante du vin à partir du Nouvel Empire rend cette hypothèse très vraisemblable.

Des informations d'une période plus tardive, bien qu'elles dépassent largement le cadre de cette étude, peuvent être instructives sur les conditions de l'implantation du vignoble. En effet, entre le III^e et le IV^e siècle apr. J.-C., on retrouve dans toute la Basse-Nubie une série d'installations qui sont très probablement des cuves de pressage du vin. Le nombre élevé de ces pressoirs devient même presque gênant à cette époque, puisque l'on en a compté pas moins de 12, sur un ensemble de 8 sites (du Nord au Sud : à Ikhemindi, Seyala, Ouadi el-Arab, Tomas, Tunqala, Arminna, Faras, et Meinarti) ³⁰². Auparavant, la documentation sur la production du vin, nous l'avons vu, était plus discrète. Si l'on reprend les arguments minutieux de W. Adams, qui a identifié ces vestiges, des renseignements de deux types peuvent être obtenus. Tout d'abord, il devient évident que ces cuves de pressage ne sont pas disposées au hasard : on les trouve de préférence au débouché de ouadis, c'est-à-dire dans les endroits les plus humides, la présence de l'eau étant l'une des conditions les plus strictes de la viticulture sous ces latitudes ; d'autres pressoirs sont à proximité des terres inondables, sur des terrasses alluviales ³⁰³. La production de vin était donc possible sur un grand nombre de sites, révélés peut-être par ces installations tardives, qui couvrent précisément la région de Bouhen, Debeira et Aniba, où le vin est attesté au Nouvel Empire.

L'autre information est d'ordre historique : ces cuves de pressage nubiennes sont une sorte de feu de paille : elles datent de la fin de l'époque méroïtique, et sont

³⁰² W. ADAMS, « The Vintage of Nubia », *Kush* XIV, 1966, p. 262-283.

³⁰³ *Ibid.*, p. 276.

contemporaines de l'abandon du Dodekaschoëne par les Romains (c. 297 apr. J.-C.)³⁰⁴. Il est tentant de penser que c'est la coupure momentanée de la route commerciale reliant l'Égypte et la Nubie qui suscita le regain de la viticulture dans la région. La reprise des importations sur les sites du « groupe X » (fin du IV^e siècle) correspond d'ailleurs à la phase d'abandon des pressoirs³⁰⁵. Peut-être avons-nous là l'un des traits constitutifs de ce vignoble nubien à toutes les époques, y compris celles qui nous ont laissé fort peu d'informations : même au sein de régions hostiles, la vigne a pu être implantée pour des raisons économiques, ou culturelles, mais à chaque fois de façon ponctuelle. On sent bien en effet, au travers de ce dernier exemple, la fragilité de cette culture, très dépendante des événements politiques. Il est ainsi difficile d'affirmer que, dans une région méridionale comme celle de Kawa, les vignes plantées par Taharqa au VI^e s. av. J.-C. se sont bien maintenues jusqu'au III^e siècle de notre ère, sur le simple témoignage d'un pressoir méroïtique que l'on y a retrouvé³⁰⁶. Tout le reste de la documentation donne plutôt l'image d'un vignoble d'extension variable, dont les phases de développement les plus intenses ont été suivies d'une disparition presque totale.

Arrivé dans les bagages de la civilisation pharaonique, à des époques de très forte « colonisation » du pays, le vin a dû être, au Nouvel Empire, produit en Nubie comme dans tout le reste de la vallée du Nil. Les deux documents économiques importants que nous avons conservés (le décret de Nauri, et, quelques siècles plus tard, la stèle du temple de Kawa) laissent à penser que toutes les fondations religieuses avaient leur vignoble attitré, indispensable pour alimenter le culte divin³⁰⁷. La documentation de Bouhen complète ce tableau en montrant bien que la production locale pouvait suppléer les importations dans l'approvisionnement d'un centre urbain. Il n'est pas sûr pour autant que la vigne ait survécu à l'abandon de la Nubie par les Égyptiens à la fin de la XX^e dynastie³⁰⁸ : le fait qu'on l'ait ostensiblement réimplantée dans certains centres sous la XXV^e dynastie est peut-être, *a posteriori*, l'un des signes de son effacement précédent, comme le fait remarquer J. Vercoutter³⁰⁹. Un élément important doit cependant être rappelé : à la différence des Oasis, qui semblent avoir essentiellement produit pour l'exportation, la Nubie a été, à certaines périodes de son histoire, un gros consommateur de vin. Bien après l'égyptianisation du Nouvel Empire, le rôle culturel et religieux que cette boisson a continué de jouer aux époques méroïtique et chrétienne a certainement justifié l'entretien

³⁰⁴ Un pressoir retrouvé bien plus au sud dans le temple de Kawa (cf. M.L.F. MACADAM, *The Temples of Kawa* I, p. 220) daterait exactement de la même période.

³⁰⁵ *Ibid.*, p. 278-279.

³⁰⁶ M.L.F. MACADAM, *The Temples of Kawa* I, p. 25, 220, 233-234.

³⁰⁷ C. BERGER, in *L'abécdaire du Soudan*, Paris, 1997, p. 114-115, s.v. « vin », insiste tout particulièrement sur l'importance de l'approvisionnement local des temples.

³⁰⁸ W. ADAMS, « Post-Pharaonic Nubia I », *JEA* 50, 1964, p. 102-109.

³⁰⁹ J. VERCOUTTER, *Kush* VII, *loc. cit.*

sur place d'un vignoble de taille modeste, parallèlement à des importations massives depuis l'ensemble du monde méditerranéen.

I/2/3. Le vin des Asiatiques

Il est impossible d'étudier le vin en Égypte pharaonique sans se préoccuper des marges orientales de ce pays : les Égyptiens de l'Antiquité eux-mêmes ont souvent évoqué la Syro-Palestine comme une région viticole réputée ; ils l'ont même parfois présentée comme la véritable patrie du vin, les « Asiatiques » étant supposés être à la fois les meilleurs vignerons et les plus grands buveurs. Un reflet de cette conception se trouve au Moyen Empire dans le texte de Sinouhé, qui décrit ainsi la terre qui lui a été attribuée, après sa fuite d'Égypte, par un prince du Retenou :

*t3 pw nfr J33 rn=f jw d3bw jm=f hn' j3rrt
wr n=f jrp r mw*

C'était une belle terre nommée Iaa ; on y trouvait des figes, et des raisins.

Le vin y était plus abondant que l'eau ³¹⁰.

Cette rêverie sur la profusion du vin dans les pays étrangers se nourrit de faits historiques et géographiques bien précis : l'espace qui correspond à la Palestine et plus encore au Liban actuel a toujours été — bien plus que l'Égypte — un lieu privilégié pour la culture de la vigne. Il est d'ailleurs vraisemblable, comme nous l'avons vu plus haut, que *vitis vinifera* ait été importée en Égypte dès le début du III^e millénaire depuis ces régions du Proche-Orient ³¹¹. De nos jours, la viticulture est toujours pratiquée en Israël, le long de la plaine côtière, sur les contreforts du mont Carmel au sud d'Haïfa, en Galilée, et au nord du pays dans la région du mont Hermon ³¹². On la retrouve au Liban, dans l'arrière-pays de Sidon et dans la plaine de la Beqaa ³¹³, ou en Syrie à l'ouest de Damas ³¹⁴. L'Égypte a importé du vin de ces régions très tôt dans son histoire, sans doute dès l'époque prédynastique, bien que les documents qui témoignent de ces échanges soient parfois sujets à caution. Lorsque plus tard, à la suite de nombreuses campagnes militaires, les pharaons du Nouvel Empire assirent durablement leur pouvoir sur l'ensemble des petits États qui se partageaient cet espace, les emprunts furent encore plus importants : il y eut ainsi d'importants transferts de main-d'œuvre viticole, qui peuvent avoir induit eux-mêmes un certain nombre de changements dans les techniques de vinification, dont le vocabulaire se fait parfois le témoin. Mais la revanche du vaincu sur le vainqueur s'est peut-être encore mieux traduite par un véritable changement dans les mentalités : au Nouvel Empire, à la

³¹⁰ Sinouhé B 81-84 = A.M. BLACKMAN, *Middle-Egyptian Stories* (BAe 2), p. 23.

³¹¹ Voir *supra*, I/1.

³¹² *Grand dictionnaire encyclopédique*, Larousse, 1984, s.v. « Israël », carte agricole.

³¹³ *Grand dictionnaire encyclopédique*, Larousse, 1984, s.v. « Liban », carte agricole. Le raisin était en 1994 la première production agricole de ce pays (391 000 t), cf. *Encyclopaedia universalis, Les chiffres du monde*, 1996.

³¹⁴ *Grand dictionnaire encyclopédique*, Larousse, 1984, s.v. « Syrie », carte agricole.

suite de contacts prolongés avec les régions orientales, le vin a atteint une popularité jusqu'alors inconnue auprès des élites égyptiennes. Peut-être est-ce à cette époque qu'il a vraiment trouvé sa place dans ce « pays de la bière ». En cela, l'étude du vin fabriqué par les « Asiatiques » est sans doute l'une des meilleures clés pour comprendre le phénomène de la vigne et du vin sur le sol égyptien.

a) Des contacts anciens, renouvelés.

Les échanges entre la Palestine et l'Égypte sont bien attestés depuis l'Ancien Bronze, c'est-à-dire, en termes de chronologie égyptienne, depuis la fin de la période prédynastique. Comme nous l'avons vu plus haut, les importations de vin de Palestine étaient déjà assez courantes à l'époque de Nagada III A 1. On retrouve des amphores vinaires provenant de cette région à Abydos, dans le cimetière U qui regroupe les tombes réservées à l'élite sociale de cette époque (U-a, U-j, U-o, U-r, U-ww, U-s). La plus grande découverte a été faite dans la tombe royale U-j, où l'on compte pas moins de 700 amphores de ce type. L'ensemble de ces récipients devaient renfermer à peu près 4500 l de vin (soit, selon des calculs récemment faits par S. Hendrick et L. Bavay, l'équivalent de la production d'un domaine de 1 ha ³¹⁵). Des analyses du contenu de ces jarres ont montré la grande maîtrise des techniques de vinification employées dès cette époque : des figues avaient en effet été mêlées au vin pour en rehausser la teneur en sucre ³¹⁶, et de la résine y avait été ajoutée, probablement pour servir d'antiseptique ³¹⁷. Il est très vraisemblable que c'est à la suite de ces contacts commerciaux que la vigne a été acclimatée en Égypte dès la période de Nagada III B (c. 3100 av. J.-C.). L'archéologie semble alors montrer qu'à la suite de l'apparition d'un vin local, ce type d'échanges s'est brutalement interrompu, des jarres à huile (parfois confondues avec les amphores vinaires) continuant seules à circuler entre les deux régions sous les deux premières dynasties ³¹⁸. Malgré l'existence d'une route commerciale à travers le Sinaï, en direction du Néguev, et de la ville de Arad, et l'établissement vraisemblable de liens avec Byblos dès le début de l'Ancien Empire, le silence se fait alors sur le vin des Asiatiques ³¹⁹. L'importance viticole des pays orientaux

³¹⁵ S. HENDRICKX, L. BAVAY, « The Relative Chronological Position of Egyptian Predynastic and Early Dynastic Tombs with Imported Objects from the Near East and the Nature of Interregional Contacts », in T.E. LEVY, E.C.M. Van den Brink (éd.), *Actes du colloque de Jérusalem (avril 1998) : Egyptian Canaanite Interaction during the IVth through early IIIrd Millenium B.C.*, à paraître.

³¹⁶ P. MCGOVERN, U. HARTUNG, *et al.*, « The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East and Egypt », *Expedition* 39/1, 1997, p. 10.

³¹⁷ P. MCGOVERN, « Wine of Egypt golden Age », *JEA* 83, 1997, p. 90, n. 81.

³¹⁸ Il s'agit d'un récipient improprement appelé « Abydos Ware » ; cf. M. SERPICO, R. WHITE, « A Report on the Analysis of the Contents of a Cache of Jars from the Tomb of Djer », in A.J. SPENCER (éd.), *Early Egypt*, Londres, 1996, p. 128-139 pour l'identification du contenu de ces jarres.

³¹⁹ Sur ces relations économiques, cf. D.B. REDFORD, *Egypt, Canaan, and Israel in Ancient Times*, Princeton, 1992, p. 33-37 ; A. BEN-TOR, « New Light on the Relations

est cependant régulièrement rappelée. Ainsi, le général Ouni (VI^e dynastie) faisant le récit d'une expédition victorieuse contre le pays des « Habitants-du-sable » (*Hryw-š'*) dit incidemment :

jj.n mš' pn m htp š'.nzf dzbzf jšrrt=f

Cette armée est revenue en paix, après avoir coupé ses figuiers et ses vignobles ³²⁰.

Quelques siècles plus tard, on a peut être à nouveau trace d'un vin asiatique en Égypte. Les *Annales* d'Amenemhat II, qui ont été retrouvées dans le temple de Ptah de Memphis, mentionnent en effet le tribut d'un pays (dont le nom est malheureusement en lacune ³²¹) qui comprend :

d(3)b hnw 100, wns hnw '3 2, jrp hbnt 5

figues : 100 récipients-*henou*, raisins-*ounesh* : 2 grands récipients-*henou*, vin : 5 récipients-*hebenet* ³²²

Cette livraison, si modeste soit-elle, montre que du vin étranger parvenait à nouveau en Égypte à cette époque, peut-être dans le cadre d'une reprise en main des états voisins

between Egypt and Southern Palestine During the Early Bronze Age », *BASOR* 281, 1991, p. 3-10 ; Fr. SMYTH, « Égypte-Canaan : quel commerce ? », in N. GRIMAL, B. MENU (éd.), *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998, p. 5-18 ; voir aussi M. WRIGHT, « Contacts between Egypt and Syro-Palestine During the Old Kingdom », *Biblical Archaeologist* 51, 1988, p. 143-161, et W.A. WARD, « Early Contacts between Egypt, Canaan, and Sinai... », *BASOR* 281, 1991, p. 11-26. Certains de ces auteurs évoquent parfois l'importation de vin en Égypte : il s'agit vraisemblablement d'une mauvaise interprétation de l'« Abydos Ware » qui est en fait une jarre à huile (cf. M. SERPICO, R. WHITE, *op. cit.*).

³²⁰ A. ROCCATI, *La littérature historique sous l'Ancien Empire égyptien*, Paris, 1982, p. 194 ; K. SETHE, *Urk.* I, 103, 13-14.

³²¹ Ce pays est cité après l'évocation du retour d'une armée envoyée en Khenty-che, et avant la description des tributs payés par le Retenou (?) et le Khenty-che. Cl. VANDERSLEYEN, *L'Égypte et la vallée du Nil* 2, Paris, 1995, p. 80, insiste sur le fait que l'on ne peut pas conclure à l'existence de campagnes en Asie d'Amenemhet II sur la foi de ce document, car rien ne prouve que Khenty-che soit le Liban (le rapprochement n'est fait qu'en raison de la signification de ce nom, litt. « les terrasses du bois de *ash* » (*ibid.*, p. 26). De même, les Aamou mentionnés dans ce texte sont présents ailleurs qu'en Asie. La possible occurrence dans le même texte du mot <R>*tnw* pourrait lever cette ambiguïté. On peut en tout cas noter qu'à l'époque ptolémaïque, la région de *hnt-š* est, précisément pour la production du vin, mise en parallèle avec un autre pays asiatique (*twy Fnḥw*) cf. É. CHASSINAT, *Edfou* I, 448. Celui-ci est souvent traduit par « Phénicie », mais pourrait aussi désigner une région voisine de l'Égypte (voir *infra*).

³²² H. ALTENMÜLLER, A. MOUSSA, « Die Inschrift Amenemhets II. aus dem Ptah-Tempel von Memphis. Ein Vorbericht », *SAK* 18, 1991, p. 16-17 (traduction et commentaire) ; J. MALEK, S. QUIRKE, « Memphis 1991 : Epigraphy », *JEA* 78, 1992, p. 13-18 (nouvelle édition du texte) ; Cl. OBSOMER, *Sésostris I^{er}, étude chronologique et historique du règne*, Bruxelles, 1995, p. 600.

par le pouvoir pharaonique. Mais c'est à partir du Nouvel Empire que la documentation se fait beaucoup plus explicite. À partir du XVII^e siècle av. J.-C., la pénétration des Hyksos dans l'est du Delta égyptien, qui dut être un long processus d'acculturation et non une conquête brutale, comme le montrent les fouilles de la ville d'Avaris³²³, a sans doute permis l'installation de vignobles dans cette région de l'Égypte, ainsi que des échanges accrus avec les provinces situées à l'est du pays³²⁴. Aux yeux des Égyptiens, le vin apparaît en tout cas comme l'un des traits distinctifs de cette civilisation. C'est sans doute ainsi qu'il faut interpréter l'imprécation de Kamosis, lors des premiers engagements avec les Hyksos, à la fin de la XVII^e dynastie. Dans une série de stèles qui demeurent l'une des principales sources historiques de ce temps, le souverain thébain raconte ses batailles contre un ennemi qu'il rêve d'expulser du Delta : après la narration concrète d'une victoire remportée sur la flotte d'Apophis, suivent des menaces concernant la ville d'Avaris elle-même, pourtant hors d'atteinte :

*mk swr=j m jrp n k3mw=k 3th n=j '3mw n h3q=j
 hb=j st=k hmst, š'd=j mnw=k
 grm.n=j hmw=k r wnw, nhm=j t3 nt-htrj*

Vois, je boirai le vin de ton vignoble, que les Asiatiques que j'ai capturés pressent pour moi. Je dévaste ta résidence, j'abats tes arbres. Après avoir placé tes femmes sur des bateaux, je prends la charrerie³²⁵.

Comme on le voit, les vignes sont au cœur des préoccupations de Kamosis, avec la charrerie (autre spécialité asiatique ?). Quelques décennies après l'expulsion des Hyksos, Thoutmosis III mène une série de campagnes militaires pour assujettir les États de Syro-Palestine. On retrouve dans ses *Annales*, inscrites sur les murs du temple de Karnak, le même étonnement pour l'abondance du vin dans ces régions. Un texte très « dramatisé », raconte ainsi la prise d'Arvad (dans l'actuel Liban), lors de la cinquième campagne, en l'an 29 :

³²³ M. BIETAK, « Egypt and Canaan During the Middle Bronze Age », *BASOR* 281, 1991, p. 27-71.

³²⁴ D.B. REDFORD, *Egypt, Canaan and Israel*, p. 118-122 ; un vignoble et les vestiges d'un pressoir ont été retrouvés à proximité de la ville d'Avaris, cf M. BIETAK, « Ein altägyptischer Weingarten in einem Tempelbezirk », *Anzeiger der österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien* 122, 1985, p. 267-278, et tout particulièrement p. 274-276, Abb. 10.

³²⁵ L. HABACHI, *The Second Stela of Kamose*, Glückstadt, 1972, p. 36.

gm.n=tw nzy=sn jrp w3hw m nzy=sn nmw mj hdd mw

On trouva leur vin abandonné dans leurs pressoirs (*nmw*) comme s'écoule un fleuve ³²⁶.

Les habitants ont été tellement surpris par l'attaque qu'ils n'ont pas même eu le temps de mettre leur récolte en jarres. Le vin figure d'ailleurs au premier chef sur la liste du butin prélevé sur la cité vaincue : on dénombre parmi les prises 6428 jarres-*menou* de ce liquide ³²⁷. Cette boisson apparaît de toute façon très régulièrement dans les listes de tributs des *Annales*. On peut ainsi mentionner :

- première campagne (an 22-23) à Meggido, vin (sans indication de quantité) ³²⁸ ;
- seconde campagne (an 24), tribut du Retenou, 1718 jarres-*menou* de vin et de miel ³²⁹ ;
- septième campagne (an 31), livraison des ports (*mnjw*) de Phénicie, vin [et autres denrées] abondants au-delà de tout, au-delà de la connaissance de l'armée de sa Majesté ³³⁰ ;
- neuvième campagne (an 34), tribut du Retenou, 608 jarres-*menou* de vin ³³¹ ;
- treizième campagne (an 38), tribut de 155 jarres-*menou* de vin, et livraison des ports (vin, quantité non spécifiée) ³³² ;
- quatorzième campagne (an 39), tribut de 1405 jarres-*menou* de vin ³³³ et livraison des ports phéniciens, vin (sans indication de quantité) ³³⁴.

En faisant uniquement le total des indications chiffrées qui nous sont données (ce qui est loin d'être systématique), et en ne tenant aucun compte des campagnes de Thoutmosis III dont nous ne savons rien, le chiffre minimum des prélèvements en vin opérés sur la région syro-palestinienne en une vingtaine d'années se monte à 10315 jarres-*menou*, soit, si l'on suppose une capacité moyenne de 20 hin (10 litres) pour la jarre-*menou*, plus de 100 000 litres de vin ³³⁵. Le montant réel de ces « exportations » obligatoires a donc de bonnes chances d'avoir été un multiple de celui qui nous est indiqué. Il n'en fallait sans doute pas plus pour familiariser l'Égypte avec le vin de ces régions, et il est vraisemblable que ces premiers contacts jetèrent les bases d'un mouvement d'échanges dont on retrouve la trace jusqu'à la fin de l'époque pharaonique.

³²⁶ K. SETHE, *Urk. IV*, 687, 11-13.

³²⁷ À titre de comparaison, le domaine du Nay-Ramsès, qui nous est décrit dans le P. Anastasi IV comme le prototype du gros vignoble ramesside, ne produit annuellement que 1500 jarres-*menou* de vin.

³²⁸ K. SETHE, *Urk. IV*, 662, 16.

³²⁹ K. SETHE, *Urk. IV*, 670, 8.

³³⁰ K. SETHE, *Urk. IV*, 693, 1.

³³¹ K. SETHE, *Urk. IV*, 707, 5.

³³² K. SETHE, *Urk. IV*, 718, 8 ; 719, 11.

³³³ K. SETHE, *Urk. IV*, 722, 12.

³³⁴ K. SETHE, *Urk. IV*, 723, 9.

³³⁵ Sur l'estimation de la jarre-*mnt* à 20 hin environ, voir *infra*, II/1/3.

b) Les étiquettes et les scellements de jarres.

Quel était le vin importé par l'Égypte à partir du Nouvel Empire ? Sur ce point, les étiquettes et les scellements des jarres à vin sont beaucoup moins utilisables que d'ordinaire. Ces documents s'insèrent en effet essentiellement dans un circuit économique en vase clos, et indiquent la circulation d'un produit d'un domaine alloué à une institution, vers cette institution bénéficiaire, avec quelques variantes³³⁶. Certains d'entre eux nomment cependant la région syro-palestinienne très clairement : ils parlent du vin de Kharou (*jrp n H3rw*), expression qui a la plupart du temps été traduite par « vin de Syrie ».

Documents 1-8 :

fragments de jarres inscrites en provenance de Malqata³³⁷. Huit documents identiques sont mentionnés par l'éditeur qui restitue ainsi le texte :

- 1) 
- ?
- 2) 

- 1) Vin de Kharou [du]
- 2) Commandant de la forteresse Touthmès³³⁸.

Document 9 :

sceau de jarre estampillé en provenance d'Amarna³³⁹.

³³⁶ Cf. II/2/3 *infra*, et P. TALLET, « Quelques aspects du "commerce" du vin en Égypte ancienne au Nouvel Empire », in N. GRIMAL, B. MENU (éd.), *Le commerce en Égypte ancienne*, BdE 121, 1998, p. 239-267.

³³⁷ W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* 10, étiquette type 77, fig. 7.

³³⁸ La traduction du titre *jmy-r htm* par « commandant de la forteresse », est suggérée par Hayes (*ibid.* p. 101) pour identifier ainsi le responsable de la forteresse de Tjarou, à la frontière est du Delta. Sur ce titre, voir aussi W.L. MORAN, *Les lettres d'El Amarna*, Paris, 1987, p. 191, note 3.

³³⁹ J.D.S. PENDLEBURY, *COA* III, sceau 128 (pl. 83).



Document 10 :

sceau de jarre estampillé en provenance d'Amarna ³⁴⁰.



Document 11 :



Vin des Asiatiques du marais ³⁴¹.

Ces onze documents sont les seuls qui puissent être sans hésitation rattachés aux provinces « asiatiques » qui s'étendent à l'est du Delta. Encore les deux scellements en provenance d'Amarna, l'un et l'autre incomplets, sont-ils sujets à caution car rien ne prouve qu'ils concernaient du vin. Le plus intéressant d'entre eux est peut-être le dernier de cette liste, qui nous livre peut-être un toponyme étranger. La jarre elle-même, que nous avons pu examiner dans les réserves de l'IFAO est clairement de facture palestinienne, et tranche sur l'ensemble du matériel de même nature conservé dans la même collection : il s'agit d'un récipient de très grande taille, aux parois exceptionnellement épaisses ; l'anse qui y est encore rattachée est couverte d'une sorte de bitume, qui a pu être utilisé pour étanchéifier le scellement. La pâte est comparable à celle des importations palestiniennes de la même époque. On peut alors imaginer que cette amphore vinaire ait été marquée d'une inscription à l'encre lors de son entrée en Égypte, ou lors de sa réception par l'institution bénéficiaire, et qu'il s'agissait d'une production viticole étrangère, aux portes de l'Égypte ³⁴².

D'autres scellements de jarres pourraient également désigner la région syro-palestinienne, mais leur formulation n'est pas suffisamment précise pour que l'on puisse les ranger sans hésitation dans cette catégorie. Il s'agit essentiellement d'une série d'empreintes de sceaux où l'on observe la représentation d'une gazelle dressée accolée à un arbuste [fig. 12 a]. Deux variantes un peu moins répandues apparaissent également dans la documentation connue à ce jour : l'une montre deux de ces animaux, de part et d'autre du

³⁴⁰ *Ibid.*, sceau 129 (pl. 83).

³⁴¹ Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiéroglyphiques de Deir el-Medineh*, Le Caire, 1978, n° 6306.

³⁴² Un examen récent de la pâte de ce récipient a montré qu'elle était identique à celle d'une autre jarre de Deir al-Medina mentionnant du vin de Péluse.

même arbuste, surmontés du nom d'Amenhotep III [fig. 12 b], l'autre fait également apparaître deux gazelles, flanquant le cartouche du même roi [fig. 12 c]. La plante seule, sans les gazelles, est parfois aussi représentée, éventuellement surmontée d'un oiseau [fig. 12 d]. Des documents de ce type ont été retrouvés dans le palais de Malqata ³⁴³, sur le site d'Amarna ³⁴⁴, et dans la nécropole thébaine ³⁴⁵. Comme le motif reproduit est assez fréquent dans le répertoire mésopotamien, ces figurations ont depuis longtemps été interprétées comme la désignation d'un pays asiatique ³⁴⁶, ce que pourrait confirmer la traduction du scellement le plus « bavard », qui pourrait se lire « *Nb-Mꜣ't-R' mry Hr nb ḥst pḏty* » (Nebmaâtrê aimé d'Horus, seigneur des pays étrangers) ³⁴⁷. Les preuves manquent malheureusement pour attribuer sans hésitation cette série d'empreintes à la production et à la circulation du vin, bien que des fragments d'amphores vinaires aient parfois été exhumés du même contexte que certains des scellements en question ³⁴⁸.

fig. 12 a



fig. 12 b

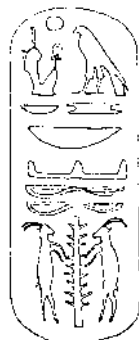


fig. 12 c



fig. 12 d



³⁴³ W.C. HAYES, *JNES* X, type CCC (4 exemplaires = fig. 1a) ; J.E. QUIBELL, *Archaic Objects I, CGC*, Le Caire, 1905, n^{os} 11464 et 11468 (pl. 18) = fig. 1a, n^o 11448, pl. 17, = fig. 1b, n^{os} 11456, pl. 17 et 11496, pl. 18 (= fig. 1d) ; M.A. LEAHY, *Excavations at Malkata and the Birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978, type LXXIII, pl. 21 (2 exemplaires = fig. 1b).

³⁴⁴ W.M.F. PETRIE, *Tell el-Amarna*, Londres, 1894, scellement 58, (= fig. 1a) et scellement 59 (= fig. 1d) pl. XXI ; J.D.S. PENDLEBURY, *City of Akhenaten III*, n^o 154, pl. 83 (= fig. 1a).

³⁴⁵ Une dizaine de scellements (= fig. 1c) ont été retrouvés dans la tombe 22 de la vallée des Reines, (cf. R. SCHUMAN-ANTELME, « Une offrande funéraire d'Aménophis III », *Memnonia* VI, 1995, p. 237-244).

³⁴⁶ W.C. HAYES, *JNES* X, 1951, p. 160-161 ; C. HOPE, *op. cit.*, p. 12 ; M.A. LEAHY, *op. cit.*, p. 38-39 ; L. KEIMER, « Plusieurs antiquités récemment trouvées », *BIE* XXVIII, 1946, p. 126-131 ; LEBOVITCH, « La statuette en ivoire de Helmiyeh », *ASAE* 48, 1948, p. 245-258, donne fig. 1, p. 246, l'illustration d'une stèle en provenance de Malqata qui représente exactement le même motif que notre doc. 1a. ; R. SCHUMAN-ANTELME, *op. cit.*, p. 239, indique que les territoires d'origine des antilopes sont vraisemblablement au Proche-Orient, raison pour laquelle cet animal pourrait représenter les pays asiatiques. Les mêmes espèces n'étaient cependant pas inconnues en Nubie ; H. DANTHINE, *Le palmier dattier et les arbres sacrés dans l'iconographie de l'Asie occidentale*, Paris, 1937, p. 182-183, et pl. 162 insiste quant à elle sur l'aspect proprement égyptien de l'arbre qui est représenté sur ce type de document (bien que le motif s'insère indiscutablement dans une thématique proche-orientale). L'interprétation de ces scellements semble donc très aléatoire.

³⁴⁷ M.A. LEAHY, *op. cit.*, p. 38-39.

³⁴⁸ R. SCHUMAN-ANTELME, *op. cit.*, p. 242.

Quelques documents délicats ont également été attribués par leurs éditeurs à la région du Levant : un fragment de sceau retrouvé à Bouhen, portant simplement les signes *rt* a ainsi été interprété comme une désignation du Retenou par H.S. Smith³⁴⁹. Le même auteur pense que sur une étiquette les mots suivants :  *jrj n Mk[...]* pourraient désigner Meggido (*Mkty*), en Palestine³⁵⁰. Le document nous paraît quant à nous beaucoup trop fragmentaire pour qu'une telle hypothèse soit recevable. Ajoutons à cela que les noms de lieux d'origine asiatique se sont multipliés en Égypte même au cours du Nouvel Empire, avec l'installation de prisonniers de guerre dans les campagnes égyptiennes, comme nous le verrons plus loin³⁵¹.

Comme on peut le constater, l'ensemble de la documentation qui touche au vin étranger, dans le corpus des étiquettes de jarres, est relativement malaisé à interpréter. Elle doit impérativement être replacée dans son contexte pour être utilisée sans risque d'erreurs, et il convient sans doute de rappeler ici la différence qui existe entre l'étiquette d'une jarre, et son scellement. La première inscription peut en effet être apposée sur le récipient à n'importe quel moment du trajet qu'il effectue, à l'occasion du passage d'une frontière, ou dans un centre administratif de contrôle. Le scellement est *a priori* contemporain de la fermeture de la jarre, sur le domaine producteur³⁵². Dans le cadre d'une région sur laquelle l'Égypte n'exerçait pas un contrôle administratif direct, il nous semble donc beaucoup plus logique de trouver des étiquettes de jarres mentionnant le vin étranger que des bouchons estampillés donnant la même information, à moins qu'il y ait eu, à l'arrivée, remise en jarres ou apposition d'un nouveau scellement³⁵³. Le tableau que l'on peut actuellement dresser de la présence égyptienne en Syro-Palestine, d'après les informations que l'on tire de la correspondance diplomatique retrouvée à Tell al-Amarna, ou de fonds d'archives plus restreints retrouvés au Proche-Orient (comme les lettres de Kamid el-Loz), invite à une certaine prudence. Trois centres de contrôle auraient ainsi été tenus par les Égyptiens, l'un à Gaza, les deux autres plus au nord, respectivement à Kumidu et Sumurru. La fonction de ces implantations semble avoir été bien plus militaire qu'administrative et

³⁴⁹ H.S. SMITH, *The Fortress of Buhen*, Londres, 1976, p. 173 et pl. 47 (scellement type 66).

³⁵⁰ *Ibid.*, p. 177 et pl. 50, étiquette n° 1454.

³⁵¹ Voir en particulier sur ce point S. SAUNERON, J. YOYOTTE, « Traces d'établissements asiatiques », *RdE* 7, 1950, p. 67-70.

³⁵² À moins que, comme le suggère P. MCGOVERN, « Wine of Egypt's Golden Age : Archeochemical Perspective », *JEA* 83, 1997, p. 69-108, le vin n'ait été placé dans de nouveaux récipients (et donc scellé de nouveau) sur le lieu de consommation.

³⁵³ L'examen des scelllements de jarres de Malqata par C. HOPE, *op. cit.*, p. 7-8, atteste clairement de la pratique du double scellement, de façon très limitée. Il semble bien, dans les rares cas où ce phénomène est observé, qu'il ait davantage été dicté par des raisons techniques (craquèlement du premier scellement) que par une quelconque raison administrative (voir *ibid.*, catalogue, p. 48-59).



An 50, vin du vignoble du temple de millions d'années du roi de Haute et Basse-Égypte Ousermaâtrê-Setepenrê, vsf, dans le domaine d'Amon, qui est au nord de l'établissement des Syriens (*pꜣ bḥn n nꜣ Ḥꜣrw*) sous la responsabilité du chef des vigneronns Pahérypedjet ³⁵⁹.

Cet « établissement des Syriens » peut très bien être considéré comme une implantation nouvelle d'Asiatiques en Égypte (par exemple dans le delta de l'Est) ³⁶⁰, phénomène courant au Nouvel Empire comme nous le verrons plus loin. L'utilisation du terme *bḥn*, unique dans le corpus des étiquettes de jarres actuellement publiées, mérite cependant d'être mise en parallèle avec les *bḥnw* de Ramsès III susmentionnés : rien n'exclut en effet qu'il soit ici question d'un domaine asiatique (peut-être situé aux confins de l'Égypte) placé sous la tutelle directe de l'administration pharaonique. Ce cas de figure serait de toute façon extrêmement minoritaire, et il semble impossible d'obtenir, par les étiquettes et les scellements de jarres, une image satisfaisante des importations de vin. Les récipients clairement identifiés comme étant de facture étrangère (en particulier les amphores à col allongé, dites « syriennes », qui ont été retrouvées sur les sites de la XVIII^e dynastie) sont en effet majoritairement anépigraphes ³⁶¹ : il semble évident que la majeure

³⁵⁹ N. de G. DAVIES, *Two Ramesside Tombs*, New York, 1927, pl. XIX ; KRI II, 687, 10.

³⁶⁰ K.A. KITCHEN, « The Vintages of the Ramesseum », *Studies in Pharaonic Religion and Society in Honor of J. Gwyn Griffith*, EES Occasional Publications 8, Londres, 1992, p. 122 suggère simplement de le placer dans le Delta. La précision de la nationalité des gens prend en tout état de cause beaucoup plus de sens s'il s'agit d'une implantation en Égypte. La suggestion faite par E. OTTO, *Topographie des thebanischen Gauen*, UGAA 16, 1952, p. 66 de voir dans ce toponyme une implantation militaire d'Asiatiques dans la région thébaine ne nous semble pas convaincante, car elle se fonde uniquement sur le lieu de trouvaille du document (une tombe thébaine) pour situer le domaine, mais il est vrai que des Asiatiques sont attestés à Thèbes-Ouest sous Amenhotep III, en relation avec le temple funéraire de ce roi (W.M.F. PETRIE, *Six Temples*, Londres, 1897, pl. XI-XII).

³⁶¹ Des spécimens d'amphores ce type ont été retrouvés en assez grand nombre dans la « cave » du roi Toutânkhamon, sans inscriptions (cf. R. HOLTHOER, in J. BAINES [éd.], *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Londres, 1995) ; à

partie des importations échappait, de façon logique, au système de marquage des amphores. Les étiquettes indiquent cependant l'une des routes qu'empruntait ce vin pour entrer en Égypte : celles qui, à Malqata, mentionnent la région de Kharou associent à cette région le nom d'un fonctionnaire égyptien : le *jmy-r hmt* Thoutmès. Or ce personnage est bien identifié : il s'agit du commandant de la ville de Tjarou, à l'est du Delta, véritable porte orientale de l'Égypte ³⁶². Si son nom figure sur le label de la jarre à la place de celui du chef des vigneron, c'est qu'il supervise soit la production de ce vin dans les zones frontalières, soit tout simplement son transit par un poste douanier. Les jarres qui donnent Tjarou comme lieu d'origine du vin (dont nous parlerons plus loin) donnent des informations semblables. Si certaines d'entre elles indiquent le nom d'un chef vigneron, d'autres nomment uniquement, comme responsable du récipient, un *jmy-r hmt*, ou un *jmy-r st*. Ces documents atypiques pourraient eux aussi trahir la présence d'un vin étranger ayant fait l'objet d'un étiquetage à son entrée en Égypte. Cette hypothèse a été récemment vérifiée par une analyse plus poussée des jarres de Malqata : selon J. Bourriau la pâte de celles qui portent le toponyme de Tjarou les désigne clairement comme des fabrications palestiniennes ³⁶³.

c) La provenance du vin

Les lieux d'origine précis du vin restent malheureusement assez mystérieux, si l'on se fie uniquement aux informations qui précèdent. Le toponyme de Kharou est en effet lui-même objet de controverses jusqu'à aujourd'hui. Traditionnellement, il a été interprété comme une désignation possible de l'ensemble de la région syro-palestinienne. La ville de Tjarou, évoquée plus haut, était considérée comme la frontière avec Kharou : elle est le point de départ le plus fréquent des expéditions militaires menées par les armées du pharaon en direction de l'Asie ³⁶⁴. Cet espace géographique, dont la traduction la plus probable serait sans doute « pays Hourrite », commençait donc aux portes de l'Égypte, et

Malqata, certaines de ces jarres contenaient manifestement un certain vin-*smj* (= vin mélangé), cf. W.C. HAYES, *JNES* X, p. 89.

³⁶² W.C. HAYES, *op. cit.*, p. 101. Ce titre était manifestement dépourvu de toute ambiguïté : on en trouve sans doute la transposition exacte, en akkadien, dans les lettres d'Amarna (EA 30 = W.L. MORAN, *op. cit.*, p. 191, n. 3). Tjarou est la plupart du temps placée à Tell Abou-Seifa, près d'El-Qantara, à l'est d'Avaris et Per-Ramsès (A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 181*). Cl. Vandersleyen a récemment suggéré, d'après une note du P. Rhind faisant allusion aux guerres d'Amosis, que ce poste frontalier se trouvait bien plus au nord, entre Héliopolis et Avaris (Cl. VANDERSLEYEN, « Tjarou », *GöttMisz* 136, 1993, p. 85-87). En réalité, les vestiges de cette cité ont vraisemblablement été identifiés récemment à Tell Heboua, une quarantaine de km au sud de Péluse, cf. D. VALBELLE, *Histoire de l'État pharaonique*, 1998, p. 197, n. 2.

³⁶³ Je remercie Janine Bourriau, qui a examiné ces récipients dans le cadre d'un projet du Metropolitan Museum of Art de New York, pour cette information. Ce résultat est cependant opposé aux conclusions d'une autre analyse du même matériel : cf. P. MCGOVERN, « Wine of Egypt Golden Age », *JEA* 83, 1998.

³⁶⁴ A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 181*.

devait regrouper la Palestine et la Coele-Syrie ³⁶⁵. Cl. Vandersleyen a récemment voulu limiter son extension vers le nord à la région de Joppé, en se fondant essentiellement sur un passage du P. Anastasi III ³⁶⁶ ; il reste malgré tout très probable que toute la côte phénicienne était désignée par ce vocable : comme le fait remarquer M. Gabolde, Kharou a longtemps été perçu par les Égyptiens comme une dépendance du Naharina (i.e. une partie du royaume du Mitanni). Le *Conte du prince prédestiné*, rédigé au Nouvel Empire, met en effet en scène la rivalité des princes de Kharou pour obtenir la fille du Grand de Naharina : il s'agit bien du même ensemble géopolitique ³⁶⁷. Byblos est cité, dans le Rapport d'Ounamon, comme étant face à « la Grande mer de Kharou (*p3 ym ʿ3 n H3rw*) », ce qui rattache encore davantage la Phénicie à Kharou ³⁶⁸. Enfin, comme le rappelle J. Quaegebeur, l'interprétation grecque de Kharou, que l'on trouve sur le décret de Canope, est bien Foinivkh ³⁶⁹. Le « vin de Kharou », appellation contrôlée consacrée par son enregistrement dans les *Onomastica* égyptiens du Nouvel Empire ³⁷⁰ et toujours réputée à l'époque ptolémaïque (une mention de ce cru figure encore sur la stèle de Pithom ³⁷¹) peut donc tout aussi bien désigner une boisson produite par Gaza, le Mont Carmel, la Damascène ou l'actuel Liban. Une tentative peut cependant être faite pour individualiser certaines des régions de production d'après les quelques éléments d'information dont nous disposons.

1) Tjarou et les Chemins d'Horus, aux portes de l'Égypte

Comme nous l'avons souligné à plusieurs reprises, le système des étiquettes de jarres s'inscrit essentiellement dans le cadre d'une administration étroite des domaines

³⁶⁵ D.B. REDFORD, *op. cit.*, p. 137.

³⁶⁶ Cl. VANDERSLEYEN, *L'Égypte*, p. 592, n. 2 ; voir aussi *ibid.*, carte V.

³⁶⁷ A.H. GARDINER, *LES*, p. 1-9 ; M. GABOLDE, *D'Akhenaton à Toutânkhamon*, à paraître. Le papyrus Anastasi III mentionne en fait le toponyme *Jwp3*, qui n'est pas Joppé, mais l'Oupé (c'est-à-dire la Damascène, conçue comme partie intégrante de Kharou) : sur ce point, voir aussi l'interprétation traditionnelle du terme Kharou par A.H. GARDINER, *AEO* II, 180*-183*. Côté « asiatique », on peut noter que la notion de « pays hourrite » (sous le terme de *Hanigalbat*) apparaît fréquemment dans les lettres d'Amarna : on la trouve sous la plume du roi du Mitanni (EA 20, 17 ; 29, 49) qui désigne ainsi son pays, comme sous celle du maire de Piḥilu, ville située en actuelle Jordanie (EA 255, 10-11). L'ensemble des sources, tant égyptiennes qu'étrangères donne donc à ce « pays hourrite » une très large extension, et il semble évident que les Égyptiens ont beaucoup été influencés par les sources étrangères dans l'élaboration de ce terme imprécis de « Kharou ».

³⁶⁸ A.H. GARDINER, *LES*, p. 61, 1, 7-8 ; voir aussi la mise au point de A. SCHEEPERS, « Anthroponymes et toponymes du récit d'Ounamon », in E. LIPINSKI (éd.), *Phoenicia and the Bible*, *OLA* 44, 1991, p. 65-67.

³⁶⁹ J. QUAEGBEUR, « La statue du général Petimouthès », in J. VAN'T DACK (éd.), *The Judean-Syrian-Egyptian Conflict of 103-101 BC*, Bruxelles, 1989, p. 103-104. Il y a cependant un flottement que fait également remarquer cet auteur : un peu plus loin dans le même document l'expression *sw n Hr* correspond au grec *puro* ; "Suvrio" (blé de Syrie).

³⁷⁰ A.H. GARDINER, *AEO* I, p. 180*.

³⁷¹ K. SETHE, *Urk.* II, 96,3 (*jrp nfr nfr n h3rw*).

Tjarou : tableau de synthèse

n° du doc. ³⁷⁷	provenance du doc.	date	localisation géographique	domaine	fonctionnaire	vigneron
ETIQUETTES						
Hayes 5 (1)	Malqata	A III, 28	Tjarou			[...]
Hayes 51 (1)	Malqata	A III	Tjarou	<i>pr Mnw-nht</i>		
Hayes 52 (2)	Malqata	A III, 36	Tjarou, <i>P3-ndbw</i>			
Hayes 74 (6)	Malqata	A III	Tjarou			
Hayes 75 (1)	Malqata	A III	Tjarou			
Hayes 76 (4)	Malqata	A III	Tjarou		<i>p3 jmy-r htmt</i>	
COA III, 123	Amarna	A IV, 13	Tjarou		<i>sš nsw Hwypnh3y</i>	
COA I, N	Amarna	A IV, 15	Tjarou			
AR II, 81	Amarna	A IV	Tjarou			
AR II, 83	Amarna	A IV	Tjarou			
AR II, 91	Amarna	A IV	Tjarou			
Cerny, 8	Tombe Tout.	Tout., 5	Tjarou	<i>pr Jtn</i>		Penamon
Q 211	Ramesseum	R II, 7	Tjarou			
Q 189	Ramesseum	R II	Tjarou		<i>jmy-r st M3hw</i>	
Q 226	Ramesseum	R II	Tjarou	<i>k3-df3w</i>		[...]
Q 163	Ramesseum	R II	Tjarou			
Q 203	Ramesseum	R II	Tjarou	<i>k3-[...]</i>		
Q 167	Ramesseum	R II	<i>P3-ndbw</i>			Touner
K 6315	Deir al-Medina	indét.	Tjarou		<i>w3b Jmmjtf</i>	
K 6316	Deir al-Medina	indét.	Tjarou			
K 6317	Deir al-Medina	indét., 8	Tjarou			
K 6384	Deir al-Medina	indét., 10	Tjarou			Rouna
K 6471	Deir al-Medina	indét., 11	Tjarou			Ii...
D i 64	Deir al-Medina	indét.	Tjarou			
D i 205	Deir al-Medina	indét., 1	Tjarou			[...]
D i 744	Deir al-Medina	indét., 9	Tjarou			
SCELLEMENTS						
Hayes, J	Malqata	A III	Tjarou			
Hayes, K	Malqata	A III	Tjarou			
Hayes FFF	Malqata	A III	Tjarou			
Leahy XII (1)	Malqata	A III	Tjarou			
Leahy XIII (1)	Malqata	A III	Tjarou			
Leahy XIV (8)	Malqata	A III	<i>P3-htm</i>			
Ram. 9	Ramesseum	R II	Tjarou			

Comme on le voit, la région de Tjarou fut un gros producteur de vin tout au long du Nouvel Empire, les informations la concernant émanant de l'ensemble des groupes

³⁷⁷ Les lettres du tableau se réfèrent aux séries documentaires suivantes : Q = W. SPIEGELBERG, *op. cit.*, avec n. de la publication ; K. = Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir al-Medina, op. cit.*, avec n. de la publication. R. = étiquettes inédites du Ramesseum, saison 1994-1995, transcrites par Y. Koenig, avec son n° d'inventaire ; E. = étiquettes inédites du Ramesseum, transcrites par M. Étienne, avec son n° d'inventaire ; L. = étiquettes du musée du Louvre (cf. Y. KOENIG, *RdE* 44) avec le numéro du document ; M. = étiquettes du Ramesseum, publiées par Y. KOENIG, *Memnonia* IV-V, p. 55-58, avec le numéro de la publication ; D. = étiquettes inédites de Deir al-Medina.

documentaires disponibles, de Malqata sous le règne d'Amenhotep III au Ramesseum sous celui de Ramsès II, quelques exemples encore postérieurs pouvant être fournis par la documentation plus composite de Deir al-Medina. Le rôle de cette cité et de sa région pourrait bien avoir été double : au vu des noms de fonctionnaires très spécifiques qui apparaissent dans le tableau précédent, on est tenté de penser que Tjarou était essentiellement pour le vin un poste de transit douanier (l'inscription à l'encre sur la panse de la jarre ayant pu être apposée lors d'un contrôle administratif à la « frontière »). Il semble bien cependant que la vigne ait également été présente aux alentours, comme en témoignent les noms de vigneron mentionnés, traduisant peut-être une administration plus directe des domaines producteurs. Ainsi s'expliqueraient également les empreintes de sceaux mentionnant Tjarou (beaucoup plus nombreuses que celles évoquant Kharou) : les sceaux étaient en effet très probablement délégués aux chefs des vigneron pour la fermeture des récipients. La scène de vinification de la tombe de Puyemrê donne une image concordante de la mise en valeur de cette ville, dès le règne de Thoutmosis III. Ce tableau idyllique d'une région fertile et bien mise en valeur ne doit cependant pas faire oublier les aspects répulsifs de la zone, peut-être précisément car on la percevait comme extérieure à l'Égypte. Dans le décret d'Horemheb, l'une des punitions les plus souvent évoquées à l'encontre des fonctionnaires prévaricateurs, est précisément, juste après la mutilation, la relégation à Tjarou ³⁷⁸.

Les sources plus tardives témoignent peut-être encore de l'importance de cette région pour le vin : les vigneron Mentiou d'Asie installés par Taharqa au Soudan pour soigner les vignes de son temple de Kawa seraient originaires de cette région contiguë à l'Égypte ³⁷⁹. Cela pourrait être une preuve de la continuité de cette production de vin. Les temples d'époque ptolémaïque font quant à eux des allusions répétées à un vin des Fenekhou, qui a longtemps été interprété comme un vin phénicien :

— Thèbes (Urk. VIII, 58) « Prends pour toi le vin (*ḥꜣt*) qui vient de ton champ, et les vignes qui prospèrent dans ton vignoble, Imet, Peluse, *Hwt-jḥt* et les districts du Nord apportent les fleurs... L'Égypte unie à *Tꜣwy Fnhw* t'apporte tout ensemble ».

³⁷⁸ J.-M. KRUCHTEN, *Le décret d'Horemheb*, Bruxelles, 1981, p. 61. On retrouve finalement ici, dans une région marginale de l'Égypte, de nombreux points communs avec la situation des oasis du désert libyque à la même époque (voir *supra*, I/2/1).

³⁷⁹ M.F.L. MACADAM, *The Temple of Kawa I, The Inscriptions*, Londres, 1949, p. 36, inscr. n° VI, col. 20-21. Cette population est peut-être déjà attestée à l'Ancien Empire, comme occupant le Sinaï (J.H. BREASTED, *AR I*, § 236); elle apparaît clairement dans la stèle d'Ahmès fils d'Abana (cf. J.H. BREASTED, *AR II*, 14). Cf. VANDERSLEYEN, *L'Égypte et la vallée du Nil II*, Paris, 1995, p. 225, n. 4 et p. 501, propose de la situer aux marges du Delta (voir cependant le même auteur pour une opinion différente dans *Les guerres d'Amosis*, Bruxelles, 1971, p. 120 où il est dit que « Les Mentiou d'Asie sont l'ensemble des peuples occupant le territoire que nous avons appelé par ailleurs le Djahy »).

— Thèbes (Urk VIII, 129) : réponse du dieu : je t'apporte Djesdjes et la terre du dieu avec ses dons, Ta-Iht (Farafra) avec ses produits, vin de Basse-Égypte pour ton ka. Les *Fnhw* sont soumis, leur maître est tien, leurs produits t'appartiennent, tu es celui qui contrôle, à toi est ce qui est en eux.

— *Edfou* I, 448 : Je te donne le peuple des Fenekhou (*T3wy Fnhw*) avec leurs dons et le peuple du *Hnt-š* avec ses merveilles.

Selon Cl. Vandersleyen, ce peuple des Fenekhou pourrait désigner en fait, comme celui des Mentiou avec lequel il est souvent cité, des populations vivant très près de l'Égypte, immédiatement à l'est de la dernière branche du Delta ³⁸⁰.

2) La Phénicie

Au-delà de la zone frontalière de l'Égypte, une grande partie des villes de région côtière de Syro-Palestine devaient produire d'abondantes quantités de vin, qui parvenaient en Égypte. Des lettres retrouvées à Amarna (EA 324, 325) indiquent que le maire d'Ashkalon livre une mystérieuse « boisson forte » pour approvisionner les troupes du roi ³⁸¹. Un autre document du même corpus (EA 367) comporte une demande officielle de livraison de vin adressée au maire d'Akshapa (près d'Akko) ³⁸². Cette boisson figure également, comme nous l'avons vu, dans le butin prélevé sur la cité de Meggido, au pied du mont Carmel, lors de la première campagne asiatique de Thoutmosis III. Mais c'est plus au nord, sur le territoire de l'actuel Liban, que les allusions à la viticulture sont les plus régulières. C'est en effet lors de la prise d'Arvad que le même pharaon saisit la plus grande quantité d'amphores vinaires mentionnée dans l'ensemble de ses *Annales*. Par la suite, une formule insistant sur les livraisons des ports ³⁸³ (7^e et 14^e campagnes) pourrait également signaler des livraisons de vin à l'Égypte par l'ensemble de la côte phénicienne. Un document datant de l'époque ramesside, retrouvé à Ougarit, confirme d'ailleurs l'existence d'un véritable trafic commercial dès cette époque : il mentionne en effet « 20 (jarres de) vin-*hsp* pour *Ql*, qui appareille pour l'Égypte » ³⁸⁴. Une bonne illustration de ce commerce

³⁸⁰ Cl. VANDERSLEYEN, *L'Égypte*, p. 60, 219, 225, 268, 377, 496, 501 ; pour une opinion différente, situant les Fenekhou sur « la Phénicie côtière et la Cœle-Syrie, voir aussi *id.*, *Les guerres d'Amosis, fondateur de la XVIII^e dyn.*, Bruxelles, 1971, p. 116-119. Ces Fenekhou sont d'ailleurs traditionnellement compris comme une désignation des Phéniciens (cf., précisément sur le problème de l'offrande du vin, A. GUTBUB, « Les dieux du nome Tanitique à la Basse Époque », *Kêmi* XVI, 1962, p. 70-71).

³⁸¹ W.L. MORAN, *op. cit.*, p. 546.

³⁸² *Ibid.*, p. 562-563.

³⁸³ *jst mnywt nbt spr hm.f r-s sspd m...* (+ liste de produits).

³⁸⁴ Cl. F.-A. SCHAEFFER, *Le palais royal d'Ougarit* II, Paris, 1957, p. 107-109, doc. 84 (= RS 16.127), l. 27 ('šrm yn hsp l Ql d tb' mš[r]m). Les documents attestant de la production du vin sont très nombreux à Ougarit, montrant l'importance de cette culture

indépendant est sans doute donnée par une scène de la tombe de Kenamon, maire de Thèbes et surintendant des greniers d'Amon sous le règne d'Amenhotep III : l'on y voit des navires phéniciens accoster en Égypte, pour négocier leurs marchandises, parmi lesquelles figurent de grandes amphores [fig. 13] ³⁸⁵. Un témoignage archéologique vient appuyer cette représentation : on a en effet retrouvé il y a quelques années une épave au large de la Turquie, à Ulu Burun, près de Kaş. Ce navire faisait clairement du commerce entre la Phénicie, l'Égypte et le monde mycénien (on ne sait malheureusement pas dans quel ordre s'effectuait son itinéraire), sans doute peu de temps après l'époque amarnienne. À son bord ont été retrouvés des lingots, des artefacts égyptiens, de la résine, de l'huile, des fruits, et vraisemblablement du vin ³⁸⁶, la plupart des produits étant stockés dans des amphores cananéennes ³⁸⁷. Ces échanges sont encore mieux attestés aux époques plus tardives : les archives araméennes d'un sommelier — datant du V^e siècle av. J.-C. — font apparaître à plusieurs reprises du vin de Sidon, à côté de quantités plus importantes de « vin d'Égypte » ³⁸⁸. Un autre document de la même époque permet de mieux saisir les conditions de ce transit : il s'agit d'un registre douanier en araméen (d'époque saïte), qui donne une description assez précise de la cargaison de vaisseaux phéniciens remontant le Nil pour faire commerce ³⁸⁹. Le « vin de Sidon » (*hmr Šydnyn*) est assez bien représenté parmi les marchandises évoquées, à côté de bronze, de fer, de bois de cèdre. On se soucie même de sa qualité, puisque une distinction est faite entre le vin de l'an 10 et celui de l'an 11 d'un souverain qui n'est pas nommé. L'abondance des importations de vin phénicien à la Basse Époque est également attestée par le grand nombre d'amphores provenant de cette région qui ont été retrouvées sur le sol égyptien ³⁹⁰.

dans la région ; une distribution (ou vente) de vin à des Égyptiens est également mentionnée *ibid.*, doc. 89 (= RS 16.341). De façon significative, ces textes distinguent fréquemment plusieurs qualités de vin : le bon vin, le vin qui n'est pas bon, le vin destiné aux soldats, le vin destiné aux Égyptiens et aux Assyriens (cf. G. SAADE, *Ras-Samra, ruines d'Ugarit*, Paris, 1954, p. 64).

³⁸⁵ N. de G. DAVIES, R.O. FAULKNER, « A Syrian Trading Venture to Egypt », *JEA* XXXIII, 1947, p. 40-46, pl. VIII. La présence des amphores ne permet cependant pas de savoir exactement quel produit était ainsi acheminé en Égypte : les mêmes récipients servaient très souvent, par exemple, de containers pour des produits inconnus en Égypte, comme la résine.

³⁸⁶ G.F. BASS, « A Bronze Age Shipwreck at Ulu Burun (Kaş), Turkey : 1984 Campaign », *AJA* 90, 1986, p. 269-296 ; C. PULAK, « The Bronze Age Shipwreck at Ulu Burun, Turkey : 1985 Campaign », *AJA* 92, 1988, 1-37.

³⁸⁷ Sur la circulation de ce genre de récipient à cette époque, voir tout particulièrement la synthèse récente de A.J. LEONARD, « "Canaanite" jars and the Late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade », in P. MCGOVERN *et al.* (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1995, p. 233-254.

³⁸⁸ P. GRELOT, *Documents araméens d'Égypte*, Paris, 1972, p. 98-100.

³⁸⁹ P. BRIANT, R. DESCAT, « Un registre douanier de la satrapie d'Égypte à l'époque achéménide », in N. GRIMAL, B. MENU (éd.), *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdÉ* 121, p. 59-104.

³⁹⁰ Entre autres : P. PADRO Y PARCERISA, *Egyptian-Type Documents III*, Montpellier, 1995, p. 181, n. 24 ; P. PAICE, « A Preliminary Analysis of Saite and Persian Pottery at Tell el-Maskhuta », *BES* 8, 1986-1987, p. 95-107 ; A. COWLEY, *Aramaic Papyri*, Oxford,

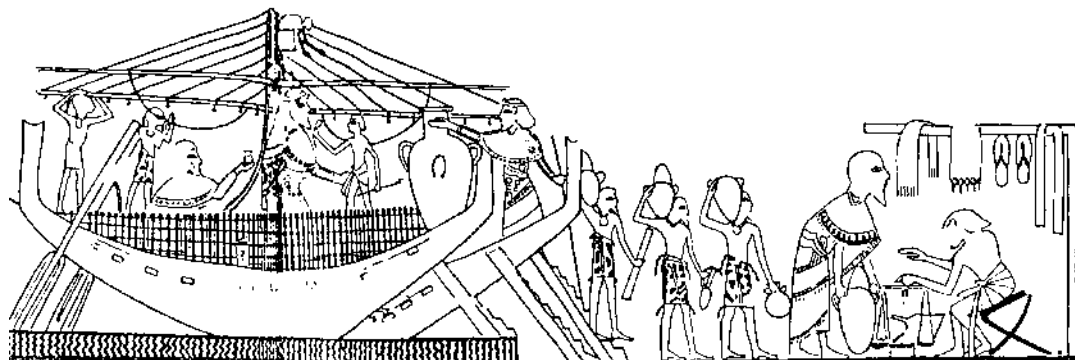


fig. 13 : marchands « syriens » en Égypte, TT 162 (d'après N. de G Davies, R.O. Faulkner, *JEA* 33, 1947, pl. VIII).

La côte phénicienne dans son ensemble fut sans aucun doute l'un des plus gros exportateurs de vin vers l'Égypte, et tous les indices que nous avons relevés présentent la région qui correspond à l'actuel Liban comme l'une des zones où la viticulture était la plus florissante. Peut-être est-ce un argument de plus, malgré de récentes remises en question ³⁹¹, pour y reconnaître le pays de Khenty-shé, déjà associé à la viticulture dans les *Annales* d'Amenemhat II, et encore fréquemment évoqué par les sources ptolémaïques comme un gros producteur de vin ³⁹².

3) Amourrou, Sangar.

Une troisième zone de provenance du vin se dessine, de façon très floue, dans la documentation dont nous disposons. Les *Onomastica* ramessides consacrent en effet une entrée au « vin d'Amourrou » (*jrp Jmr*) : la distinction entre ce dernier produit et le « vin de Kharou » qui le précède peut surprendre au premier abord car ces deux entités sont géographiquement assez proches. Les lettres d'Amarna montrent bien qu'à l'époque de leur rédaction le royaume d'Amourrou, en pleine expansion sous la houlette d'Abdi-Ashirta

1923, texte 72, p. 184, remarque l'abondance des anses d'amphores portant des noms phéniciens. Bien plus tard, à l'époque byzantine, les régions situées à l'est de l'Égypte continuent à jouer un rôle important dans l'approvisionnement en vin du pays, à en juger par le nombre impressionnant de jarres vinaires provenant de Gaza retrouvées sur certains sites comme Tanis (cf. G. MAJCHEREK, « Gazar Amphorae : Typology reconsidered », in *Hellenistic and Roman Pottery in the Eastern Mediterranean, Acts of the 2nd Nieborow Pottery Workshop*, Varsovie, 1995, p. 163-178).

³⁹¹ Cf. VANDERSLEYEN, *L'Égypte, op. cit.*, p. 26-27, 80, 377.

³⁹² Notamment *Edfou* I, 448, 12-13, en relation avec l'offrande du vin : « Je t'ai donné les terres des Fenekhou (*twy Fnḥw*) avec leurs dons, et le Liban (*ḥnt-š*) avec ses merveilles » ; *Deir el-Chelouit* I, texte 23 : « Prends pour toi le vignoble (*šz*) du Liban (*ḥnt-š*) ».

puis d'Azirou ³⁹³, joue un rôle important dans la redistribution des données politiques au sein de principautés appartenant au pays de Kharou. À la fin de la XVIII^e dynastie, son territoire s'étend vraisemblablement à l'ouest jusqu'au royaume d'Ougarit, et à l'est jusqu'au royaume de Noukhashshé. Sa limite méridionale devait s'établir un peu au-delà du Nahr el-Kebir (sans inclure Byblos), tandis qu'au nord, il contrôlait les villes de Tounip (au nord de Homs) et Niyi (Qala'at el-Moudiq) ³⁹⁴. Amourrou apparaît également à plusieurs reprises dans la documentation de la XIX^e dynastie : durant la bataille de Kadesh, Ramsès II semble avoir été secouru par un détachement du pays d'Amourrou, ayant pris les Hittites à revers (i.e. : en venant du nord-est ?) ³⁹⁵ ; quelques années plus tard, le même pharaon, en l'an 8 de son règne, assiège et prend la ville de Dapour, qui fait encore partie d'Amourrou, et qui pourrait se trouver dans les environs d'Alep, c'est-à-dire dans une région déjà très septentrionale ³⁹⁶. Mais la définition strictement politique de cette entité est peut-être un peu trop étroite : le sens que pouvaient lui accorder les rédacteurs des *Onomastica*, à l'époque ramesside, devait être plus large. Au-delà d'une réalité politique très précise, la notion d'Amourrou — face à celle de Kharou — permet peut-être de distinguer au sein d'un même espace les régions côtières des régions de l'intérieur. Selon A.H. Gardiner, la clé pourrait en être donnée à l'époque ptolémaïque par le décret de Canope où Kharou est rendu par Foinivkh (la Phénicie) et Amourrou par Suriva (la Syrie) ³⁹⁷. Quoi qu'il en soit les indices concernant ce vin d'Amourrou sont extrêmement ténus. Outre la mention des *Onomastica*, on peut seulement noter, dans le corpus des lettres d'Amarna, une livraison de « boisson forte » par Azirou, à un fonctionnaire égyptien (EA 161, 22) ³⁹⁸. Aux frontières d'Amourrou, la ville de Qatna fait aussi des livraisons de « boisson forte » (EA 55) ³⁹⁹. S'agit-il de vin ? Rien ne permet de le prouver, mais la région qui s'étend de Qatna, au débouché de la plaine de la Beqaa, à Alep est tout à fait apte à la viticulture. Cette dernière cité, ainsi que celle de Carkémish, à une centaine de kilomètres au nord-est, sur l'Euphrate, était d'ailleurs réputée depuis la très Haute Antiquité pour sa production viticole, exportée dans l'ensemble de la Mésopotamie ⁴⁰⁰.

³⁹³P. GARELLI, *Le Proche-Orient asiatique des origines aux invasions des peuples de la mer*, Paris, p. 164-166.

³⁹⁴M. GABOLDE, *D'Akhenaton à Toutânkhamon*, à paraître.

³⁹⁵AEO II, p. 188*-189*.

³⁹⁶AEO II, 189*.

³⁹⁷AEO II, p. 187*-190* ; voir cependant la nuance apportée par J. QUAEGBEUR, in E. VAN'T DACK, *op. cit.*, p. 104.

³⁹⁸W.L. MORAN, *op. cit.*, p. 398.

³⁹⁹*Ibid.*, p. 227.

⁴⁰⁰On en trouve en particulier la mention dans le corpus des lettres de Mari, au XVI^e av. J.-C. (J.-M. DURAND, *Documents épistolaires du palais de Mari I*, Paris, 1997, p. 352-354 ; A.L. OPPENHEIM, *Journal of Cuneiform Studies* 21, 1967, p. 244 et dernièrement M.A. POWELL, « Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia : the Cuneiform Evidence », in P. MCGOVERN *et al*, *op. cit.*, p. 97-122, particulièrement p. 108-110).

Une dernière provenance est évoquée par la documentation égyptienne pour le vin oriental : il s'agit 'un mystérieux « vin de *Snkr* », qui apparaît dans un certain nombre de textes ptolémaïques énumérant des listes de crus. On trouve ce toponyme ainsi orthographié dans les trois textes suivants :

- Fr. Daumas, *Les mmmisis de Dendera*, Le Caire, 1959, p. 25, l. 1 = 
- *Dendara VII*, 183, 5. = 
- *Dendara V*, 71, 7 

Il est peu douteux que ce toponyme est identique à celui de Sangar () qui est fréquemment cité au Nouvel Empire lors de la description de campagnes asiatiques : il est par exemple mentionné dans les *Annales* de Thoutmosis III ; à l'époque ramesside, les *Onomastica* égyptiens lui consacrent même une entrée indépendante ⁴⁰¹. Le nom de cette région a longtemps été traduit par « Babylonie », et Gauthier fait dans son dictionnaire géographique le rapprochement entre ce terme, celui de *Sa-an-ḥa-ar* mentionné dans les tablettes d'Amarna, et celui qui désigne encore aujourd'hui, en arabe, un massif montagneux au sud du Tigre, le gebel Sindjar ⁴⁰². Gardiner aboutit à la même conclusion, en insistant particulièrement sur le contexte dans lequel on trouve le nom de cette région. Sangar est en effet placé, dans la documentation épigraphique, sur le même plan que les très grandes puissances, comme le Hatti et le Mitanni ⁴⁰³. C'est le cas par exemple sur la stèle d'Amenhotep II de Mit-Rahina ⁴⁰⁴, ou encore dans les *Annales* de Thoutmosis III ⁴⁰⁵. Fort éloignée de l'Égypte, cette région n'aurait qu'exceptionnellement envoyé des dons aux pharaons, pour se concilier leur alliance à la suite de leurs plus grands succès militaires. L'équation Sangar/Babylone a récemment été contestée par Cl. Vandersleyen (qui placerait cet état dans la région de l'Oronte) en faisant état de l'association fréquente, dans les listes géographiques, de ce terme avec ceux de Hatti et de Naharina, qu'il situe « dans la branche ouest du croissant fertile ». Un scarabée d'Amenhotep III portant l'épithète « celui qui a pillé Sangar » serait de surcroît étonnant si Sangar était la Babylonie ⁴⁰⁶. Si nous suivons cet auteur, ce terme pourrait désigner (comme Amourrou) les environs de Carkémish, ce qui aurait un sens en terme de

⁴⁰¹ A.H. GARDINER, *AEO I*, p. 209*-212*.

⁴⁰² H. GAUTHIER, *Dictionnaire géographique 5*, Le Caire, 1928, p. 6.

⁴⁰³ A.H. GARDINER, *AEO I*, 210*-211*.

⁴⁰⁴ A.M. BADAWI, « Die neue historische Stele Amenophis' II. », *ASAE* 42, 1943, p. 23, pl. 1, l. 33.

⁴⁰⁵ K. SETHE, *Urk.* IV, 668, 13 ; 701, 3.

⁴⁰⁶ Voir notamment Cl. VANDERSLEYEN, « L'Asie des Égyptiens », *OLP* 25, 1994, p. 38-39. Cette argumentation est reprise dans *id.*, *L'Égypte*, p. 329-330, 352. La migration de toponymes amorrites vers l'ouest, correspondant à d'importants déplacements de populations au cours du deuxième millénaire av. J.-C., est un phénomène bien connu. Selon J.-M. Durand (renseignement oral), le nom Singar/Sangar n'aurait pas cependant connu ce genre de dédoublement, et correspondrait effectivement au massif du Sindjar.

production de vin, comme nous l'avons vu plus haut⁴⁰⁷. L'identification la plus traditionnelle est malgré tout assez tentante sur le plan proprement viticole : la région du Sindjar fut également une grande productrice de vin, et l'une des villes principales de ce secteur, Karanâ, tirait d'ailleurs son nom de celui de la vigne⁴⁰⁸. L'hypothèse d'une circulation commerciale du vin à plus grande échelle reste donc séduisante, et ce d'autant plus que la Babylonie avait indiscutablement des relations diplomatiques avec l'Égypte dès le Nouvel Empire⁴⁰⁹. Le vin de Sangar n'est malheureusement mentionné que sur les murs des temples ptolémaïques, le but étant peut-être avant tout, dans le cadre d'un texte religieux, d'établir une opposition entre le vin de l'extrême ouest (les oasis du désert libyque) et celui de l'extrême est (Sangar)⁴¹⁰.

d) Une culture du vin importée

Mais l'impact du vin asiatique en Égypte ne se limite pas aux importations qui en étaient faites dans la vallée du Nil. Un faisceau convergent d'indices de natures très diverses montre bien que c'est sous l'influence directe des pays dits « asiatiques » que la viticulture s'est profondément modernisée sur la terre des pharaons. Les emprunts se sont fait dans trois domaines distincts : les techniques, la main d'œuvre, les mentalités.

1) Les emprunts techniques

Les transferts technologiques qui ont pu avoir lieu dans les techniques de vinification sont les plus difficiles à évaluer : comme nous le verrons plus loin, en étudiant plus en détail la fabrication du vin, un certain nombre de changements interviennent au Nouvel Empire. Il s'agit d'une modification des pressoirs (si l'on doit se fier à la façon dont ils sont représentés sur les parois des tombes) et de l'apparition de plusieurs catégories de vins jusqu'alors inconnues, dont témoignent entre autres la rédaction des étiquettes de jarres. De façon significative, l'ensemble du vocabulaire de la vigne et du vin se renouvelle à cette époque. Il faut noter d'emblée que tous les mots courants restent

⁴⁰⁷ J.-M. DURAND, *Documents épistolaires du palais de Mari I*, Paris, 1997, p. 352-354 : cette région est connue, dès le XVII^e s. av. J.-C., pour être la plus grande exportatrice de cette boisson vers la ville de Mari, pourtant très éloignée de ce lieu de production. Voir aussi sur ce point B. LION, « Vignes au royaume de Mari », in *Florilegium Marianum : recueil d'études en l'honneur de M. Fleury*, Paris, 1992, p. 107-113.

⁴⁰⁸ *Ibid.*, p. 354. Le nom de cette cité se traduit par « Région du vin », vin qui aurait cependant été, toujours selon J.-M. Durand, de qualité médiocre.

⁴⁰⁹ W.L. MORAN, *op. cit.*, EA 1, 2, 3, *passim*.

⁴¹⁰ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte ancienne », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 34.

purement égyptiens. Seules des dénominations plus rares sont clairement empruntées aux langues sémitiques : il en est ainsi du vinaigre ( *hmd*⁴¹¹) et du vin nouveau, ou du moût ( *mrsw*⁴¹²), deux mots que l'on retrouve d'ailleurs en copte. On relève aussi dans le répertoire égyptien des termes sémitiques désignant la vigne (*kꜣrmꜣynꜣ*, sur la racine *krm*⁴¹³), le raisin (*dꜣmqꜣ*, sur la racine *šmq*⁴¹⁴), la presse à vin (*qntw*, sur la racine *gt*⁴¹⁵), mais ils ne semblent avoir été utilisés que comme toponymes. La seule étude du vocabulaire permet donc assez mal d'apprécier le rôle joué à cette époque par les Asiatiques dans le renouvellement de la viticulture égyptienne. Un emprunt plus manifeste est celui des jarres utilisées pour renfermer le vin : l'amphore égyptienne ansée (Pseudo-Canaanite Storage Jar) qui est utilisée dès le début de la XVIII^e dynastie est identique à la jarre palestinienne du Moyen Bronze II. La forme en a donc très tôt été copiée, peut-être dès la fin de l'occupation du Delta par les Hyksos⁴¹⁶. On remarque ensuite une évolution proprement égyptienne de ce type de récipient, avec en particulier un allongement du col rendant plus facile le scellement⁴¹⁷. Dans tous les cas, même si nous n'avons que peu de traces directes des emprunts techniques faits par l'Égypte au monde syro-palestinien, il est très probable que ceux-ci se sont effectués par l'intermédiaire du déplacement massif de populations, selon un phénomène qui a bien été mis en valeur par Fr. Smyth, dans une étude récente⁴¹⁸.

2) Le transfert de main d'œuvre

L'importation des vigneronniers asiatiques en Égypte est sans doute le fait le mieux attesté par les sources dont nous disposons. Les références à cette main d'œuvre spécifique se multiplient en effet à partir du règne de Thoutmosis III. On les trouve en particulier dans le répertoire iconographique des tombes de la nécropole thébaine : comme nous l'avons déjà signalé plus haut, des vigneronniers Apirous apparaissent dans la chapelle de

⁴¹¹ A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 236* ; J.E. HOCH, *Semitic Words in Egyptian Texts of the New Kingdom and Third Intermediate Period*, Princeton, 1994, n° 316.

⁴¹² A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 235*, n° 565 et pl. XIII a ; D. VALBELLE, *Catalogue des poids à inscriptions hiératiques de Deir el-Medineh*, Le Caire, 1977, n° 5135, et p. 18 ; P. GRANDET, *Le Papyrus Harris I/2*, Le Caire, 1994, p. 315 = P. Harris I, 64a,6 ; J.E. HOCH, *op. cit.*, n° 183.

⁴¹³ J.E. HOCH, *op. cit.*, n° 479. Le nom du mont Carmel, haut lieu de la viticulture, pourrait d'ailleurs dériver de la même racine (S. AHITUV, *Canaanite Toponyms*, p. 124).

⁴¹⁴ J.E. HOCH, *op. cit.*, n° 583.

⁴¹⁵ J.E. HOCH, *op. cit.*, n° 425.

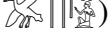
⁴¹⁶ C. HOPE, *Pottery of the Egyptian New Kingdom*, Victoria, 1989, p. 87-110.

⁴¹⁷ B.G. WOOD, « Egyptian Amphorae of the New Kingdom and Ramesside Periods », *Biblical Archeologist* 50/2, 1987, p. 75-83.

⁴¹⁸ Fr. SMYTH, « Égypte-Canaan : quel commerce ? », in N. GRIMAL, B. MENU (éd.), *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998, p. 10.

(1) An 13, vin *nefer* du jour 8 du verger des Syriens du vignoble [...] (2) de Ramsès-aimé-d'Amon, vsf, qui est à l'ouest de Per-Ramsès-Miamon, vsf, (3) chef des vigneron Qadjay (?) ⁴²⁵.

L'intérêt de ce document est qu'il désigne clairement un établissement d'Asiatiques (le responsable du domaine porte d'ailleurs un nom très caractéristique, voir *infra*, vigneron n° 37) installé sur le sol égyptien, l'inscription précisant bien que le vignoble se trouve dans l'est du Delta, à l'ouest de la résidence royale de Per-Ramsès.

Les étiquettes de jarres conservent aussi la trace d'un grand nombre de *hry k3mw* étrangers. Certains d'entre eux sont simplement désignés par un terme « ethnique », traduisant leur origine. On trouve ainsi à Malqata un vigneron du nom de  Naharinay (litt. L'homme du Naharina) ; « le Syrien » est aussi une appellation fréquente : un Pa-Kharou () apparaît dans la documentation retrouvée à Bouhen, un Kharou () dans celle de Malqata et un Pay-Kharou () dans celle du Ramesseum. On peut également mentionner la présence vraisemblable de Chypriotes (?) ⁴²⁶ à Amarna, où l'on trouve un vigneron du nom de Pa-Iyrsa () comme au Ramesseum ([...] ). Enfin, un dénommé Shasouna () responsable d'un domaine viticole amarnien, a très clairement été dénommé d'après le terme générique désignant les bédouins-Shasou. Il est intéressant de noter ici, à côté des nombreux étrangers d'origine proche-orientale, l'existence d'un chef vigneron du nom de Pa-Nehesi (): « le Nubien ». De nombreux autres responsables asiatiques peuvent être identifiés par leur anthroponyme, dans toutes les séries documentaires dont nous disposons. Une première liste en avait été dressée par W. Helck ⁴²⁷. Celle-ci peut maintenant être corrigée et complétée grâce à un ouvrage récent de Th. Schneider ⁴²⁸. On relève donc, dans l'ordre chronologique :

Date : Hatchepsout

⁴²⁵ W. SPIEGELBERG, « Bemerkungen zu den hieratischen Amphoreninschriften », ZÄS 58, 1923, p. 27, n° III.

⁴²⁶ Le toponyme *J-r-s* (Alasia) est encore aujourd'hui sujet de débats entre égyptologues, certains pensant qu'il s'agit indiscutablement de l'île de Chypre, d'autres contestant cette identification, et plaçant ce royaume sur le continent asiatique, plutôt en Syrie du Nord (cf. Cl. VANDERSLEYEN, *op. cit.*, p. 309, 601). Selon A. SCHEEPERS, *op. cit.*, p. 80-83, « le choix de Chypre paraît inéluctable » : une lettre de Mari livre en effet dès le XVIII^e siècle le nom d'une ville d'Alasia qui livre du bronze (spécialité chypriote s'il en est) ; le récit d'Ounamon semble également conforter cette hypothèse en donnant l'image d'un certain isolement de l'île face à la Phénicie.

⁴²⁷ W. HELCK, *Die Beziehungen Ägyptens zu Vorderasien im 3. und 2. Jahrtausend v. Chr.*, ÄgAbh 5, Wiesbaden, 1962, p. 377.

⁴²⁸ Th. SCHNEIDER, *Asiatische Personennamen in ägyptischen Quellen des Neuen Reiches*, OBO 114, 1992.

1  **Setouyna** : peut-être chef-vigneron en l'an 7 de Hatchepsout (la fonction du personnage n'est cependant pas précisée au sein d'une inscription de jarre très concise). W.C. Hayes, « Varia from the Time of Hatchepsout », *MDAIK* 15, 1957, p. 79-81 ; W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 12 ; Th. Schneider, *op. cit.*, N 414, p. 195.

Date : Amenhotep II

2  **Pa-Nehesy** (litt. « le Nubien ») : temple funéraire d'Amenhotep II, étiquette datée de l'an 26 (W.M.F. Petrie, *Six Temples at Thebes*, Londres, 1897, pl. V). Une étiquette inédite de Deir al-Medina (inv. 440) mentionne un Panehesy dont le nom présente la même graphie, précédé simplement du titre *hry*. Il pourrait s'agir du même personnage.

Date : Amenhotep III

3  **Irouy** (W.C. Hayes, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, types 55 et 251), chef vigneron dans la rivière de l'Ouest. Selon Th. Schneider, *op. cit.*, N 54, p. 36-37, le nom est peut-être formé sur la racine *l'j*, « être fort, puissant ». La possibilité que cet anthroponyme soit d'origine nubienne n'est cependant pas à écarter (*ibid.*, p. 37).

4  **Naharina** (litt. « le Naharinéen »), W.C. Hayes, *JNES* X, étiquette type 54 ; W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 8 ⁴²⁹.

5  **Kharou** (litt. « Syrien »), W.C. Hayes, *JNES* X, étiquette type 55 (voir fig. 21, p. 109).

Date : Amenhotep IV

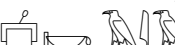
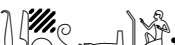
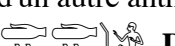
6  **I-Yry** [...] (COA III, 104), chef vigneron = W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 1 ; Th. Schneider, *op. cit.*, N 43, p. 32. Nom théophore hypocoristique, sur la racine *'ēl(i)ja.

7  **Pa-Irsa**, litt. « Celui d'Alashiya » = W.M.F. Petrie, *Tell el-Amarna*, Londres, 1894, pl. XXIV, n° 77.

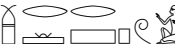
8  **Metja** (COA III, 60) = Th. Schneider, *op. cit.*, p. 139, N295. Formé sur la racine *ms'.

9  **Roufy** (COA III, 56-57) = W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 9 ; Th. Schneider, *op. cit.*, p. 151, N 319. Formé sur la racine *rp' : élevé, haut.

⁴²⁹ Dans la même série, en revanche, le nom de Tyner serait d'origine égyptienne (Th. SCHNEIDER, *op. cit.*, n° F 28, p. 297) ; nous n'incluons pas non plus dans cette liste, par souci de cohérence, un jardinier du temple d'Amon du nom de Gourerou dont le nom se retrouve dans la TT 161 (date : Amenhotep III ?) = W. HELCK, *op. cit.*, p. 377, n° 16 ; Th. SCHNEIDER, *op. cit.*, N 47).

- 10**  **Hatay** (COA III, XC, fig. 151) = Th. Schneider, *op. cit.*, N 594 : formé sur la racine hdj (le guide), ou sur la racine hd/hedeya (le don).
- 11**  **Sakaia** (COA III, n° 35) = W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 11 ; Th. Schneider, *op. cit.*, p. 193, N408. Formé vraisemblablement sur la racine araméenne *skj : veiller, faire attention.
- 12**  **Semiremi** (COA I, n° J) = W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 10 ; Th. Schneider, *op. cit.*, p. 183, N 387.
- 13**  **Shasouna** (COA III, étiquette 152) = W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 13 ; Th. Schneider, *op. cit.*, p. 200, N 424.
- 14**  **Titoua** (COA III, 145) = W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 17 ; Th. Schneider, *op. cit.*, p. 245, N523. Formé sur la racine *td' : pleurer, se lamenter.
- 15**  **Tjouna** (COA I, 34), non répertorié par Th. Schneider, *op. cit.*, mais très proche d'un autre anthroponyme de son catalogue, p. 251, N537 (Tjounar).
- 16**  **Dydy** (COA III, 78) = Th. Schneider, *op. cit.*, p. 261, N 562. Nom répandu en araméen (voir aussi *infra*, le nom Aperdydy).

Date : Toutânkhamon

- 17**  **Aperershepou** (Cerny, 1 = Schneider, p. 69, N 123 « le serviteur de Reshep »),

Date : Horemheb

- 18**  **Rourery** (G.T. Martin, « Three Objects of New Kingdom Date », in *Pyramid Studies and Other Essays Presented to I.E.S. Edwards*, EES Occasional Publication 7, 1988, p. 118-120, peut-être également attesté dans Y. Koenig, *Catalogue*, n° 6299 ?) = Th. Schneider, *op. cit.*, p. 155, N 329.
- 19**  **Be[...]nerou** ?= C.J. Eyre, in H.D. Schneider, *The Memphite Tomb of Horemheb II*, Londres, 1996, p. 12, n° 22, et pl. 2. Peut-être une graphie du dieu Baal (*Bl), cf. Th. Schneider, *op. cit.*, p. 69, N 122.

Date : XIX^e dynastie ⁴³⁰

- 20** [graphie du nom inédite] **Ibager** (tombe de Maya = JEA 77, 1991, p. 17 et pl. XIII/6, an 40 de Ramsès II) ; cf. Th. Schneider, « Asiatic Personal Names from the

⁴³⁰ Les noms de Kama (Th. SCHNEIDER, *op. cit.*, F. 25, p. 297) et Kasa (*ibid.*, F. 26, p. 297), très bien attestés dans les étiquettes du Ramesseum, ont été exclus de cette liste, car il s'agirait de noms égyptiens, malgré l'opinion de W. HELCK, *op. cit.* Il en est de même du nom Inana (*ibid.*, F 4, p. 288) que porte un vigneron du temps de Merenptah (W.M.F. PETRIE, *Six Temples*, Londres, 1897, pl. XIX, n°s 5, 9).

New Kingdom. An Outline with Supplements », *VI congresso internazionale di egittologia, Atti*, Turin, 1993, p. 470.

21 , **Irerena** = W. Spiegelberg, *Hieratic Ostraca and Papyri from the Ramesseum*, Londres, 1898, étiquettes n°s 144, 164, 208 ; W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 3 ; Th. Schneider, *op. cit.*, N 56, p. 37, vraisemblablement formé sur la racine *ʾll, « être faible ».

22 , **Ikhan** = W. Spiegelberg, *Hieratic Ostraca*, étiquette n° 274 ; W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 4 ; Th. Schneider, *op. cit.*, p. 266, N. 576, sur la racine de *ʾaḥan, « le fraternel ».

23 , **Aperba[al]...** (K. 6475), = Th. Schneider, *op. cit.*, p. 68, N 122 = ʾpr-bn[r] = le serviteur de Baal).

24 , **Aperdydy** (Nagel, 50 b). Ce nom n'est pas répertorié par Th. Schneider, *op. cit.*, mais son origine asiatique ne fait aucun doute tant par le préfixe Aper (cf. N 122, N 123) que par le nom qui le suit, déjà relevé parmi les noms de vigneron (= N 561-564). On doit vraisemblablement le traduire par « Le serviteur de Toutou/Dydy »

25 , **Ben-Sem...**? (Spiegelberg, ZÄS 58, p. 34) ; dans sa nouvelle édition du document, Kitchen préfère lire  (KRI II, 679, 5). Th. Schneider, *op. cit.*, N 584, note cependant qu'un nom asiatique commençant par Ben (le fils) n'aurait rien d'étonnant. Cette interprétation conviendrait mieux au signe du bâton qui se trouve à la fin du nom.

26 [...] , **[Pa]-Iyrsa** (litt. «Celui d'Alasya »), W. Spiegelberg, *Hieratic Ostraca*, étiquette n° 173 ; *id.*, ZÄS 58, p. 32-33.

27 , **Pay-Kharou** (litt. « Le Syrien ») = L. Speelers, *Recueil des inscriptions égyptiennes des musées royaux à Bruxelles*, Bruxelles, 1923, n° 15 283 ; autre attestation vraisemblable du même vigneron : étiquettes de jarres inédites du Ramesseum (1994-1996), n° inv. Koenig, 363 (H3rw) ; W. Spiegelberg, « Bemerkungen zu den hieratischen Amphoreninschriften des Ramesseum », ZÄS 58, p. 26.

28 , **Padjaia** = W. Spiegelberg, *Hieratic Ostraca*, étiquette n°s 286, 287, 293 ; W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 6 ; Th. Schneider, *op. cit.*, p. 124, N 266.

29 , **Mayrkay** = W. Spiegelberg, *Hieratic Ostraca*, étiquettes n°s 188, 154 ; W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 7 ; Th. Schneider, *op. cit.*, N 279, p. 130. Sur la racine de *mlq, le roi, Sem. NW).

30 , **Rema** = W. Spiegelberg, ZÄS 58= CGC 2789 ; Th. Schneider, *op. cit.*, N 321, p. 152).

31 , **Shamay** (K. 6329) = Th. Schneider, *op. cit.*, N 417, p. 196-197, formé sur la racine šmʿ (écouter) ou la racine šm (le nom).

32 , **Qedy** = W. Spiegelberg, *Hieratic Ostraca*, étiquette n°s 215, 175 ; W. Helck, *op. cit.*, p. 377, n° 14 ; étiquettes de jarres inédites du Ramesseum (1994-1996)

n^{os} inv. Koenig 15, 67 ; Th. Schneider, *op. cit.*, p. 204, N 432, racine *gadd, fortune, ou *gadj, le cabri.

33  **Kawa** = étiquette inédite du Ramesseum, 1994-1996, Koenig, inv. 64.

34  **Kener** = W. Spiegelberg, *ZÄS* 58, p. 34 (dubia). Depuis clairement attesté dans les étiquettes de jarres inédites du Ramesseum (1994-1996) : Koenig, inv. 108 ; Étienne, inv. 24. Voir aussi Th. Schneider, *op. cit.*, p. 273-277 (racine *kl).

35  **Touner** = W. Spiegelberg, *Hieratic Ostraca*, étiquette n° 16 ; Y.Koenig, *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir el-Medineh*, Le Caire, 1978, n° 6426 ; étiquette inédite de Deir al-Medina, n° inv. 694 ; très proche du n° N538 de Th. Schneider, *op. cit.*, p. 252.

36  **Tjatyri** (P. Anastasi IV) = Th. Schneider, *op. cit.*, N 556, p. 258, formé sur la racine *sitr « protection ». La correction de A.H. Gardiner, *LEM*, p. 42a, l. 1, qui propose de lire Tjayry, n'est apparemment pas nécessaire.

Date : XX^e dynastie

37  **Q(a)djay** ? = W. Spiegelberg, *ZÄS* 58, formule A3. Le nom est mal conservé, et il n'est pas transcrit par Th. Schneider, *op. cit.*, N 599, p. 271. De très nombreux anthroponymes asiatiques semblent débiter par la séquence q3-d3 que nous avons ici.

Sans datation précise

38  **Pa-Kharou** (litt. « le Syrien ») = H.S. Smith, *The Fortress of Buhen II, The Inscriptions*, Londres, 1976, étiquette BM 65 744.

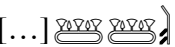
39  **Petetjary** (Y. Koenig, *Catalogue*, n° 6427 ; Th. Schneider, *op. cit.*, N 256, p. 119-120).

40  **Rouna**[...] = (Y. Koenig, *Catalogue*, n° 6384), non répertorié par Th. Schneider, *op. cit.*, mais très voisin de son n° N 325 ?, p. 154 (Rounry).

41  **Hsay** (Y. Koenig, *Catalogue*, n° 6283 ; Th. Schneider, *op. cit.*, N 365, p. 171-172).

42  **Imayry** (Y. Koenig, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre, *RdE* 44, 1993, p. 63, n° E 30153).

43  **Touna**, étiquette inédite de Deir al-Medina, inv. 808. Peut-être à rapprocher des noms Tjouner, Tjouner (Th. Schneider, *op. cit.*, p. 251-252).

44 [...]  [...]**shasha**. Étiquette inédite de Deir al-Medina, inv. 905.

45  **Itjer**. Étiquette inédite de Deir al-Medina, inv. 918. voir de possibles parallèles, avec une autre graphie, dans Th. Schneider, *op. cit.*, p. 41-42.

Tableau récapitulatif

n°	nom	att.	date	titre	région	institution
1	<i>Stwjn</i>	1	Hat., 7			
2	<i>Pnhsy</i>	2	A II, 26			
3	<i>Irwry</i>	3	A III, 37	<i>hry k3mw</i>	rivière de l'Ouest	domaine royal
4	<i>Nhryn</i>	1	A III, 37	<i>hry k3mw</i>	rivière de l'Ouest	domaine royal
5	<i>H3rw</i>	1	A. III, 37	<i>hry k3mw</i>	rivière de l'Ouest	domaine royal
6	<i>Iry</i>	1	A. IV	<i>[hry] k3mw</i>	rivière de l'Ouest	
7	<i>P3jyrs</i>	1	A. IV			
8	<i>Mt</i>	1	A IV, 5	<i>hry k3mw</i>		domaine d'Aton
9	<i>Rwfy</i>	3	A IV	<i>hry k3mw</i>	rivière de l'Ouest	domaine d'Aton
10	<i>H3ty</i>	1	A. IV	<i>[hry] k3mw</i>		
11	<i>S3k3j</i>	1	A IV, 17+1	<i>hry b'h</i>	rivière de l'Ouest	domaine royal
12	<i>Smyrmy</i>	1	A. IV	<i>hry k3mw</i>		domaine d'Aton
13	<i>Š3swn</i>	1	A. IV	<i>hry k3mw</i>		
14	<i>Tjtw</i>	1	A. IV	<i>hry b'h</i>	rivière[de l'Ouest]	
15	<i>Twn</i>	1	A. IV	<i>hry k3mw</i>		domaine d'Aton
16	<i>Dydy</i>	1	A. IV	<i>hry b'h</i>		domaine d'Aton
17	<i>prršpw</i>	1	Tout., 4	<i>hry k3mw</i>	rivière de l'Ouest	domaine d'Aton
18	<i>Rwrry</i>	2	Hor, 12	<i>hry k3myw</i>		
19	<i>B[...]<i>nr</i></i>	1	Hor, 13	<i>hry k3myw</i>	Karabana	domaine royal
20	<i>Jb3gr</i>	1	R II, 40	<i>hry k3myw</i>	Eau de Rê	domaine de Rê
21	<i>Jrrn</i>	3	R II			domaine [d'Amon]
22	<i>Jhn</i>	1	R II	<i>[hry k3m]yw</i>		
23	<i>prbn[...]</i>	1	R II	<i>hry k3myt</i>		[domaine d'Amon]
24	<i>prdydy</i>	1	R II, 19	<i>hry k3myw</i>	ouest Per-Ramsès?	domaine royal
25	<i>Bnsm[...]</i>	2	R II, 5	<i>hry k3myw</i>	ouest du Port	domaine d'Amon
26	<i>[P3]jyrs</i>	1	R II			
27	<i>P3y-H3rw</i>	3	R II, 37	<i>hry k3myw</i>	Eau d'Amon	domaine royal
28	<i>P3d3j</i>	56	R II	<i>hry k3myw</i>		domaine d'Amon
29	<i>Myrk3y</i>	2	R II	<i>hry k3mw</i>		domaine d'Amon ?
30	<i>Rm</i>	1	R II, 4		est du Delta	temple de Sethi I ^{er}
31	<i>Š3m'y</i>	1	R II	<i>hry k3myt</i>		domaine d'Amon
32	<i>Qdy</i>	13	R II	<i>hry k3myw</i>		domaine royal
33	<i>K3w</i>	1	R II			domaine d'Amon
34	<i>Knr</i>	3	R II	<i>hry k3myw</i>		domaine d'Amon
35	<i>Twnr</i>	1	R II	<i>hry k3myw</i>		domaine d'Amon
36	<i>T3tjyry</i>	1	Sethi II		est du Delta	domaine d'Amon
37	<i>Qd3y</i>	1	R III, 13	<i>hry k3myw</i>	verger des Syriens	domaine royal
38	<i>P3-H3rw</i>	1	?			
39	<i>Ptt3ry</i>	1	?	<i>[hry k3m]yt</i>		
40	<i>Rwn</i>		X, 10	<i>hry k3mw</i>	Tjarou	
41	<i>H33y</i>	1	?	<i>k3ry</i>		
42	<i>Jm'yry</i>	1	?	<i>[hry] k3myw</i>		temple fun. non identifié
43	<i>Twn</i>	1	?			
44	<i>[...]š3š3</i>	1	?			

45	<i>Jtr</i>	1	?	[hry] k3myw		

Les Asiatiques sont très bien représentés dans les séries de chefs vigneronnes connues à ce jour : à Amarna, ils sont 11 sur un total de 66 responsables dont les noms sont préservés de façon à peu près complète, soit environ un sixième des effectifs ⁴³¹. Leur nombre est encore plus élevé dans la série des étiquettes provenant du Ramesseum, où ils sont 11, pour un total de 36 vigneronnes répertoriés (soit à peu près un tiers des responsables attestés ⁴³²). Ce changement de proportion ne traduit pas forcément une augmentation des Asiatiques dans les vignobles égyptiens à la période ramesside. Il est plus probablement dû à la spécificité de cette dernière série, qui nomme essentiellement des fonctionnaires rattachés directement à l'administration du temple funéraire de Ramsès II. Or, si l'on considère dans son ensemble le tableau qui précède, il semble bien qu'au moins à partir du règne d'Akhenaton la majeure partie des Asiatiques recensés aient travaillé pour des fondations religieuses. Cela concorde bien avec de nombreux autres documents qui nous sont parvenus, et qui traduisent la même tendance. Thoutmosis III, dans ses *Annales*, indique bien, par exemple, qu'il a donné au temple Amon une partie importante de la main-d'œuvre prélevée lors de ses campagnes militaires en Syro-Palestine et en Nubie. Cela représente, depuis l'an 23 jusqu'à la rédaction du texte (vraisemblablement en l'an 42), un ensemble de 1588 Asiatiques-*H3rw* ⁴³³. Une stèle d'Amenhotep III, qui était érigée originellement dans son temple de millions d'années sur la rive ouest de Thèbes, donne la même indication. En parlant de sa fondation, le roi précise en effet que « ses dépendances sont remplies de serviteurs hommes et femmes, et d'enfants de princes de tous les pays capturés par sa Majesté ; ses greniers contiennent toutes bonnes choses, sans qu'on en connaisse le nombre ; il est entouré d'établissements de *H3rw*... » ⁴³⁴. Peut-être avons-nous là les origines mêmes du *topos* qui fait des Asiatiques les meilleurs jardiniers. Le Papyrus Harris I, rédigé sous Ramsès IV, se fait encore plus explicite : le texte fourmille d'allusions aux prisonniers de guerre qui ont été attribués aux temples, qu'il s'agisse du temple funéraire de Medinet Habou (4,5), ou de celui d'Amon à Karnak (7,3). Un passage (7,10), déjà cité *supra*, précise alors qu'un certain nombre d'entre eux ont été envoyés comme vigneronnes dans les Oasis ⁴³⁵. Le même tableau, peut-être déjà un peu stéréotypé, est dressé par la stèle de Taharqa au temple de

⁴³¹ Voir sur ce point notre liste des vigneronnes d'Amarna, *infra* II/2/1.

⁴³² Voir sur ce point notre liste des vigneronnes du Ramesseum, *infra* II/2/1.

⁴³³ J.H. BREASTED, *Ancient Records* II, § 555, K. SETHE, *Urk.* IV, 743, 7.

⁴³⁴ W.M.F. PETRIE, *Six Temples*, Londres, 1897, pl. XI-XII, p. 24-26 ; W. SPIEGELBERG, « Die Bauinschrift Amenophis' III. auf der Flinders Petrie-Stele », *RecTrav* XX, 1898, p. 37-54. Sur les installations d'Asiatiques dans la campagne égyptienne, de façon plus générale, voir S. SAUNERON, J. YOYOTTE, « Traces d'établissements asiatiques en Moyenne-Égypte sous Ramsès II », *RdE* 7, 1950, p. 67-70.

⁴³⁵ P. GRANDET, *Le Papyrus Harris I/2*, Le Caire, 1994, notes 76, 122, 680, 929.

Kawa (citée *supra*), qui vante l'excellence des Mentiou asiatiques transférés en Nubie pour soigner les vignes du temple d'Amon ⁴³⁶. Un document saïte développe encore le même thème : il s'agit de la statue de Petouneith, conservée au Louvre (n° A 93). Ce haut personnage, qui fut chargé de l'administration des temples, y expose le rôle qu'il a joué dans la restauration du culte d'Osiris à Abydos. Il y a, entre autres, manifestement replanté de la vigne :

jr.n=(j) n=f 't nt ht srwd m ht-bnr nb
k3ryw jm=s n h3stjw jnw m s'nhw
rdjw jrp hnw 30 jm r' nb h3wt Hnty-Jmnty

J'ai fait pour lui un verger (planté) de toutes sortes d'arbres fruitiers
 pourvu de vigneron étrangers venus comme prisonniers
 et donnant 30 hin de vin chaque jour pour l'autel de Khenty-Imenty ⁴³⁷.

Il est vraisemblable que le transfert en Égypte de populations familiarisées avec la viticulture a permis, à partir du début du Nouvel Empire, un vrai renouvellement des connaissances touchant à la fabrication du vin. Ce tableau doit cependant être quelque peu nuancé : c'est avant tout la fonction dévolue à ces personnages, rattachés statutairement à des temples dotés de grands domaines viticoles, qui fonde le mythe du vigneron oriental. Comme nous l'avons vu, des Nubiens apparaissent aussi, de façon plus ponctuelle, dans les listes de vigneron (*supra*, n°s 2 et peut-être 3) comme dans les scènes de vinification (TT 261). Le cas des fameux Apirous, qui ont fait couler beaucoup d'encre pour avoir parfois été assimilés aux Hébreux captifs en Égypte, mérite également un commentaire. En effet, si cette catégorie de prisonniers est mentionnée à deux reprises dans des scènes de vinification de la nécropole thébaine (TT 39 et 155), cela n'en fait pas obligatoirement la main-d'œuvre la mieux qualifiée pour soigner la vigne. Les dernières recherches concernant les Apirous montrent en effet qu'il s'agit de populations nomades qui représentent manifestement un danger pour les villes de la région syro-palestinienne (les lettres d'Amarna sont éloquentes à ce sujet) ⁴³⁸. La déportation de ces populations obéissait sans doute davantage à un besoin quantitatif de main-d'œuvre qu'à une recherche de compétences particulières.

⁴³⁶ M.F.L. MACADAM, *The Temple of Kawa I, The Inscriptions*, Londres, 1949, p. 36, inscr. n° VI, col. 20-21.

⁴³⁷ E. JELINKOVA-REYMOND, « Quelques recherches sur les réformes d'Amasis », *ASAE* 54, 1957, p. 276-278 ; P. KOEMOTH, *Osiris et les arbres*, *ÆgLeod* 3, 1994, p. 247-249. Pour la datation de ce monument au début du règne d'Amasis, voir M.A. LEAHY, *GöttMisz* 70, 1984, p. 45-58.

⁴³⁸ Sur les Apirous, voir notamment T. SÄVE-SODERBERG, *Orientalia Suecana* 1, 1952, p. 5-14, D.B. REDFORD, *Egypt, Canaan, and Israel in Ancient Times*, Princeton, 1992, p. 195.

3). *Un changement des mentalités ?*

L'influence des Asiatiques sur la consommation du vin en Égypte est peut-être encore plus profonde, sans qu'il soit possible d'apprécier exactement son ampleur. C'est au Nouvel Empire, époque de contacts prolongés avec les pays orientaux, que le vin a connu sur la terre des pharaons un succès sans précédent : présenté comme une boisson de luxe, il apparaît à foison dans les tombeaux de la nécropole de Thèbes. Les scènes de vinification, qui sont en Égypte un vieux thème décoratif funéraire, se multiplient entre le règne de Thoutmosis III et celui d'Akhenaton. Les nombreuses scènes de banquet du répertoire iconographique font fréquemment allusion à la préparation et au service du vin, rafraîchi dans de grandes amphores décorées de motifs floraux. Peut-on penser qu'il s'agit là d'une conséquence indirecte des grandes campagnes asiatiques du début de la XVIII^e dynastie ? L'hypothèse est d'autant plus tentante que certaines pratiques bien connues au Proche-Orient, comme le mélange de la boisson, semblent apparaître en Égypte précisément à cette époque ⁴³⁹. L'absorption du liquide au moyen d'une paille coudée (probablement équipée d'un filtre pour éliminer les lies) est aussi un emprunt au monde oriental : sur une stèle retrouvée à Amarna, c'est d'ailleurs un Asiatique qui est représenté en train de boire de cette façon ⁴⁴⁰ — il est malheureusement difficile de dire, dans ce cas précis, si le récipient contenait du vin ou de la bière, autre boisson dont il faut filtrer les lies ⁴⁴¹. En tout cas, le « Syrien » lui-même semble avoir eu sur le sol égyptien une solide réputation de buveur : ce n'est vraisemblablement pas un hasard si le papyrus satirique de Turin met en scène ces personnages, tout à fait reconnaissables à leur calvitie et leur petite barbe pointue, ivres morts, en compagnie de courtisanes ⁴⁴². Des cruches d'importation syriennes sont d'ailleurs représentées çà et là dans le tableau pour renforcer cette connotation de la scène ⁴⁴³. On peut donc penser que le brassage sans précédent de populations qui eut lieu en Égypte à la fin du deuxième millénaire a joué un rôle important

⁴³⁹ J. QUAEGEBEUR, « Les rois saïtes amateurs de vin », *Ancient Society* 21, 1990, p. 241-271. Selon cet auteur, la pratique du mélange serait cependant inconnue en Égypte jusqu'à la période saïte (voir *infra*, III/3/3).

⁴⁴⁰ W. SPIEGELBERG, A. ERMAN, « Grabstein eines syrischen Söldners aus Tell Amarna », *ZÄS* 36, 1898, p. 126-129.

⁴⁴¹ Cl. SIMONS, « Rapes, siphons ou filtres pour pailles : développement égyptien d'un art de boire », *VI Congresso internazionale di egittologia. Atti I*, p. 555-564, Turin, 1992. Selon cet auteur, les scènes de buveur au siphon se rattacheraient plutôt à la consommation de la bière, beaucoup plus courante que le vin au Proche-Orient : cette remarque est sans doute exacte pour la Mésopotamie en général, mais sans doute moins pour les régions syro-palestiniennes qui étaient la zone de contact des Égyptiens avec cette partie du monde (voir en particulier nos remarques *supra*, sur la ville d'Ougarit).

⁴⁴² J.A. OMLIN, *Der Papyrus 55001 und seine satirisch-erotischen Zeichnungen und Inschriften*, Turin, 1973, pl. XIII, p. 51-52.

⁴⁴³ *Ibid.*, p. 45.

dans les habitudes alimentaires, et rendu plus familière qu'auparavant la consommation de vin, dans une « civilisation de la bière ».

I/3 Le vin de la vallée du Nil

En dehors de ces espaces marginaux que sont la Nubie, la Palestine et les Oasis, la vigne était bien sûr très présente dans la vallée du Nil : elle semble avoir été acclimatée un peu partout, d'Assouan à la Méditerranée. D'importantes différences existent cependant entre les régions les plus méridionales, où l'on peut se demander si la viticulture joua un rôle significatif avant l'époque ptolémaïque, et le Delta, qui semble au contraire très régulièrement désigné par les sources les plus anciennes.

I/3/1. Le vin de la Haute-Égypte.

La plupart des ouvrages qui parlent de la vigne en Égypte, à l'époque pharaonique, indiquent que cette plante était essentiellement cultivée dans le delta du Nil. Il est vrai que cet espace géographique est de loin le mieux documenté à ce sujet : c'est dans le Delta que seraient apparues les premières vignes, dans le Delta encore que les voyageurs grecs les ont le mieux observées dans l'Antiquité tardive. Les étiquettes de jarres renforcent encore cette première impression : elles émanent de grands domaines destinés à l'approvisionnement des temples ou de la famille royale, et semblent provenir principalement du Delta. Tout un faisceau d'indices montre cependant que la viticulture ne se cantonnait pas en Basse-Égypte, et que des régions méridionales pouvaient jouer dans ce domaine un rôle important que l'on ne soupçonne pas toujours. La confrontation des inscriptions de jarres avec les quelques documents économiques dont nous disposons, comme le papyrus Wilbour, le papyrus Harris I, ou encore — plus tardivement — le grand texte des donations du temple d'Edfou permet parfois d'identifier un toponyme plus rare, et d'offrir une vision un peu plus complète de l'implantation de la vigne. Le balayage du nord au sud que nous avons entrepris ne nous permet malheureusement pas toujours, vu la rareté des informations, d'obtenir un tableau évolutif de l'implantation du vignoble, et de préciser son ancienneté. Les informations qui subsistent sur l'implantation des vignes en Haute-Égypte (d'Assouan à Thèbes) sont relativement rares, et les étiquettes de jarres à vin sont jusqu'à présent quasiment muettes à ce sujet. Les conditions climatiques, et en particulier l'excessive chaleur estivale, ne sont pas à première vue très favorables à l'installation du vignoble ⁴⁴⁴, mais il faut cependant rappeler que les Oasis, qui sont sous le même régime de sécheresse, sont quant à elles bien connues pour leur production viticole au moins à partir du Nouvel Empire. Rien ne s'oppose donc, *a priori*, à cette culture dans les zones les plus méridionales de l'Égypte. La documentation dont nous disposons permet en tout cas dans son état actuel de localiser quatre régions productrices de vin : Assouan, Edfou, Esna et Louxor.

a) Assouan.

⁴⁴⁴ M.A. MURRAY, « Viticulture and Wine production », in *Ancient Egyptian Materials and Industries* ⁵, à paraître ; P. GALET, *Précis de viticulture* ⁵, Montpellier, p. 158-183. La température idéale pour la culture de la vigne est une moyenne thermique annuelle de 15° C, avec un maximum de 22° C en moyenne l'été, et un minimum de 3°C en moyenne l'hiver.

L'exemple de la région d'Assouan est sans doute le plus ambigu : un toponyme « *jrp* » (litt. « le vin ») est en effet clairement associé au premier nome de Haute-Égypte à partir de l'époque saïte. On le trouve pour la première fois au sein d'une liste géographique gravée sur le sarcophage d'un dénommé Pa-sheri-(en)-ast conservé au musée du Louvre ⁴⁴⁵. Il est ensuite très fréquemment mentionné au sein de la même liste-type sur les murs de temples ptolémaïques, à Edfou ⁴⁴⁶, Dendara ⁴⁴⁷, et au temple d'Opet à Karnak ⁴⁴⁸. L'une de ces inscriptions précise d'ailleurs cette désignation en *jrp hsp* (litt. « la terrasse du vin ») ⁴⁴⁹. Il est donc tentant de penser qu'il y avait, au sein du nome, un coteau où était installé un vignoble. La difficulté vient cependant de la source qui transmet cette information. Cette liste géographique est en effet une succession de *pehou*, terme que l'on pourrait transcrire par « espace marécageux » : c'est au sein des *pehou* que se pratiquent la chasse aux oiseaux et la pêche, deux activités prophylactiques que l'on retrouve sur les murs des tombeaux de toutes les époques de l'Égypte pharaonique ⁴⁵⁰. Un marécage n'est assurément pas le meilleur endroit pour cultiver la vigne, mais on remarque cependant que viticulture, chasse et pêche sont très souvent associées dans le répertoire des tombes égyptiennes à partir du Moyen Empire ⁴⁵¹. Cette tendance culmine au Nouvel Empire, où les scènes de fabrication du vin sont presque systématiquement associées aux activités cynégétiques ⁴⁵². L'appellation « *jrp* » d'un *pehou* pourrait donc être assez logique : contrairement à ce que nous enseigne notre vision moderne de la viticulture, il semble bien que les vignes égyptiennes aient tout particulièrement été installées à proximité des endroits humides, permettant une irrigation plus facile des ceps ⁴⁵³. Les informations plus tardives confirment l'existence de vignobles dans la région d'Assouan : un document en

⁴⁴⁵ P. BARGUET, « Une liste des *pehou* d'Égypte sur un sarcophage du musée du Louvre », *Kémi* 16, 1962, p. 7-20.

⁴⁴⁶ *Edfou* II, 173-174, 181; *Efdou* IV, 21-40, 172-193; *Edfou* V, 13-28, 106-124.

⁴⁴⁷ DUEMISCHEN, *Géogr. Inschr.* III, pl. LIX sq et IV, pl. C-CII, CVII.; A. MARIETTE, *Denderah* I, Paris, 1873, pl. 61, 66.

⁴⁴⁸ DE WIT, *Les inscriptions du temple d'Opet*, *BiAeg* XI, p. 237 sq, 270 sq.

⁴⁴⁹ *Edfou* I, 329 sq, 337 sq.

⁴⁵⁰ Voir notamment R. CAMINOS, *Literary Fragments in the Hieratic Script*, Oxford, 1956, p. 1-21.

⁴⁵¹ Cf par exemple la tombe de Baket (n°15) à Beni-Hassan (P. NEWBERRY, *Beni Hasan* II, Londres, 1894, pl. VI).

⁴⁵² Par exemple dans la tombe de Paheri et les TT 18, 24, 52, 56, 66, 82, 88, 100, 165, 217, A5, etc. Sur ce phénomène d'association d'images, voir tout particulièrement L. MANNICHE, *Lost Tombs*, Londres, New York, 1998, p. 40-41, et note 36.

⁴⁵³ Voir sur ce point *infra*, II/1/1. Une interprétation religieuse des mentions de ce *pehou* proprement est cependant encouragée par les allusions parallèles, dans les textes d'Edfou, à l'embouchure mythique du Nil (*rw-mw*) : *Edfou* IV, 172, 11; *Edfou* V, 107, 4. Voir D. MEEKS, *Le grand texte des donations d'Edfou*, *BdE* 59, 1972, p. 108, n. 200. P. MONTET, *Géographie de l'Égypte ancienne* II, Paris, 1961, p. 22-23, en se fondant sur une mauvaise interprétation du terme *hw-nbw*, pensait à du vin importé par des Grecs. On peut ajouter à cela qu'un lieu-dit « la vigne » a plus de chances d'individualiser un vignoble dans une région où cette plante est singulière que dans une région où sa culture est massive.

grec atteste de la production du vin à Éléphantine, au III^e siècle apr. J.-C.⁴⁵⁴. L'étude de la céramique apporte sur ce point un éclairage intéressant : selon des études récentes menées par l'IFAO, les ateliers de potiers de la première cataracte, extrêmement actifs à l'époque romaine, produisaient un très grand nombre d'amphores vinaires (que l'on reconnaît à des traces de résine sur la surface interne)⁴⁵⁵. Ces récipients, facilement identifiables par leur pâte (argile réfractaire, rose clair, de texture assez fine), ont été largement diffusés en Égypte même, et vraisemblablement en Nubie⁴⁵⁶. À moins que le lieu de fabrication des amphores et le lieu de production du vin n'aient été très éloignés (ce qui reste peu vraisemblable) ces témoignages invitent à postuler l'existence de vignobles d'une certaine ampleur dans la région d'Assouan, au moins à cette époque⁴⁵⁷.

b) Edfou

Les vignobles de la région d'Edfou sont signalés par une documentation exceptionnelle : sous les Ptolémées, de très nombreux textes gravés sur les murs du temple d'Horus insistent en effet sur la profusion du vin destiné au dieu⁴⁵⁸.

— *Efdou IV*, 113, 6-8, *rwd šz hnty ww Mz-Hr 3h3h=f jrf m st-jb=k*

La vigne prospère dans le territoire de Ma-Hor, elle abonde dans ton lieu d'élection.

— *Edfou VI*, 315, 17-18 : *šz hnty ww m Mz-Hr*

La vigne est dans le territoire de Ma-Hor

⁴⁵⁴ Cf. RICCI, *La coltura della vite e la fabbricazione del vino nell'Egitto greco-romano*, Milan, 1924, p. 11 (P. Eleph. 14).

⁴⁵⁵ P. BALLET, M. VICHY, « Artisanat de la céramique dans l'Égypte hellénistique et romaine, ateliers du Delta, d'Assouan et de Kharga », *CCE* 3, 1992, p. 109-119. Un atelier de production de ce type de récipient a clairement été identifié au pied du mausolée de l'Agha Khan, à Assouan.

⁴⁵⁶ *Ibid.*, p. 115 : une amphore de ce type, conservée au musée Copte du Caire, porte une inscription méroïtique qui pourrait témoigner de cette exportation. Sur les importations massives d'amphores vinaires provenant d'Assouan en Nubie et au Soudan à l'époque méroïtique, voir W.Y. ADAMS, « The vintage of Nubia », *Kush* XIV, 1966, p. 262-283, et en dernier lieu, I. HOFMANN, « Die ägyptischen Weinamphoren im Sudan », in *Hommages à J. Leclant* 2, *BdE* 106/2, 1994, p. 221-231.

⁴⁵⁷ La consommation importante de vin par la Nubie, à l'époque méroïtique, aurait pu entre autres susciter l'implantation de nouveaux vignobles dans la région, à partir du V^e siècle av. J.-C. (époque où les listes de *pehou* commencent peut-être à mentionner cette « terrasse du vin ». En revanche, l'identification du *jrp snw* des listes d'offrandes traditionnelles avec du « vin de Syene », donc d'Assouan (W. ADAMS, *op. cit.*), reste très hasardeuse. D'autres auteurs traduisent les mêmes mots par « vin de Péluse ». Il peut également s'agir du nom d'un récipient, ou d'une qualité particulière de vin : cf. D. MEEKS, « Oleïculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Supp.* XXVI, 1993, p. 12, commentant la scène de fabrication du vin dans A.M. BLACKMAN, *The Rock Tomb of Meir III*, p. 30.

⁴⁵⁸ La plupart de ces textes ont récemment été réunis par M.-C. POO, *Wine and wine offering in the Religion of Ancient Egypt*, Londres, New York, 1995, p. 102-103.

— Edfou VII, 75, 3-4 : [rwd šz] hnty ww <m> st=k šhšht jrf m st-jb=k

La vigne [prospère] dans le territoire de ta place, elle abonde dans ton lieu d'élection.

— Edfou VII, 234, 12-235, 2 : šz šhšht m hnty Mz-Hr wdhwk kswt hr wnš

b'h=sn Bhdt m jrt-Hr wšd, Hr-šhty wp r=k jm=s

prrt jz=sn r shb šnbt=k snq=k st htp jb=k

th n=š Špst hnwt th, sšm=š jm=f n mr jb=t

La vigne prospère dans Ma-Hor, débordant et ployant sous le raisin-wnš. Elle submerge Behedet de l'œil d'Horus frais, et Horakhty t'en abreuve. Leurs grains de raisin sont là pour réjouir ton gosier : tu les dégustes et ton cœur est heureux. L'ivresse t'appartient, ô Chepeset, Dame de l'ivresse, et tu en disposes selon le désir de ton cœur ⁴⁵⁹.

L'ensemble de ces textes, qui accompagnent l'offrande du vin à la divinité, sont par eux-mêmes assez explicites : ils désignent clairement des vignobles installés dans le voisinage du temple, et indiquent, pour la plupart, un toponyme précis, celui de Ma-Hor. Le dernier de ces documents, le plus développé, mérite une attention particulière : il s'agit en effet d'un tableau d'offrandes faisant partie du grand texte des donations, gravé au registre inférieur du mur d'enceinte est du temple, une longue inscription qui détaille les possessions de l'institution dans toute la Haute-Égypte, du nome Patyrite (aux frontières de Thèbes) au nome Ombite, partie la plus méridionale de l'Égypte. Il s'agit donc d'un véritable cadastre, le seul connu à ce jour pour l'Égypte pharaonique. Or ce tableau d'offrande correspond précisément à la section du document consacrée aux possessions d'Horus dans les alentours d'Edfou. Le recoupement des informations va encore plus loin, car le texte introduit par cette représentation apporte un renseignement complémentaire : le toponyme de Per-Ma-Hor () figure en effet dans la liste des domaines de la région, ce qui a permis à D. Meeks de le situer précisément sur une carte ⁴⁶⁰. Si l'on suit les conclusions de cet auteur, on peut supposer que la vigne était implantée sur des terres hautes, en bordure de désert, à environ 1 km à l'ouest du temple ⁴⁶¹. Le texte des donations

⁴⁵⁹ D. MEEKS, *Le grand texte des donations au temple d'Edfou*, BdE 59, 1972, p. 9-10.

⁴⁶⁰ *Ibid.*, p. 31-32, 100, pl. III.

⁴⁶¹ Selon D. Meeks lui-même (*Donations*, p. 100), une ambiguïté demeure cependant dans l'interprétation de ce toponyme, puisque Ma-Hor désigne aussi le temple d'Horus lui-même et son enceinte sacrée : l'expression « vignobles de Ma-Hor » pourrait donc, en toute logique, aussi bien désigner des vignes implantées à proximité immédiate du temple, phénomène qui semble avoir été courant (cf. par exemple J. YOYOTTE, « À propos de l'obélisque unique », *Kêmi* XIV, 1957, p. 81-91).

fournit par la même occasion quelques indications sur la date d'implantation de la vigne, qui pourrait encore remonter à la période pré-ptolémaïque. En effet, si l'inscription que l'on peut lire aujourd'hui à Edfou ne fut gravée que sous le règne de Ptolémée X (début du I^{er} siècle av. J.-C.), il est vraisemblable, selon son éditeur, que son contenu a été élaboré à partir d'un texte démotique rédigé au tout début de la période ptolémaïque, sous Ptolémée Sôter. L'objectif de ce cadastre est d'ailleurs explicitement de faire la synthèse de réalités économiques antérieures, puisque l'inventaire des terres est établi « des origines jusqu'à l'an 18 de Nectanebo II »⁴⁶². Sur la foi de ce document, la vigne présente à Ma-Hor pourrait donc dater au moins des dernières dynasties indigènes (XXV^e-XXX^e dynastie)⁴⁶³. Mais il est vraisemblable que la vigne était dans cette région bien plus ancienne : la tombe de Paheri, à El-Kab (20 km au sud d'Edfou), possède au Nouvel Empire une scène de fabrication du vin⁴⁶⁴. Rien n'indique clairement, bien entendu, que l'on faisait par là référence à un vignoble voisin, mais il reste probable que ce haut personnage avait ses possessions dans la région avoisinante. Il est d'ailleurs vraisemblable, comme on l'a vu plus haut, que des vignes aient été implantées dans cette zone tout au début de l'histoire égyptienne⁴⁶⁵.

c) La région d'Esna

La région d'Esna devait elle aussi produire du vin. C'est en tout cas ce que nous apprend un texte très original gravé à Philae, sur un petit édifice de Marc-Aurèle qui se trouve à l'ouest du grand temple d'Isis⁴⁶⁶. En face de la représentation du roi offrant une treille sur un plateau, l'inscription évoque la donation d'une vigne à la déesse, vigne dont la superficie et la localisation exacte sont indiquées. Le document est bien sûr extrêmement tardif (II^e s. apr. J.-C.), et échappe en principe au cadre de cette étude. Il faut cependant remarquer que, comme dans le grand texte de donation d'Edfou dont il a été question plus haut, les réalités géographiques et économiques évoquées par le texte sont bien antérieures à l'inscription elle-même : l'empereur Marc-Aurèle ne fait que réitérer une donation du roi Ptolémée Sôter II (II^e s. av. J.-C.), bien plus proche dans le temps des dernières dynasties indigènes. Ce dernier souverain avait en effet fait don à la déesse Isis d'une vigne d'une

⁴⁶² D. MEEKS, *Donations*, p. 131-135.

⁴⁶³ Selon D. MEEKS, *loc. cit.*, le premier roi mentionné dans la liste des donateurs au temple d'Edfou (dont le nom est perdu) pourrait avoir été Chabaka, ou Nékao II. Il faut noter cependant que la vigne peut avoir été installée *a posteriori* sur une terre appartenant depuis longtemps au domaine d'Horus.

⁴⁶⁴ TYLOR, GRIFFITH, *The Tomb of Paheri at El-Kab*, Londres, 1894, pl. 4.

⁴⁶⁵ Voir *supra*, I/1.

⁴⁶⁶ Fac-similé dans LEPSIUS, *Denkmäler IV*, 87 e ; traduction et commentaire dans H. JUNKER, « Schenkung von Weingärten an die Isis von Philae unter Marc Aurèle », *WZKM* 31, 1924, p. 53-81.

superficie de 200 aroures, « au sud de l'enceinte de la ville d'Agny ». L'empereur romain rappelle ce bienfait initial, en adjoignant à cette surface 75 autres aroures de vignoble au même endroit. Selon Serge Sauneron, la ville d'Agny ici mentionnée () est sans doute identique à la ville grecque de Contra-Lato, et devait se situer en face d'Esna, sur la rive droite du Nil, à peu près sur le site de l'actuel village d'El-Hellah ⁴⁶⁷ : les vestiges d'un petit temple qui s'y élevaient encore au siècle dernier pourraient en effet particulièrement bien correspondre au sanctuaire d'Hathor de Agny, évoqué notamment par le texte de Philae. On peut en tout cas noter l'importance de la vigne dans ce secteur, la dotation initiale de Sôter II étant au moins égale (si l'on prend la mesure la plus petite de l'aroure, soit 2025 m²) à 40 ha, la superficie totale du vignoble dépassant les 55 ha après la donation complémentaire de Marc-Aurèle ⁴⁶⁸. Cela explique sans doute la permanence relative de cette culture, qui semble encore attestée dans la région à l'époque arabe ⁴⁶⁹. Les éléments manquent malheureusement pour être sûr qu'il s'agit ici d'un héritage de la période pharaonique, et non d'une initiative du colonisateur grec.

d) Thèbes

Il est certain que la ville de Thèbes, qui fut longtemps la capitale religieuse de l'Égypte, était abondamment pourvue de vignobles : les quelque 40 scènes de fabrication du vin que l'on trouve dans la nécropole thébaine en offrent sans doute le meilleur témoignage ⁴⁷⁰. Cette documentation est bien sûr ambiguë : il n'est pas certain que la treille représentée dans le tombeau d'un noble l'ait toujours été à l'image d'une vigne possédée par le personnage. De nombreuses scènes, où la vigne est clairement associée au dieu Osiris, montrent bien que cette plante avait de toute façon une place privilégiée dans le répertoire iconographique d'une chapelle funéraire ⁴⁷¹. Même en admettant l'on a dépeint un vignoble

⁴⁶⁷ S. SAUNERON, *Quatre campagnes à Esna*, Le Caire, 1959, p. 29-31, *contra* A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica* II, Oxford, 1947, p. 12*-14*, qui la placerait un peu plus au nord, près du village d'El-Deir.

⁴⁶⁸ Sur la mesure de l'aroure, égale à 2025 m² dans son petit module, et à 2756 m² dans son grand module, voir H. JUNKER, *op. cit.*, p. 76. La documentation papyrologique confirme bien la présence de la vigne dans cette région dès le II^e s. av. J.C. : cf. A. CALDERINI, « Latopolis-Latopolites », in *Studies presented to D.M. Robinson* II, 1953, p. 450-458.

⁴⁶⁹ S. SAUNERON, *loc. cit.*

⁴⁷⁰ On trouvera la liste des représentations de fabrication de vin dans les tombeaux thébains *infra*, III/1/1. La plus ancienne date du Moyen Empire (tombe de Daga, TT 103, XI^e dyn.), les autres datent du Nouvel Empire, ou de la période saïte.

⁴⁷¹ Pour le Nouvel Empire, l'un des exemples les plus clairs de cette association se trouve dans le caveau de la tombe de Sennefer (TT 96), dont le plafond est en grande partie recouvert d'une vigne : un rameau de celle-ci se rapproche de la figuration du dieu Osiris (M. NELSON, F. HASSANEIN, *La tombe aux vignes n° 96 (reconstitution de la tombe de Sennefer)*, Paris, 1984). L'association entre Osiris et la vigne se retrouve dans une tombe nouvellement découverte dans la nécropole thébaine, celle d'un dénommé

réellement existant, il reste de toute façon à prouver que celui-ci était bien établi dans la région thébaine, car de très nombreux fonctionnaires dont le tombeau est à Thèbes avaient vraisemblablement des domaines dans d'autres provinces égyptiennes. Certaines représentations, un peu plus développées, donnent cependant une image précise de domaines viticoles vraiment situés dans la région. La chapelle de Sennefer (TT 96) fait ainsi apparaître (côté sud du vestibule, mur ouest) une représentation exceptionnellement précise du jardin d'Amon, qui permet d'en restituer exactement le plan ⁴⁷² : il est à proximité immédiate du Nil, ou d'un canal d'irrigation, et est entièrement clôturé. Derrière une porte de grandes dimensions, l'espace se subdivise en plusieurs petits enclos, qui sont parfois équipés de bassins d'irrigation entourés de lotus, et de petites chapelles. De très nombreux arbres (palmiers, sycomores) sont plantés sur le pourtour du jardin. La partie centrale est occupée par plusieurs rangées d'une vigne qui est vraisemblablement conduite sur une pergola, permettant la circulation sous une allée centrale ⁴⁷³ [fig. 14]. À droite de ce tableau, Sennefer présente des fleurs et des canards. La légende qui l'accompagne donne des indications précieuses sur cet ensemble horticole, dont le propriétaire de la tombe était, entre autres fonctions, le responsable sous le règne d'Amenhotep II :

*ms jst š3, s'rt rnpwt nbt m tp t3 't nt ht jr.n Hm=f m m3wt n jt=f Jmn-R' nb nswt
t3wy hr-tp 'nh wđ3 snb Hm<f>.*

*Jst jn r-p't, h3tj-', jmy-r šn'w [n Jmn], jmy-r mnmnt, jmy-r hntyw-š n Jmn
Snnfr m3'-hrw. s'r h3t rnpwt nbt n t3 't nt ht n Hm=f m hrt-hrw nt r' nb r hrp
st r hwt-ntr nt Jmn r' nb*

Apporter des fleurs. Présenter toutes sortes de plantes, qui sont le meilleur produit du verger que sa Majesté a planté dans la basse-terre ⁴⁷⁴ pour son père Amon-rê, maître des trônes des Deux-Terres, pour que vive, prospère et soit en bonne santé la Majesté <de ce dieu>. Vois, c'est le prince, le maire, le responsable des

Parennefer/Ounennefer (Fr. KAMPP, Vierter Vorbericht über die Arbeiten in thebanischen Gräbern der Ramessidenzeit, *MDAIK* 50, 1994, p. 175-188), et sur le papyrus de Nakht (Nouvel Empire) conservé au British Museum (voir sur ce point les interprétations de Chr. DESROCHES-NOBLECOURT, « Isis-Sothis, le chien, la vigne, et la tradition millénaire », *MIFAO* 104, 1980, p. 15-24). Le « codage » de cette plante est également visible dans le jardin représenté dans la tombe de Kenamon : disposée sur une allée couverte tout autour d'un bassin la vigne semble curieusement dotée de feuilles de lotus (N. de G. DAVIES, *The Tomb of Kenamon at Thebes*, New York, 1930, pl. XLVII).

⁴⁷² J.G. WILKINSON, *Manners and Customs of the Ancient Egyptians*, éd. Birch, Londres, 1878, fig. 150, p. 377 ; J.-Cl. HUGONOT, *Le jardin dans l'Égypte ancienne*, Francfort, 1989, p. 10-12 et fig. 3.

⁴⁷³ C. C VAN SICLEN III, *Two Theban Monuments from the Reign of Amenhotep II*, San Antonio (Texas), 1982, p. 9-18 propose entre autres une restitution en élévation de ce jardin (p. 12).

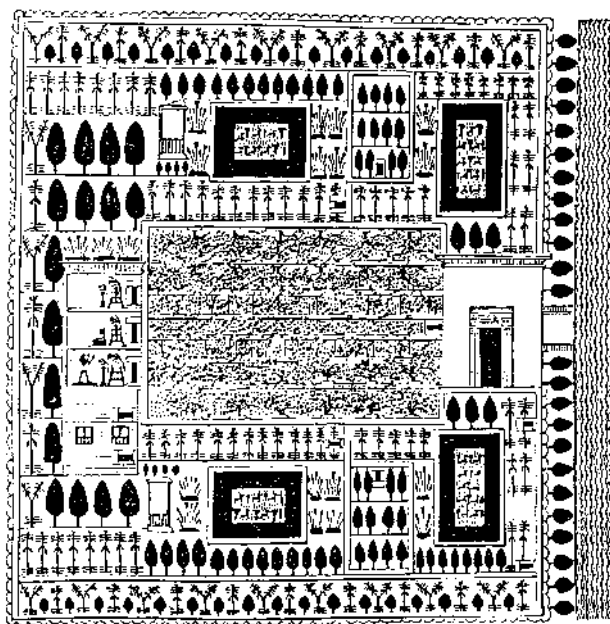
⁴⁷⁴ Pour la traduction *m m3wt* par « la basse-terre, la nouvelle terre » plutôt que par « nouvellement », voir notre commentaire *infra*, II/1/1.

greniers [d'Amon], le responsable des troupeaux, le responsable des jardins d'Amon Sennefer, justifié, qui apporte le meilleur de toutes les plantes du verger de sa Majesté chaque jour, afin de les donner au temple d'Amon, chaque jour ⁴⁷⁵.

Le texte indique clairement que ce jardin se trouvait à proximité du temple d'Amon de Karnak lui-même. Il peut être tentant, en suivant la suggestion de C.C. Van Siclen, de rapprocher ce document de deux inscriptions jumelles datant du même règne, retrouvées sur deux montants de porte remployés dans les fondations du deuxième pylône, à Karnak :

[...] *nswt bjt* (ʿ3-*hprw-R'*) *jr.n=f m mnw=f n jt=f Jmn-R' jrt n=f st qbh w3bt*
 (ʿ3-*hprw-R'*) *j'-jb Jmn m sw3b [st] m mr=f qbh h3t Jmn m jnr nfrt rwd, sb3 m*
m3t ʿwy m bj3. jn Hm=f sdsr mr pn sw3b [m] twrj, srd m jhy, s3nw, rnpwt,
hnyw, nhbt jr=f dj 'nh nb mj R' dt

[...] le roi de Haute et Basse-Égypte (Aakheperourê) a fait comme son monument à son père Amon-Rê l'acte d'édifier pour lui une place fraîche et pure <nommée> « Aakheperourê satisfait Amon », en [la] pourvoyant de son bassin <nommé> « Pur est l'autel d'Amon » en belle pierre de grès, son portail étant en granit, ses battants en cuivre. C'est sa Majesté qui a sanctifié ce bassin pourvu de papyrus, complanté de roseaux, de nénuphars, d'herbes, de fourrés et de boutons de lotus afin qu'il donne toute vie, comme Rê, éternellement ⁴⁷⁶.



⁴⁷⁵ *Urk.* IV, 1417,17-1418,3 ; CC. VAN SICLEN III, *op. cit.*, p. 11.

⁴⁷⁶ C.C. VAN SICLEN III, *op. cit.*, p. 15-16 et fig. 10.

fig. 14 : le jardin du temple d'Amon, représenté dans la tombe de Sennefer (TT 96), J.G. Wilkinson, *Manners and Customs of the Ancient Egyptians*, éd. Birch, Londres, 1878, fig. 150, p. 377

Il est possible que ces montants de porte aient originellement formé l'entrée d'un jardin d'Amon, que C.C. Van Siclen aimerait situer immédiatement au sud du grand temple d'Amon, à Karnak ⁴⁷⁷, zone remaniée sous la XIX^e dynastie, ce qui permettrait d'expliquer le remploi. Il faut cependant noter que cette deuxième inscription ne mentionne pas la vigne, pourtant bien présente dans la représentation du jardin de Sennefer, et semble davantage décrire un bassin qu'un verger. En revanche, un troisième document, récemment retrouvé parmi une série de blocs d'Amenhotep II, à environ 1,5 km au nord du temple d'Amon, semble mentionner le même jardin que celui de la tombe de Sennefer. Il s'agit d'une colonne de grès dont une face est inscrite :

*nswt bjt ('3-hprw-R'), sz R' n htzf mryzf (Jmn-htp ntr hq3 Jwnw) < jr.nzf m
mnwzf n jtzf> jrt nzf j3rrt m m3wt r hrp nzf rnpwt nbt jr dj 'nh dd w3s mj R' dt.*

Le roi de Haute et de Basse-Égypte (Aakheperourê), le fils de Rê, de sa chair, son aimé (Amenhotep, le dieu seigneur d'Héliopolis), <a fait comme son monument pour son père> l'acte d'établir pour lui un vignoble dans la basse-terre afin de lui fournir toutes sortes de végétaux, afin qu'il donne la vie, la stabilité, la puissance comme Rê, éternellement ⁴⁷⁸.

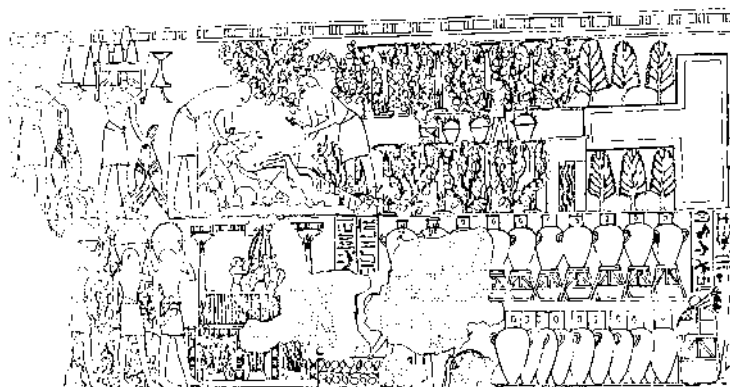
⁴⁷⁷ *Ibid.*, p. 16-18, et fig. 11.

⁴⁷⁸ El-Sayed HEGAZY, Ph. MARTINEZ, Th. ZIMMER, « Une vigne divine sous le règne d'Amenophis II », *Karnak IX*, 1992, p. 205-212. Nous ne pensons pas, comme les auteurs de cet article (*ibid.*, p. 207), qu'il faille à la suite de ce document, « élargir le sens de *j3rrt* à celui de *jardin*, *verger* plutôt que de le restreindre à l'acception *vigne* retenue par le *Wörterbuch* ». Si ce texte fait bien allusion au verger (*'t-nt-ht*) dépeint dans la tombe de Sennefer, ce qui nous semble très probable en raison de la similitude frappante des formules employées pour le décrire, on peut remarquer que la vigne y occupe une position centrale. Il serait donc logique que, dans ce cas particulier, le mot *j3rrt* (vigne, raisin) ait pu désigner l'ensemble de l'installation, mais cela ne veut pas dire, en revanche, que le même terme puisse être employé pour désigner des jardins où il n'y a pas de vigne. Des exemples d'une semblable métonymie se retrouvent vraisemblablement dans les noms des domaines funéraires de l'Ancien Empire avec le mot *j3rrt* (cf. H. JACQUET-GORDON, *Les noms des domaines funéraires sous l'Ancien Empire égyptien*, *BdE* 34, 1962, p. 62, 277, 361, 415). Sur l'organisation générale des jardins égyptiens, dans lesquels la vigne occupe souvent une position centrale, voir M.-F. MOENS, « The Ancient Egyptian Garden in the New Kingdom. A Study of Representations », *OLP* 15, 1984, p. 11-53, particulièrement p. 35-38 ; L.M. GALLERY, « The Garden of Ancient Egypt », in *Immortal Egypt (University of Texas at Austin)*, Malibu, 1978 ; J.-Cl. HUGONOT, *op. cit.* ; et surtout N. BAUM, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne. La liste de la tombe thébaine d'Ineni*, *OLA* 31, 1988, spécialement p. 249-263.

La vigne plantée au bénéfice d'Amon dans la région thébaine a donc de bonnes chances de s'être trouvée au nord du temple de Karnak, là où l'on a retrouvé les traces de cette mystérieuse construction d'Amenhotep II. Il s'agirait d'un ensemble monumental, ayant pour cette raison laissé des témoignages archéologiques. La tombe de Nebamon (TT 90), un peu postérieure à celle de Sennefer, conserve vraisemblablement le souvenir d'un vignoble du même genre. Ce personnage, un militaire, exerçait aussi des fonctions de police à Thèbes-Ouest sous les règnes de Thoutmosis IV et Amenhotep III ; comme de coutume, sa chapelle funéraire offre de nombreux tableaux dépeignant sa vie privée et sa vie publique. Une scène de fabrication du vin, représentée de façon bien plus précise qu'à l'accoutumée [fig. 15], pose cependant d'importants problèmes d'interprétation, qui n'ont pas échappé à son éditeur ⁴⁷⁹. Il est en effet très difficile de savoir quel est le statut de ce vignoble. Au premier registre du tableau, après une scène d'apport d'offrandes et de boucherie, on voit des vendangeurs cueillir les grappes de raisin sous une vigne en pergola, qui couvre une allée centrale menant à un bassin. À l'extrême droite de la peinture, on voit encore deux personnages présenter des offrandes et faire une libation devant une porte, dont les montants sont inscrits au nom d'Amenhotep III. Au registre inférieur (à droite), Nebamon est représenté assis, devant une maison. Devant lui sont accomplies toutes les étapes de la vinification (pressage, mise en jarres et fermentation du vin). Cette dernière partie de la scène fait conclure à N. de G. Davies qu'il s'agit bien de la vie privée de Nebamon, et de son vignoble particulier. Pourtant, même dans ce deuxième registre, la légende qui accompagne la scène semble très « officielle ». On y lit en effet :

rdjt ḥḫ=tw p3 kmw jn ḥry-pdt ḥr jmntt W3st, t3y-šryt [Nb-Jmn]

Faire que la vendange soit pressée par le commandant de Thèbes-Ouest, le porteur d'enseigne [Nebamon] ⁴⁸⁰.



⁴⁷⁹ N. de G. DAVIES, *The Tombs of Two Officials of Tuthmosis the Fourth*, Londres, 1923, p. 30-33, pl. XXX, XXXIII ; voir aussi J.-Cl. HUGONOT, *op. cit.*, p. 142 et fig. 115, qui classe ce jardin parmi les jardins privés.

⁴⁸⁰ *Ibid.*, p. 30, pl. XXX et XXXIII.

fig. 15 : vigne de la tombe de Nebamon (TT 90), d'après N. de G. Davies, *The Tombs of Two Officials of Tuthmosis the Fourth*, Londres, 1923, pl. XXX.

Si l'on reprend les différents éléments qui figurent au premier registre, on se rend vite compte que nombre d'entre eux n'ont pas vraiment leur place dans une « scène privée », en particulier la scène d'abattage qui se trouve à l'extrémité gauche, et la scène d'offrandes, à l'extrémité droite. On constate en revanche que tous les éléments qui étaient présents dans la représentation du jardin d'Amon de la tombe de Sennefer réapparaissent ici : la vigne, au centre du jardin, en pergola le long d'une allée (avec des portes permettant de s'introduire sous le feuillage), les arbres disposés sur le pourtour de la vigne, un bassin d'irrigation, et enfin, élément sans doute le plus évocateur, un petit édifice cultuel inscrit au nom du souverain régnant. Force est de constater que, si cet ensemble n'est pas identique au précédent, il en est la fidèle reproduction : on a l'impression d'avoir ici « en coupe » ce qui apparaissait « vu d'en haut » dans la tombe de Sennefer. Le fait que Nebamon surveille les opérations de pressage et de mise en jarres depuis sa maison n'est pas du tout contradictoire : cette habitation peut très bien avoir été située à proximité immédiate, ou même dans l'enclosure, d'un vignoble du roi. Sans que le personnage porte officiellement de titre le liant plus particulièrement à la surveillance de domaines de ce genre, ses fonctions de police dans la nécropole pouvaient parfaitement, comme semble le montrer la légende de la scène, l'amener à superviser certaines opérations agricoles, précisément dans le secteur de Thèbes-Ouest. Il devient alors tentant de penser que nous pouvons avoir sur cette paroi un jardin dévolu au temple funéraire d'Amenhotep III, dont les cartouches figurent sur un petit édifice cultuel représenté au sein même de cet ensemble. Une stèle de ce roi, retrouvée par Petrie dans le temple funéraire voisin de Merenptah, insiste bien sur la richesse des magasins de cette fondation, et indique qu'elle était entourée d'établissements de Syriens (*phr.tj m dmjw n H3rw*) ⁴⁸¹. Doit-on comprendre par là qu'il y avait dans le voisinage des terres agricoles cultivées par des étrangers, au bénéfice de l'institution ⁴⁸² ? La documentation ne nous permet guère d'avancer plus loin dans l'interprétation, mais il reste vraisemblable qu'Amenhotep III, dont l'œuvre de bâtisseur fut importante dans la région thébaine, avait également pensé à l'aménagement de vignobles pour approvisionner en vin (au moins partiellement) ses fondations religieuses. Le même document fournit

⁴⁸¹ W.M.F. PETRIE, *Six Temples*, Londres, 1897, pl. XI-XII, p. 24-26 ; W. SPIEGELBERG, « Die Bauinschrift Amenophis' III auf der Flinders Petrie-Stele », *RecTrav* XX, 1898, p. 37-54, particulièrement l. 7-8, p. 40, p. 44 et n. XIV, p. 50.

⁴⁸² On peut également y voir l'installation de villages pour loger les nombreux étrangers qui desservent les magasins (*šn'*) du temple funéraire, et qui sont mentionnés immédiatement avant (l. 6-7, *ibid.*, p. 40).

d'ailleurs une autre indication, toute aussi ambiguë, à propos du temple de Louxor, dont il dit qu'« il a plus de vin que d'eau, comme lorsque Hapy s'épanche (*wr n=fjrp r mw mj hḥ H'py*) »⁴⁸³. Au-delà du cliché d'abondance, on ne sait s'il s'agit là d'une allusion à la présence de vignes dans le voisinage du monument, ou simplement à l'excellence de l'approvisionnement. De nombreuses étiquettes de jarres à vin mentionnent bien un vignoble à proximité du temple d'Amenhotep III, mais — à la suite d'une remarque déjà formulée par W.C. Hayes — il nous semble plus vraisemblable qu'il s'agisse là d'une évocation de l'institution memphite de ce roi⁴⁸⁴. Il est en tout cas impossible d'identifier formellement des documents témoignant de la production du vignoble représenté dans la tombe de Nebamon.

Une dernière vigne thébaine figure dans la tombe de Neferhotep, qui date vraisemblablement du règne de Ay⁴⁸⁵. Plus exactement, cette plante apparaît à plusieurs reprises dans le programme iconographique de la chapelle de ce personnage, qui fut supérieur des scribes d'Amon, une fonction le rattachant particulièrement à la capitale du sud. Une première scène montre ce qui a été interprété par Davies comme un harem royal. On y voit la reine remettre à Merytrê, l'épouse de Neferhotep, le collier de la récompense, depuis la fenêtre d'apparition d'un bâtiment, qui se trouve lui-même entouré d'une enceinte. Dans cet espace (à gauche) se trouve aussi une vigne conduite sur un petit édifice à colonnes, et entourée d'arbres. Immédiatement en dessous de cette treille sont représentés un sycomore et un grenadier⁴⁸⁶. Nous sommes ici en présence du jardin modèle de l'Ancienne Égypte, avec, au sein d'un univers très féminisé, de nombreuses allusions au culte de la déesse Hathor (dont on voit représentée toute la « panoplie », sistres, tambourin et cruches de boissons enivrantes). Les arbres qui ont été dessinés sont d'ailleurs emblématiques, et forment la toile de fond de certains des Chants d'amour rédigés à la même époque⁴⁸⁷. La scène se passe à proximité du palais royal, vraisemblablement dans la région thébaine bien qu'aucune inscription ne permette d'en avoir la certitude. Une

⁴⁸³ *Ibid.*, p. 41, l. 14.

⁴⁸⁴ Voir *infra*, I/3/4 ; W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, p. 97-99 pense que l'ensemble des documents de la série mentionnant *t3 hwt* (15 étiquettes, auxquelles il faut maintenant rajouter deux scellements de jarres publiés par L.M. LEAHY, *Excavations at Malkata and the Birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978, types LXXXI et LXXXII) font en fait référence à l'institution memphite d'Amenhotep III. Outre les mentions explicites de la ville de Memphis, on trouve en effet dans ces inscriptions (*ibid.*, type 34, fig. 5 et type 59, fig. 7) la mention d'un intendant du nom de Meryptah, dont l'activité dans la région memphite est également connue par une statue conservée à Leyde (ANTHES, *ZÄS* 72, p. 65).

⁴⁸⁵ PM I/1, p. 91 ; N. de G. DAVIES, *The Tomb of Nefer-Hotep at Thebes*, New York, 1933, p. 19.

⁴⁸⁶ *Ibid.*, pl. XIV, p. 23-26 ; J.-Cl. HUGONOT, *op. cit.*, p. 127-128 et fig. 103.

⁴⁸⁷ Notamment P. Turin 1996 ; cf. en dernier lieu la traduction et le commentaire de B. MATHIEU, *La poésie amoureuse de l'Égypte ancienne*, *BdE* 115, 1996, p. 81-86, avec une analyse détaillée du cadre spatio-temporel de ces compositions, p. 151-162.

seconde représentation montre en tout cas que la viticulture était bien pratiquée à Karnak. En relation avec les fonctions de Neferhotep, une longue description du domaine d'Amon figure en effet sur le mur nord de la salle intermédiaire. Le temple d'Amon y apparaît clairement, sans doute avec la représentation de la section qui s'étend entre les III^e et VI^e pylônes ⁴⁸⁸. Devant l'édifice se trouve un bassin en forme de T, qui sert visiblement de port d'accueil. La vigne est présente tout autour, parmi des arbres et des fourrés de papyrus ⁴⁸⁹. Suit une longue évocation des magasins et des cultures de cette institution, au sein de laquelle on trouve une scène de fabrication du vin assez détaillée : les vendanges ont lieu sous une vigne en pergola, soutenue par des colonnes, très semblables à ce que l'on observe dans la scène de « harem » ⁴⁹⁰.

D'autres représentations font vraisemblablement aussi références à des vignes thébaines, bien que les éléments manquent pour être absolument certain de leur situation. Un bloc datant du règne d'Amenhotep IV, retrouvé en remploi sous le socle de la statue de Pinedjem, montre ainsi ce qui pourrait être un palais de ce roi à Thèbes, peut-être à proximité du temple d'Aton qu'il avait fait édifier à l'est du temple de Karnak ⁴⁹¹. La vigne apparaît abondamment dans le jardin attenant à l'édifice, supportée par de petites colonnettes papyrifères. C'est peut-être le même jardin que l'on voit dans la tombe de Parennefer (TT 188), contemporaine de ce bloc décoré. Une scène de fabrication du vin très complète figure en effet dans la tombe de ce personnage, qui fut un fonctionnaire thébain d'Akhenaton. L'ensemble des opérations se déroule en face d'une sorte de kiosque dans lequel, si l'on en croit les bribes de textes que l'on peut encore y voir, devait siéger le roi, preuve s'il en est que cette représentation met en scène un vignoble appartenant au domaine royal ⁴⁹². Enfin, la tombe de Kenamon (TT 93, date : Amenhotep II) fait apparaître un jardin pourvu en son centre d'une vigne en pergola qui fait le tour d'un grand bassin. Bien qu'aucune indication précise ne figure sur le monument (cette représentation est placée sous une invocation à la déesse Nout) certains traits le rapprochent des jardins de temples déjà identifiés, en particulier la porte monumentale qui y donne accès ⁴⁹³.

⁴⁸⁸ N. de G. DAVIES, *Neferhotep*, pl. XLI, et p. 31.

⁴⁸⁹ *Ibid.*, pl. XLII. ; J.-Cl. HUGONOT, *op. cit.*, p. 26-28, et fig. 10.

⁴⁹⁰ N. de G. DAVIES, *Neferhotep*, pl. XLVIII.

⁴⁹¹ M. HAMMAD, H. WERKMEISTER, « Haus und Garten im alten Ägypten », ZÄS 80, 1955, p. 104-108, Abb. 1-2 ; M. HAMMAD, « Ueber die Entdeckungen die neues Licht auf eine wichtige Epoche der Amarnakunst werfen », ASAE 54, 1957, p. 299-304, Abb. 6 ; P. ANUS, « Un domaine thébain d'époque amarnienne », BIFAO 69, 1970, p. 69-88, qui propose une reconstitution en élévation du domaine figuré sur le bloc (fig. 5). Pour la relation entre le temple d'Aton et le palais du roi Akhenaton, à l'est de Karnak, voir D.B. REDFORD, *Akhenaten, the Heretic King*, Princeton, 1984, p. 101-136.

⁴⁹² N. de G. DAVIES, « Akhenaten at Thebes », JEA IX, 1923, p. 143-144 et pl. XXVI.

⁴⁹³ N. de G. DAVIES, *The Tomb of Kenamon at Thebes*, New York, 1930, pl. XLVII, p. 46-47.

Un certain nombre de textes vient encore compléter les informations que nous avons sur l'implantation de la vigne dans la capitale du Sud. À l'entrée de la tombe d'Ineni (TT 81, début de la XVIII^e dynastie) une liste fait le détail de ce qui composait le jardin de ce personnage. La vigne y figure, à côté d'une vingtaine d'autres végétaux dont des figuiers, des palmiers dattiers, des sycomores et des grenadiers. Il y en aurait eu douze pieds, ce qui reste modeste ⁴⁹⁴. Mais une fois de plus, ce sont les jardins des institutions qui sont les mieux documentés : une inscription gravée sur la statue du grand-prêtre d'Amon Bakenkhonsou donne ainsi, comme l'a montré J. Yoyotte, une description assez fidèle des environs du temple d'Amon qui écoute les prières, à l'est du complexe de Karnak, sous le règne de Ramsès II :

*jw=j <m> jmy-r k3wt n nb=j jry=j n=f hwt-ntr (R' msw-mry-Jmn) sdm nhwt m
p3 sb3 hry n pr Jmn. S'h'.n=j thnw jm=s m jnr n m3t nfrw=s n hr tkn hrt d3d3w
m-b3h=s m jnr m-hft-hr n W3st b'hw k3mw srwd m šnw.*

Alors que j'étais directeur des travaux de mon maître, je fis pour lui le temple de Ramsès-aimé-d'Amon qui écoute les prières au portail supérieur du domaine d'Amon. Je fis élever en lui des obélisques de granit dont la cime touchait le ciel ; il y avait devant lui un *djadja* de pierre en face de Thèbes, ses vignobles-*bah* et vignobles-*kamou* étant remplis d'arbres ⁴⁹⁵.

Il faut donc imaginer des vergers dans les environs immédiats du temple de l'Est, vergers dans lesquels la vigne devait avoir sa place. Les mots *b'h* (litt. bassin) et *k3mw* sont en effet les mots les plus courants pour désigner les lieux de production du vin, même s'ils ne peuvent pas automatiquement être traduits par « vignobles », et désignent en réalité des unités agricoles plus complexes ⁴⁹⁶. Selon les informations transmises par le P. Harris I, le temple funéraire de Ramsès III, à Medinet Habou avait également ses *k3mw*, que le vocabulaire distingue cette fois clairement des vergers (*'t nt ht*) appartenant à la même institution :

phr s(t) m k3mw, swt, 't nt ht 3tp(w) hr dg3w hrrw n h3wty=k

⁴⁹⁴ Urk IV, 73 ; sur cette liste, voir maintenant l'étude de N. BAUM, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne*, OLA 31, 1988, qui utilise le document comme point de départ d'une étude générale des groupements de végétaux dans les jardins égyptiens de l'Antiquité.

⁴⁹⁵ KRI III, 298, 11-14 ; J. YOYOTTE, « À propos de l'obélisque unique », *Kêmi* XIV, 1957, p. 79-91.

⁴⁹⁶ Voir en particulier sur ce point l'étude de N. BAUM, *op. cit.* et *supra*, partie II/1/2, ainsi que M. ABD EL-RAZIQ, « Die altägyptischen Weingärten (*k3mw/k3nw*) bis zum Ende des Neuen Reiches », *MDAIK* 35, 1979, p. 243, et P. GRANDET, *Le Papyrus Harris I/2*, Le Caire, 1994, p. 23, n. 100.

qd=j n3y=w prw-m3 hr q3hwt šd=j š m-b3h=sn 'pr(w) hr sšnw

Il est entouré de jardins-*kamou*, de places (i.e. espaces verts ?), de vergers chargés de fruits et de fleurs pour ta face. J'ai construit leurs maisons de plaisance munies de tonnelles (?) et j'ai creusé devant elles un bassin orné de lotus ⁴⁹⁷.

Ces mêmes *k3mw* sont mentionnés sur les murs du temple de Medinet Habou, mais on ne peut être certain qu'ils produisaient du vin en quantité appréciable. Ils sont évoqués à plusieurs reprises pour leur production de légumes sur les monuments thébains de Ramsès III ⁴⁹⁸. Le vin (comme le *shedeh* et le miel) vient quand à lui explicitement de la « trésorerie (*pr-hd*) du temple de millions d'années du roi de Haute et de Basse-Égypte Ousermaâtré aimé d'Amon dans le domaine d'Amon » ⁴⁹⁹. On pense alors plus à des importations qu'à une production locale. La seule indication concrète sur la présence de la vigne pourrait venir de ces « tonnelles » (*q3hwt*) qui entrent dans la composition des jardins. La traduction de ce terme est cependant conjecturale, en raison de son extrême rareté, et s'appuie essentiellement sur les quelques représentations de jardins de temples connues à Thèbes, évoquées ci-dessus ⁵⁰⁰.

Sur tous ces vignobles et jardins de la région thébaine, les étiquettes de jarres à vin sont quasiment muettes. Comme nous l'avons vu à propos du temple funéraire d'Amenhotep III, les informations qu'elles fournissent sont très difficiles à interpréter, et peu convaincantes. Elles ont cependant été utilisées dans des ouvrages qui étudient la topographie de la nécropole thébaine, car les formulations de l'époque ramesside mentionnent souvent le mot *W3st* ou le domaine d'Amon auquel appartiennent les différents temples funéraires ⁵⁰¹. Un document retrouvé à Deir al-Medina se lit ainsi :

⁴⁹⁷ P. Harris I, 5, 2 = P. GRANDET, *op. cit.* 1, Le Caire, 1994, p. 228 ; 2, p. 23, notes 100-101 ; M. ABD EL-RAZIQ, *op. cit.*, p. 232-233 ; J. Cl. HUGONOT, *op. cit.*, p. 79-82.

⁴⁹⁸ H. NELSON, *Medinet Habu III*, Chicago, 1934, pl. 140, lignes 119-122 ; pl. 142, lignes 157-158, 189-190.

⁴⁹⁹ H. NELSON, *Reliefs and Inscriptions at Karnak II*, Chicago, 1936, pl. 108, lignes 32, 36-37. Par opposition, les légumes (*smw*) sont explicitement donnés comme provenant « des jardins du temple de millions d'années (*n3 k3mw n hwt nt h3h <m> rnpwt*) », *ibid.*, ligne 40.

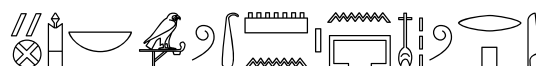
⁵⁰⁰ Nous suivons ici la traduction de P. GRANDET, *op. cit.* 2, note 101, qui précise que le mot *q3hwt* donne l'indication d'un jeu de lumière, pouvant correspondre à la tonnelle (voir aussi A.H. GARDINER, *AEO I*, 6*). On retrouverait ainsi dans cette description tous les éléments que l'on observe dans les représentations de jardins (petites chapelles, bassin, vigne et allée couverte).

⁵⁰¹ En particulier par E. OTTO, *Topographie des Thebanischen Gaues*, Berlin, 1952, p. 65 qui pense ainsi que le nom « *q3ht Tm* » (litt. district d'Atoum) désigne le temple funéraire de Séthi II sur la rive ouest de Thèbes. Il y a vraisemblablement ici confusion entre le lieu de production du vin (Héliopolis ?), et le temple bénéficiaire qui est bien dans le domaine d'Amon, à l'ouest de Thèbes.

s'il s'agissait de vin. La formulation désigne vraisemblablement une statue colossale : on pourrait alors penser soit à une indication géographique (*i.e.* vignoble ? qui se trouve aux pieds du colosse de tel roi), soit à une destination du produit mentionné, peut-être la grande statue de Ramsès II qui se trouvait dans la première cour du Ramesseum⁵⁰⁶. On sait en effet que les effigies royales pouvaient recevoir un culte, et avoir leurs domaines attitrés⁵⁰⁷. Une autre étiquette mentionne le grand vignoble du « palanquin » du roi Ousermaâtrê (*pꜣ qnꜣw n nsw Wsr-Mꜣ't-R'*) — vraisemblablement à Thèbes⁵⁰⁸. Mais, dans ce cas précis, la position du nom de l'institution en début d'inscription montre sans doute — par analogie avec le reste de la documentation connue — qu'elle est la destinataire, et non la productrice, du vin mentionné.

Deux autres étiquettes ont peut-être plus de chance d'indiquer une production de vin dans les environs de Thèbes. L'une d'elles mentionne vraisemblablement la ville d'Ermant (*Jwny*) que l'on trouve dans l'épithète d'une divinité :

l. 1



Medina : cf. Y. KOENIG, *op. cit.*, n° 6051, 6079. Il s'agit dans ces deux derniers cas de livraisons d'huile.

⁵⁰⁶ B.J.J. HARING, *Divine Households*, Leyde, 1997, p. 353. L'un des documents retrouvés à Deir al-Medina (KOENIG, *op. cit.*, 6079) qui parle d'« huile *nefer nefer* d'Égypte du bassin-*b'h* de la grande image du roi de Haute et Basse-Égypte » pourrait cependant faire penser que le produit provient du célèbre bassin de Kaenket, près de Per-Ramsès (cf. *infra*, II/1/2). En ce cas, l'effigie royale mentionnée pourrait tout aussi bien faire référence à l'origine de l'huile, en situant le domaine producteur à proximité d'un colosse de Ramsès II dans la capitale du nord. Cette interprétation semble confirmée par une étiquette de jarre inédite, retrouvée sur le site du Ramesseum (Koenig inv. 179). Elle pourrait mentionner « [l'Eau de] Rê », et positionne vraisemblablement le domaine « à l'ouest de la statue de... ». Il faut noter qu'une autre statue de ce roi semble avoir de la même façon donné son nom à un vignoble de Per-Ramsès : il s'agit d'un domaine de Per-Ousermaâtrê le dieu [*pꜣ-ntr*] dans l'Eau de Rê, voir *infra*, I/3/3).

⁵⁰⁷ On trouve de ce phénomène un bon exemple sous Ramsès III : à Memphis, des statues royales ont un clergé propre, et une offrande de vin journalière cf. KRI V, 249, 2 - 250, 11.

⁵⁰⁸ Y. KOENIG, *op. cit.*, étiquette n° 6336. Le mot *qnꜣw* peut désigner en fait une petite chapelle destinée au culte royal (A.H. GARDINER, *AEO* I, p. 67-68, voir aussi W. HELCK, *Materialen*, p. 119-121). Une *qnꜣw* de Touthmosis IV est connue sur la rive ouest de Thèbes, sous Ramsès IX (S. BICKEL, « Les domaines funéraires de Thoutmès IV », *BSEG* 13, 1989, p. 28), une autre, de Ramsès III (plus vraisemblablement celle à laquelle fait allusion l'étiquette de jarre) est attestée dans le P. Turin 1895 + 2006 (cf. A.H. GARDINER, « Ramesside Texts relating to the Taxation and Transport of Corn », *JEA* 27, 1941, p. 29-30). Voir aussi A. GASSE, *Données nouvelles administratives et sacerdotales sur l'organisation du domaine d'Amon*, *BdE* 104, 1988, p. 5, 8, 24, 30-31 ; cette *knꜣw* possédait peut-être des domaines en Moyenne-Égypte, dans le X^e nome.

« Vin du domaine de Montou seigneur de Iouny (Hermonthis/Ermant) ⁵⁰⁹ ».

Une fois de plus, il est très difficile de savoir ici si l'on a voulu indiquer la provenance d'un vin qui devait être livré à Thèbes, ou la destination prévue à l'origine pour le vin ainsi étiqueté, le domaine de Montou seigneur d'Ermant lui-même pouvant très bien par ailleurs avoir bénéficié de la production de vignes du Delta. Le texte des donations au temple d'Edfou, déjà mentionné plus haut, montre bien que les possessions d'un temple (même de second ordre) pouvaient être réparties sur plusieurs provinces ⁵¹⁰. Un toponyme pourrait cependant confirmer l'existence d'une production viticole immédiatement au sud de Thèbes : un lieu-dit *Hpsyt* apparaît en effet dans le corpus des étiquettes de Deir al-Medina.

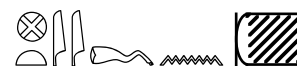
l. 1



« Vin de Khepesht » ⁵¹¹.

Le même toponyme est aussi mentionné à Amarna, dans un document malheureusement incomplet :

l. 1



« [...] de Khepesht » ⁵¹².

⁵⁰⁹ Y. KOENIG, *op. cit.*, étiquette n° 6305, transcrit le mot *Jwnt* ; la graphie *Jwny*, bien attestée pour Ermant (cf. F. GOMAA, *Die Besiedlung Ägyptens während des Mittleren Reiches*, TAVO 66/1, 1986, p. 132-134), peut cependant être lue ici (voir pour la graphie particulière de y G. MÖLLER, *Paläographie II*, n° 560, et S. WIENNER, *Hieratische Paläographie der nicht-literarischen Ostraka der 19. und 20. Dynastie 2*, Wiesbaden, 1995, p. 417).

⁵¹⁰ L'existence d'un domaine de Montou produisant du vin à Ermant reste cependant très probable : dans un papyrus conservé à Turin (CGT 54021) on trouve parmi les offrandes prévues à l'occasion d'une fête de Montou la mention de deux jarres-*mnt* de vin provenant du magasin des offrandes (*šn' ḥtpw-ntr*) de Montou, seigneur d'Ermant. Ce magasin fait lui-même partie du domaine du dieu qui est, dans le même texte nommé « domaine de ce dieu » (*pr ntr pn*) i.e. Montou. La désignation « Montou, seigneur d'Ermant » permet donc peut-être, également dans notre étiquette, de fournir une indication géographique sur la provenance du produit. Je remercie Sara Demichelis de m'avoir fourni ces informations sur un document dont elle doit assurer la publication.

⁵¹¹ Y. KOENIG, *op. cit.*, étiquette n° 6493.

⁵¹² J.D.S. PENDLEBURY, *City of Akhenaten III*, Londres, 1951, étiquette n° 324 et p. 166.

Il pourrait avoir été question ici d'un domaine d'Aton à Khepesht, comme semblent le prouver les traces d'un cartouche au début de la partie préservée du document. L'occurrence de ce nom dans des étiquettes de jarres appartenant à des lots documentaires distincts montre bien, en tout cas, que cette région n'y est pas mentionnée par accident. Or on peut remarquer qu'une désignation géographique identique () figure à plusieurs reprises dans les papiers du prêtre Hekanakhte, sous la XI^e dynastie ⁵¹³. Le personnage envoie des instructions à sa famille pour mettre en culture la « bonne terre de Khepesht » (*ꜥht nfrt nt Hpšyt*), qui fait partie de son domaine. Ce domaine est très clairement sis dans les environs de Thèbes, où Hekanakhte exerçait des fonctions de prêtre de *ka* (sous le règne de Nebhepetrê-Montouhotep) et où l'ensemble de ce courrier a été retrouvé. L'analyse détaillée de l'ensemble des documents permet à leur éditeur de suggérer une localisation plus précise de ce district ⁵¹⁴ : tous les lieux-dits mentionnés semblent en effet très proches, et l'un d'entre eux se nomme « l'île de Sobek (*jw Sbkw*) ». Or ce toponyme se retrouve presque dans la tombe d'Ankhtifi à Moalla, où l'on parle de *jw swt* (l'île du crocodile) ⁵¹⁵, localité étroitement associée à Hermonthis (Ermant). Dans le même secteur se trouve en outre un lieu de culte de Sobek bien connu au Moyen Empire : la ville de Crocodilopolis, souvent nommée dans les textes égyptiens « l'île dans la rivière (*jw m jtrw*) », qui se trouve un peu au nord de la moderne El-Rizeikat et à environ 15 km au sud de Thèbes ⁵¹⁶. C'est donc vraisemblablement dans les parages qu'il faudrait situer Khepesht. Une deuxième occurrence de ce nom (sous l'orthographe ) date de la XVIII^e dynastie. On parle en effet *hsyw n Hpšyt* (chanteurs de Khepesht) dans la procession d'Amon du temple de Louxor ⁵¹⁷. Cela semble confirmer la localisation thébaine du toponyme, sans fournir d'indications supplémentaires. À une époque bien plus tardive, ce lieu-dit pourrait encore se retrouver sur la porte de Montou-Rê à Karnak : S. Aufrère l'identifie, sous une forme légèrement différente, au sein d'une formule qui situerait le monument lui-même *m-ḥft-ḥr Hpšt*, « en face de Khepesht ». En raison de l'orientation même du propylône, ce terme désignerait alors le temple de Montou de Karnak-Nord ⁵¹⁸. Des deux interprétations possibles de ce lieu-dit thébain, celle qui est induite par les papiers d'Hékanakhte nous semble malgré tout la plus proche des deux attestations de ce nom qui sont conservées par les étiquettes de jarres.

⁵¹³ T.H.G. JAMES, *The Hekanakhte Papers and Others Early Middle Kingdom Documents*, New York, 1962, lettre I, 8 et 9, p. 13, pl. 1 ; lettre II, vs. 4, pl. 7.

⁵¹⁴ *Ibid.*, p. 6-8.

⁵¹⁵ J. VANDIER, *Moalla. La tombe d'Ankhtifi et la tombe de Sébekhotep*, *BdE* 18, 1950, p. 26-27.

⁵¹⁶ Ces déductions sont reprises dans F. GOMAA, *Die Besiedlung Ägyptens während des Mittleren Reiches*, *TAVO* 66/1, 1986, p. 129-130.

⁵¹⁷ H. GAUTHIER, *Dictionnaire géographique IV*, 174 ; G. DARESSY, « La procession d'Amon dans le temple de Louxor », *MémMiss* VIII, 1892, p. 388 ; A.H. GARDINER, « The Instruction of Amenemmes I », *Mélanges Maspero* I/2, Le Caire, 1935-1938, p. 494.

⁵¹⁸ S. AUFRERE, *Le propylône de Montou-Rê à Karnak*, sous presse, § 132-133.

L'ambiguïté habituelle accompagne bien sûr ces deux inscriptions : on ne peut être certain que le domaine producteur était proche du sanctuaire ici désigné, sanctuaire qui n'est d'ailleurs pas identifiable sans risque d'erreur. En effet, à la suite du nom d'Hathor, il est très tentant de lire le toponyme *Jwnt* (Dendara), mais il existait de nombreux lieux de culte de cette déesse, et les noms de lieux commençant par *Jwn* sont tout aussi répandus ⁵²³.

D'autres informations, très ténues, signalent de toute façon la présence ponctuelle de la vigne dans cette région, au moins au Nouvel Empire : parmi les documents provenant de la ville d'Amarna, un bouchon de jarre estampillé (de lecture difficile) mentionne peut-être du « vin *nefer nefer* de This » (*jrp nfr nfr Tnj*) ⁵²⁴.



COA III, scellement 98

Comme on l'a vu plus haut, à propos du vignoble des Oasis, la mention de cette ville n'est probablement pas insolite dans le contexte de la production du vin : elle se situait en effet au débouché de l'une des pistes les plus fréquentées en provenance des dépressions occidentales, et pouvait sans doute jouer un rôle d'entrepôt et de ville frontière à l'arrivée dans la Vallée ⁵²⁵. Abydos, très voisine avait quant à elle sûrement ses vignobles, et ce de façon assez ancienne. Un fragment de bas-relief, appartenant à une scène de fabrication du vin sous l'Ancien Empire, y a été retrouvé lors des travaux de la mission de l'université de Pennsylvanie ⁵²⁶. Au Nouvel Empire, parmi les étiquettes de jarres à vin (assez nombreuses) qui ont été retrouvées sur le site d'Abydos, aucune ne fait malheureusement à ce jour clairement allusion à une production locale. On y relève seulement quelques mentions de vin du « domaine d'Osiris » ⁵²⁷ qui peuvent, dans

⁵²³ Hathor, est, par exemple, très présente dans la ville d'Héliopolis (*Jwnw*).

⁵²⁴ J.D.S. PENDLEBURY, *COA III*, p. 149 et scellement n° 98, pl. LXXXII.

⁵²⁵ M. VALLOGGIA, « This sur la route des Oasis », *Bulletin du Centenaire*, IFAO, 1981, p. 185-190.

⁵²⁶ W.K. SIMPSON, *Inscribed Material from the Pennsylvania Yale Excavations at Abydos*, New Haven, Philadelphie, 1995, p. 7-8 (n° OK 4). La scène n'est pas identifiée comme telle par les éditeurs de ce document. Il nous semble cependant certain qu'il s'agit là d'une représentation de « sac-pressoir » très courante dans les scènes de fabrication du vin.

⁵²⁷ Une étiquette publiée par E. AMELINEAU, *Le Tombeau d'Osiris*, Paris, 1899, pl. V, se lit ainsi : *ḥ3t-zp 44, jrp nfr n p3 k3[mw] ... n pr Wsjr nty ḥr ...* = an 44, vin-*nefer* du

l'absolu, aussi bien désigner une possession lointaine de cette institution qu'une terre adjacente au sanctuaire ⁵²⁸. On peut ajouter à ce dossier deux étiquettes de Deir al-Medina qui nomment clairement le temple d'Abydos *hrw jb m 3bdw* ⁵²⁹. Elles sont malheureusement fragmentaires, ne précisent pas quel était le produit refermé par le récipient, et surtout ne permettent absolument pas de savoir si l'institution abydénienne était productrice ou destinatrice du contenu de la jarre. Si l'on pressent que cette région était productrice, et peut-être même exportatrice de vin, rien ne permet de le prouver sans appel au travers de cette documentation. En revanche, un texte saïte que nous avons déjà évoqué plus haut (la statue Louvre A 93 de Petouneit, datant du règne d'Amasis) fait clairement allusion à l'installation de vignobles à proximité du temple, sous l'égide de vignerons étrangers ⁵³⁰. Nouvelle plantation, ou réinstallation d'un vignoble disparu : la présence de grands sanctuaires a manifestement été, comme en Nubie, l'occasion d'acclimater la vigne à des endroits où elle n'était pas forcément familière.

Au terme de ce survol de la documentation disponible, l'image que l'on peut avoir de la vigne en Haute-Égypte se précise un peu : on a vu que des jardins, le plus souvent pourvus de vignes, étaient attenants à la plupart des grands ensembles cultuels, notamment dans la ville de Thèbes. S'il s'agit essentiellement de jardins d'agrément, leur production viticole est malgré tout très régulièrement évoquée, au moins dans les représentations des tombeaux privés du Nouvel Empire (TT 90, TT 49, TT 188). Les informations issues des étiquettes de jarres sont en revanche extrêmement ténues : aucun des documents que nous avons exposés ne fait indiscutablement allusion à un vin local, à l'exception peut-être de ce fameux vin de Khepesht, dont on peut regretter qu'il n'y ait à ce jour qu'une attestation explicite. Ce silence n'a rien de surprenant : il est vraisemblable que le besoin d'étiqueter une jarre se faisait surtout sentir lorsque celle-ci avait à accomplir un trajet important, toute production locale tendant de ce fait à disparaître de cette série documentaire. Ce n'est pas cependant une règle absolue, des étiquettes de jarres retrouvées à Qantir signalant bien

vignoble [...] du domaine d'Osiris qui est dans [...]. Deux autres documents, récemment édités par Y. KOENIG, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, 1993, évoquent cette même institution (n° E 30147, p. 61 : *h3t-zp 8 jrp n [...] pr Wsjr nty [...]* = An 8, vin du [...] domaine d'Osiris qui est [...] et n° E 32402, p. 67, mentionnant simplement un « contrôleur Nefersekherou du domaine d'Osiris » (*rwḏ Nfr-shrw n pr Wsjr*). Rien ne permet actuellement d'identifier la région émettrice de ces étiquettes, qui se distinguent pourtant de la plupart des autres documents du même genre retrouvés sur ce site ayant à la même époque des parallèles dans l'approvisionnement du Ramesseum.

⁵²⁸ Le domaine de ce dieu pouvait être assez étendu : on a vu plus haut qu'il avait de gros intérêts en Nubie, sur lesquels nous renseigne le décret de Nauri (*supra*, I, 2, 2). Une troisième solution serait de reconnaître dans ces mentions de *Pr-Wsjr* la ville de Bousiris, par ailleurs connue pour sa production du vin au Nouvel Empire (voir *infra* I/3/3).

⁵²⁹ Y. KOENIG, *op. cit.*, étiquettes 6423 et 6464.

⁵³⁰ E. JELINKOVA-REYMOND, « Quelques recherches sur les réformes d'Amasis », *ASAE* 54, 1957, p. 276-278 ; P. KOEMOTH, *Osiris et les arbres*, *ÆgLeod* 3, 1994, p. 247-249.

l'existence des vignobles voisins ⁵³¹. Peut-être est-ce donc également le mode de production du vin qui est ici en jeu : il est facile d'opposer les grands domaines situés plus au nord, spécialisés dans l'exportation de leurs vins, et contrôlés dans leur production par de grandes fondations comme le domaine d'Amon, avec cette section de la Haute-Égypte, qui n'aurait été pourvue que de vignobles de taille restreinte essentiellement destinés à une forme d'auto-consommation, tant dans les temples que chez les particuliers. Dans toute cette région, l'apparition de la viticulture à une plus grande échelle (par exemple à Esna, et sans doute à Assouan) n'est peut-être pas antérieure aux toutes dernières dynasties indigènes, ou à l'époque gréco-romaine ⁵³².

⁵³¹ M. HAMZA, « Excavations of the Departement of Antiquities at Qantir », *ASAE* 30, 1930, p. 31-68.

⁵³² La viticulture est beaucoup plus massivement attestée en Thébaïde aux époques tardives ; les vignobles de la région pathyrite sont connus par plusieurs documents démotiques (voir notamment C.A. ANDREWS, « The Sale of Part of a Pathyrite Vineyard (P. BM 10071) », in *Pyramid Studies and Other Essays presented to I.E.S. Edwards, EES occasional publications* 7, Londres, 1988, p. 193-199, et P.W. PESTMAN, « La famille de Pétéharsemtheus, fils de Panebkhounis », *Pap. Lug.-Bat.* 14, 1965, notamment p. 55, p. 79-80, p. 83-84) ; la ville grecque de Djêmé, située sur les ruines de la nécropole de Thèbes, produit sans doute du vin (M. LICHTHEIM, *Demotic Ostraca from Medinet Habu*, Chicago, 1957, n^{os} 16, 111, 112, 140-143, 147, 153) de même qu'elle en importe. La même constatation peut être faite encore plus tard, à l'époque copte (M. LICHTHEIM, E. STEFANSKI, *Coptic Ostraca from Medinet Habu*, Chicago, 1952, nos 62, 87, 155, 177, 191). Certains monastères de la région fabriquent du vin destiné à l'autoconsommation (W.E. CRUM, H.E. WINLOCK, *The Monastery of Epiphanius*, New York, 1926, p. 79-82, p. 161-162). Voir aussi Cl. RICCI, *op. cit.*, p. 10-11, pour une liste de 8 documents en grec mentionnant la vigne en Thébaïde : BGU 993 c III (127 av. J.-C.), P. Grenf. I, 21 (126 av. J.-C.), P. Lond. 401 II, p. 12 (116 av. J.-C.), P. Lond. 881 III, p. 12 (108 av. J.-C.), P. Grenf. II, 28 (103 av. J.-C.), P. Lond. 676 III, p. 14 (100 av. J.-C.), P. Lond. 1207, III, p. 17 (99 av. J.-C.), P. Lond. 1209, III, p. 20 (89 av. J.-C.).

I/3/2. La Moyenne-Égypte

D'Assiout à Memphis ⁵³³, la réalité que laissent entrevoir les sources documentaires qui sont à notre disposition change radicalement : contrairement aux régions les plus méridionales de l'Égypte, cette section de la vallée du Nil semble avoir été, de façon très ancienne, un producteur de vin relativement important. Les premiers signes en sont vraisemblablement l'abondance des scènes de vinification que l'on trouve, à l'Ancien et au Moyen Empire, sur de nombreux tombeaux de nobles de cette région. La Moyenne-Égypte est également évoquée pour sa production viticole dans les *Onomastica* du Nouvel Empire, et dans certaines compositions religieuses de la Basse Époque. Enfin, de nombreux toponymes pouvant être indiscutablement rattachés à cette région apparaissent dans la documentation des étiquettes et des bouchons de jarres des XVIII^e-XX^e dynastie. Il est parfois possible de les identifier, entre autres grâce aux informations que fournit le papyrus Wilbour, presque contemporain de ce dernier type de sources. La région du Bahr Youssouf, tout particulièrement dans la section qui va de Deirout à Hardai, semble tout particulièrement désignée par les sources dont nous disposons, quelle que soit leur origine, une seconde zone de (relative) concentration des indications étant le tronçon de la vallée du Nil qui se trouve à la périphérie du Fayoum, de Medinet Gourob à Kafr el-Akhmar.

a) La vigne en Moyenne-Égypte à l'Ancien et au Moyen Empire

Les représentations de scènes de vinification que l'on trouve dans certains tombeaux de notables sont évidemment des témoignages ambigus sur l'implantation de la vigne. Comme nous l'avons déjà dit plus haut, à propos des représentations de la nécropole thébaine, il peut s'agir de figurations conventionnelles, n'ayant pas pour premier objectif de dépeindre une réalité économique. Les possessions de personnages concernés ne se trouvaient d'ailleurs pas obligatoirement dans le voisinage de leur tombeau. Un fait peut cependant être ici retenu : il est frappant de constater que, si l'on cartographie les informations ainsi obtenues, elles recoupent point par point les sources plus tardives, et plus explicites, sur la production viticole. À l'Ancien Empire, en dehors de la nécropole memphite, de telles représentations sont (du nord au sud) présentes dans la tombe de Nefermaât à Meidoum (début IV^e dynastie) ⁵³⁴, celles de Iteti-Shedou à El-

⁵³³ En suivant le découpage géographique qui était adopté par les Égyptiens eux-mêmes, nous avons préféré regrouper l'étude de Memphis et d'Héliopolis, à la tête du Delta, avec celle des différentes branches du Nil, qui « regardent » vers ces deux capitales.

⁵³⁴ W.M.F. PETRIE, *Medum*, Londres, 1892, pl. XXV.

Deshasha (fin VI^e dynastie)⁵³⁵, de Niankhpepi à Zaouiyet el-Mayyetin (fin VI^e dynastie)⁵³⁶, de Pepiankh à Meir (fin VI^e dynastie)⁵³⁷ et de Rahem-Izy à Deir al-Gebrawi (fin VI^e dynastie)⁵³⁸. La date tardive de la plupart de ces documents ne doit pas surprendre : la plupart des cimetières provinciaux se sont en effet constitués à la fin de la VI^e dynastie, suivant un processus d'enracinement des élites dans leurs provinces, lié à l'affaiblissement du pouvoir central. Le programme iconographique que l'on trouve dans ces tombeaux n'est d'ailleurs pas fondamentalement différent de ce que l'on observe à la même époque dans les nécropoles de Memphis et Saqqara. Il est cependant légitime de penser que les possesseurs de ces monuments, tout en échappant à l'attraction de la cour, s'étaient rapprochés de leurs domaines privés, et que les vignes ainsi représentées sont bien des vignes locales⁵³⁹.

La même remarque peut aisément être faite pour le Moyen Empire : sous la XII^e dynastie, des scènes de vinification apparaissent à Beni-Hassan, dans les quatre tombeaux les plus richement décorés (T. 2⁵⁴⁰, 14⁵⁴¹, 15⁵⁴², 17⁵⁴³) ainsi qu'à El-Bersheh, dans la tombe d'un dénommé Djéhoutyhotep⁵⁴⁴. La plupart de ces représentations comptent parmi les plus riches en détails de toutes celles que nous a laissées l'ancienne Égypte (on y voit apparaître entre autres un nouveau type de pressoir). Cette plus grande précision pourrait bien témoigner de la proximité des vignobles décrits. Elle leur confère en tout cas un certain « effet de réel » qui est loin de transparaître de l'ensemble des motifs de ce genre. La fonction des personnages auxquels ces tombeaux étaient destinés est d'ailleurs éminemment « locale ». À Beni-Hassan, Amenemhat, Khnoumhotep, Baket, et Kheti —

⁵³⁵ W.M.F. PETRIE, *Deshasheh*, Londres, 1898, p. 9 et pl. XVI ; N. KANAWATI, *Deshasha, the Tombs of Inti, Shedu and Others*, Sydney, 1993, pl. 53, p. 56.

⁵³⁶ LEPSIUS, *Denkmäler* II, 111a ; A. VARILLE, *La tombe de Ni-ankh-Pepi à Zaouiyet el-Mayyetin*, Le Caire, 1938, pl. XV, p. 20-21.

⁵³⁷ A.M. BLACKMAN, *The Rock Tombs of Meir V*, Londres, 1953, pl. XX et p. 28.

⁵³⁸ N. de G. DAVIES, *Deir el-Gebrawi II*, Londres, 1902, pl. XVII.

⁵³⁹ De tous les personnages mentionnés ci-dessus, l'un, Rahem-Isi, qui a sa tombe à Deir El-Gebrawi, était clairement gouverneur de sa province « *hry-tp ʿj n Dwf* » (XII^e nome de Haute-Égypte). Un autre (Ieti-Shedou de Deshasheh) est représenté face à la scène de viticulture, avec la légende « Voir [les offrandes apportées pour lui des] vignobles [...] par ses prêtres de *ka*, de sa maison d'éternité », cf. W.M.F. PETRIE, *Deshasheh*, pl. XVI et p. 44.

⁵⁴⁰ P. NEWBERRY, *Beni Hasan I*, Londres, 1893, pl. XII.

⁵⁴¹ J.-Fr. CHAMPOLLION, *Monuments IV*, pl. CCCLXXIX ; P. NEWBERRY, *Beni Hasan I*, pl. XLVI.

⁵⁴² P. NEWBERRY, *Beni Hasan II*, Londres, 1894, pl. VI ; J.-Fr. CHAMPOLLION, *Monuments IV*, pl. CCCLXXXIX, 3-4 ; I. ROSELLINI, *Monumenti Civili*, pl. XXXVIII, 3 ; P. MONTET, « Notes sur les tombeaux de Beni Hassan », *BIFAO* 9, 1911, p. 7-9 ; P. TALLET, « Le *shedeh*, étude d'un procédé de vinification », *BIFAO* 95, 1995, p. 485-492.

⁵⁴³ P. NEWBERRY, *Beni Hasan II*, Londres, 1894, pl. XVI ; J.-Fr. Champollion, *Monuments IV*, pl. CCCLXXX, 4 ; I. ROSELLINI, *Monumenti Civili*, p. XXXVII, 1 ; A.G. SHEDID, *Die Felsgräber von Beni Hassan in Mittelägypten*, *Antike Welt* 25, 1994, p. 41.

⁵⁴⁴ P. NEWBERRY, *El Bersheh I*, Londres, 1893, p. 35, pl. XXVII, 8 et pl. XXXI, 7.

dont les liens familiaux étaient vraisemblablement étroits ⁵⁴⁵ — ont tous occupé la fonction de gouverneur du XVI^e nome de Haute-Égypte (*hry-tp ʿ3 n M3hd*) sous les règnes d'Amenemhat I^{er} et Sesostri I^{er}. Il est très probable que leurs domaines, abondamment illustrés sur les murs de leurs monuments funéraires, se trouvaient dans le voisinage immédiat de la ville où ils exerçaient leurs fonctions de façon presque héréditaire. La même remarque est valable à El-Bersheh pour Djeoutyhotep qui était *hry-tp ʿ3 n Wnt*, gouverneur du XV^e nome de Haute-Égypte, et petit-fils d'un personnage ayant occupé la même charge ⁵⁴⁶.

Comme complément indispensable de ces conditions d'ordre historique et politique, des raisons proprement géographiques ont pu elles aussi favoriser l'apparition précoce de la viticulture dans la région du Bahr Youssouf. En conclusion à une étude très poussée du terme « *št3w* » ⁵⁴⁷ (que l'on pourrait traduire par bosquets, fourrés), P. Vernus remarque que la formation végétale qui porte ce nom est souvent évoquée, dans la documentation, en même temps que les terrains irrigués artificiellement (*b'h*), et que certaines régions viticoles réputées. Or ces *št3w* sont particulièrement bien attestés dans la région du Bahr Youssouf, par exemple dans le nome Cynopolite ⁵⁴⁸. L'explication de ce phénomène est sans doute très simple : on trouve à cet endroit une plaine très large, qui ne devait pas être entièrement recouverte par la crue, mais où l'eau était malgré tout suffisamment présente pour permettre l'aménagement de canaux d'irrigation, et pour entretenir une certaine fraîcheur. La vigne et les jardins pouvaient aisément y être soignés dans un milieu humide, mais hors de portée, cependant, des mouvements annuels du fleuve susceptibles de leur être nuisibles. Les bosquets et les broussailles, sortes de forêts résiduelles, devaient quant à eux croître spontanément dans des zones laissées à l'abandon, sous l'effet des eaux d'infiltration ⁵⁴⁹. Il est vraisemblable que ces atouts naturels ont fait de toute une partie la Moyenne-Égypte un lieu privilégié de la culture de la vigne assez tôt dans son histoire, culture qui d'ailleurs semble s'être perpétuée jusqu'à l'époque musulmane, pour faire encore aujourd'hui de ces régions d'importantes productrices de raisin de table. C'est en tout cas à partir du Nouvel Empire que la documentation devient beaucoup plus explicite, les étiquettes de jarres à vin livrant une information précieuse sur

⁵⁴⁵ On peut vraisemblablement déduire cela de la remarquable homogénéité de l'onomastique, les Khnoumhotep, Baket et Kheti étant très nombreux dans les listes familiales de l'ensemble de ces tombes.

⁵⁴⁶ P. NEWBERRY, *El-Bersheh* I, p. 8.

⁵⁴⁷ P. VERNUS, « Le mot *št3w*, "branchages, bosquets, bois" », *RdE* 29, 1977, p. 179-193.

⁵⁴⁸ On trouve ainsi dans le P. Wilbour deux toponymes intégrant le mot *št3w* dans leur formation : *P3-št3-n-Jmn*, et *P3-št3w-n-R'*, tous deux proches de la ville de Hardai (P. VERNUS, *op. cit.*, p. 189).

⁵⁴⁹ Sur le phénomène de la circulation souterraine de l'eau dans la vallée du Nil, voir M. GABOLDE, « L'inondation sous les pieds d'Amon », *BIFAO* 95, 1995, p. 235-258, et tout particulièrement p. 246.

Ce toponyme de Nay-Ousermaâtrê, qu'il ne faut pas confondre avec celui de Nay-Ramsès situé dans l'est du Delta et lui aussi équipé de vignes dont la documentation fait état ⁵⁶², a de bonnes chances d'être une localité de Moyenne-Égypte située tout près de l'actuel village de Sheikh Ibadâ. Cette identification a été proposée pour la première fois par A.H. Gardiner dans un commentaire à sa publication du P. Amiens ⁵⁶³. Ce texte, qui enregistre des livraisons de blé effectuées par plusieurs domaines au profit du temple d'Amon mentionne en effet Nay-Ousermaâtrê-Meryamon, qui est « sur la rive de Khenemou » (*i.e.* en face d'El-Ashmunein, Hermopolis). Cela correspondrait donc exactement à l'ancienne ville d'Antinoupolis, dont les ruines se trouvent à Sheikh Ibadâ. Le nom indique une fondation de Ramsès III, mais il ne serait pas étonnant qu'il s'agisse d'une création de Ramsès II dont le nom aurait été légèrement modifié, à son profit, par le souverain de la XX^e dynastie. Le P. Wilbour — à peu près contemporain du P. Amiens — mentionne d'ailleurs également ce Nay-Ousermaâtrê, en y associant étroitement un temple de Thot-qui-se-satisfait-de-Maât (*hrw hr M3't*), édifié par Ramsès II ⁵⁶⁴. Or, précisément, les étiquettes de jarres sont particulièrement loquaces sur un domaine viticole qui s'individualise par l'expression *hrw hr M3't* juxtaposée au nom du souverain. Une hypothèse séduisante serait donc de penser que ces documents désignent eux aussi la région de Sheikh Ibadâ comme une importante productrice de vin.

Un domaine de *hrw hr M3't* est en effet mentionné par de nombreuses étiquettes de jarres provenant du Ramesseum ⁵⁶⁵, de Deir al-Medina ⁵⁶⁶ et du temple d'Abydos ⁵⁶⁷ auquel le temple de Sheikh Ibadâ pourrait avoir été tout particulièrement lié ⁵⁶⁸. Parmi ces

⁵⁶² Il s'agit du seul vignoble qui soit décrit dans un papyrus (le P. Anastasi IV), et dont les étiquettes de jarres sont aussi les témoins.

⁵⁶³ A.H. GARDINER, « Ramesside Texts relating to the Taxation and Transport of Corn », *JEA* 27, 1941, p. 19-73, particulièrement p. 54-55 ; pour le texte, voir *id.*, *Ramessid Administrative Documents*, Oxford, 1948, p. 11. En raison d'une confusion avec le toponyme de Nay-Ramsès, bien connu pour être dans le Delta, cet auteur revient sur cette identification dans *Ancient Egyptian Onomastica* II, p. 82*-83*, suivi par D. KESSLER, *Historische Topographie der Region zwischen Mallawi und Samalut*, *TAVO* 30, 1981, p. 85-90. Il nous semble cependant, à la suite de K.A. KITCHEN, « The Vintage of Ramesseum », *op. cit.*, p. 118, que sa première intuition était juste : le sanctuaire qui se trouve à cet endroit date bien de Ramsès II, et plusieurs autres étiquettes de jarres désignent la région de Sheikh Ibadâ comme productrice de vin.

⁵⁶⁴ A.H. GARDINER, *P. Wilbour* II, p. 139 ; *P. Wilbour* III, p. 39, § 89.

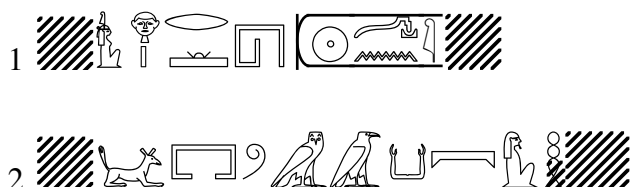
⁵⁶⁵ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898, n^{os} 152, 154, 155, 204, 248, 271, 237, 267 ; Y. KOENIG, « Nouveaux ostraca hiératiques trouvés au Ramesseum », *Memnonia* IV-V, 1993-1994, p. 56-57, n^o 6.

⁵⁶⁶ Étiquette inédite IFAO, n^o C 753.

⁵⁶⁷ É. AMELINEAU, *Les nouvelles fouilles d'Abydos* III/2, Paris, 1905, pl. XLII, n^o 15 et Y. KOENIG, *RdE* 44, n^o E30146+E30157 (= É. AMELINEAU, *Le tombeau d'Osiris*, Paris, 1899, p. 47 et pl. V, en bas, à gauche).

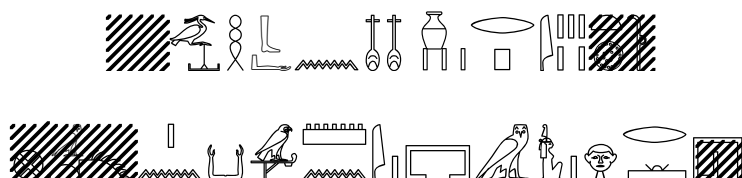
⁵⁶⁸ Ce temple semble avoir statutairement fourni des livraisons de vin à la fois au Ramesseum et au temple abydénien de Sethi I^{er} (P. TALLET, « Quelques aspects de

Force est cependant de constater que cette série documentaire (dont une partie a d'ailleurs été réunie par K.A. Kitchen) livre des informations parfaitement contradictoires avec cette identification. L'une des étiquettes, très lacunaire, mentionnerait, selon son éditeur, « [l'eau de Pta]h », ce qui rattacherait en effet cette zone de production au Delta :



1 [...Ouser]maât[rê] Setepenrê qui se satisfait de Maât 2 [...qui est dans l'eau de Pta]h (?), chef vigneron Sethi... ⁵⁷¹

En réalité, les traces d'une éventuelle mention de l'eau de Ptah (branche occidentale du Delta) sont ici bien minces pour être absolument sans équivoque ; à cet endroit de l'inscription, si les traces que l'on a se rattachent certainement au nom d'une divinité, en raison du déterminatif qui subsiste, d'autres lectures que le toponyme « eau de Ptah » (*p3 mw n Pth*) sont assurément possibles. Un document encore inédit, retrouvé lors des fouilles récentes menées par le CNRS près du Ramesseum, est cependant sans appel :



- 1) [an] 5, vin nefer nefer du vignoble-bah
- 2) [Ce]lui qui se satisfait de Maât dans le domaine d'Amon, Kaen[kemet]

Comme on peut le voir, le vignoble de *hrw hr M3't* est ici étroitement associé à l'appellation *K3-n-kmt*. Or ce domaine, qui est l'un des mieux attestés par la documentation

258) se lit sur l'une des plus anciennes étiquettes de jarres connues (W.C. HAYES, *Ostraka and Name Stones from the Tomb of Sen-Mut (no 79) at Thebes*, New-York, 1942, doc. n° 129, pl. XXIII, p. 26, 37). Le P. Anastasi IV, 15, 7 mentionne également un canal, d'où proviennent des poissons destinés à l'approvisionnement de la ville de Per-Ramsès. En réalité, rien ne permet de voir dans ce terme une indication géographique précise (cf. A.H. GARDINER, *BAE* 7, p. 52 a, n.3 a) excepté peut-être dans le cas de cette étiquette mentionnant un *sp3t* (district) du Canal, sans parallèle connu. La localisation dans l'est du Delta, souvent proposée en raison de la proximité avec la ville de Per-Ramsès, serait tout autant en contradiction avec la mention des eaux de Ptah que Spiegelberg a cru lire sur l'une des étiquettes de la série *hrw hr M3't*.

⁵⁷¹ W. SPIEGELBERG, *op. cit.*, n° 237.

issue du Ramesseum, est sans conteste possible situé dans le Delta (voir *infra* I/3/3). Sans avoir pu disposer de ce dernier témoin, K.A. Kitchen, qui a le premier tenté un regroupement de cette documentation ⁵⁷², est conscient de la difficulté que présente cette série d'étiquettes. Dans un essai pour localiser les vignobles du Ramesseum, cet auteur propose l'identification *hrw ḥr M3't*/Sheikh Ibadâ, sans écarter totalement la possibilité que ce vignoble se soit en définitive situé dans le Delta ⁵⁷³. En fait, il y a sans doute un moyen de résoudre cette contradiction en postulant l'existence de deux vignobles homonymes, l'un (de loin le mieux attesté) situé dans le Delta et l'autre en Moyenne-Égypte. Une preuve de ce dédoublement de la documentation se trouve dans la désignation même du vignoble : à l'époque ramesside, les différents domaines viticoles sont soit nommés *b'h* (litt. « bassin »), soit nommés *k3mw* (litt. « jardin »). Or, comme nous le verrons plus loin ⁵⁷⁴, cette terminologie n'est pas du tout arbitraire : le même domaine est invariablement nommé de la même façon. On peut alors remarquer que la série des attestations du vignoble de *hrw ḥr M3't* n'est pas homogène : certaines étiquettes se réfèrent à un « *b'h* » ⁵⁷⁵, et d'autres à un « *k3mw* » ⁵⁷⁶. Il y a donc vraisemblablement :

- 1) un vignoble-*k3mw hrw ḥr M3't* en Moyenne-Égypte, sans doute à Sheikh Ibadâ.
- 2) un vignoble-*b'h hrw ḥr M3't*, bien plus fréquemment attesté, dans le Delta.

⁵⁷² Une partie d'entre eux est regroupée dans *KRI* II, 678 (formule IV).

⁵⁷³ K.A. KITCHEN, « The Vintage of Ramesseum », *op. cit.*, p. 118.

⁵⁷⁴ Cf. *infra*, II/1/1.

⁵⁷⁵ W. SPIEGELBERG, *op. cit.*, n°s 155 ; étiquettes inédites du Ramesseum (1994-1996), Koenig inv. n°s 12, 213 + Étienne inv. n° 75.

⁵⁷⁶ Y. KOENIG, *RdE* 44, n° E30146+E30157 ; étiquette inédite du Ramesseum, Étienne, inv. n° 83.

Tableau récapitulatif :

n° du doc. ⁵⁷⁷	provenance du doc.	type de vignoble	date	nom du vignoble	localisation géographique	vigneron
D.	Deir al-Medina		S. I	<i>hrw hr M3't</i>		
Q. 152	Ramesseum		R II, an 5	<i>hrw hr M3't</i>		
Q. 155	Ramesseum	<i>b'h[...]</i>	R. II, an 5	<i>hrw hr M3't</i>		
Q. 204	Ramesseum		R. II, an 5	<i>hrw hr M3't</i>		
Q. 248	Ramesseum		R. II, an 5	<i>hrw hr M3't</i>		
Q. 271	Ramesseum		R. II, an 6	<i>hrw hr M3't</i>		
Q. 154	Ramesseum		R. II	<i>hrw hr M3't</i>		Mayrkay
Q. 237	Ramesseum		R. II	<i>hrw hr M3't</i>	<i>p3 mw n Jmn ?</i>	Sethi[...]
Q. 267	Ramesseum		R. II	<i>hrw hr M3't</i>	<i>sp3t nhn</i>	
Q. 188	Ramesseum		R. II			Mayrkay
Q. 159	Ramesseum		R. II			Shemouhasou
Q. 190	Ramesseum		R. II			[Shemou]hasou
Q. 272	Ramesseum		R. II			Shemouhasou
Q. 273	Ramesseum		R. II			Shemouhasou
R. 12	Ramesseum	<i>b'h [...]</i>	R. II	<i>hrw hr M3't</i>		
R. 58	Ramesseum		R. II	<i>hrw hr M3't</i>		
R. 213	Ramesseum	<i>b'h [...]</i>	R. II, an 5	<i>[h]rw hr M3't</i>	<i>K3-n-[Kmt]</i>	
R. 224	Ramesseum		R. II	<i>hrw hr M3't</i>		Shemouhasou
R. 313	Ramesseum		R. II			[Shemou]hasou
E. 47	Ramesseum		R. II, an 5	<i>hrw hr [M3't]</i>		
E. 75	Ramesseum	<i>b'h [...]</i>	R. II	<i>hrw hr M3't</i>		
E. 83	Ramesseum	<i>k3[mw]</i>	R. II	<i>[hrw] hr M3't</i>		
E. 97	Ramesseum		R. II	<i>hrw hr [M3't]</i>		Shemouhasou
M. 10	Ramesseum		R. II			Shemou[hasou]
M. 6	Ramesseum		R. II, an 30	<i>hrw hr [M3't]</i>		
L.E30146+ E30157	Abydos	<i>k3mw</i>	R II ou R III	<i>hrw hr M3't</i>	<i>m hwt-n3r R'mssw mry Jmn</i>	

⁵⁷⁷ Les lettres du tableau se réfèrent aux séries documentaires suivantes : Q = W. SPIEGELBERG, *op. cit.*, avec n. de la publication ; R. = étiquettes inédites du Ramesseum, saison 1994-1995, transcrites par Y. Koenig, avec son n° d'inventaire ; E. = étiquettes inédites du Ramesseum, transcrites par M. Etienne, avec son n° d'inventaire ; L. = étiquettes du musée du Louvre (cf. Y. KOENIG, *RdE* 44) avec le numéro du document ; M. = étiquettes du Ramesseum, publiées par Y. KOENIG, *Memnonia* IV-V, p. 55-58, avec le numéro de la publication ; D. = étiquettes inédites de Deir al-Medina.

Avant de quitter le nome Hermopolite, on peut encore rappeler les nombreux témoignages offerts par des documents d'époques postérieures. Le plus célèbre, et le plus convaincant d'entre eux est sans aucun doute la tombe de Petosiris, dans la nécropole de Touna el-Gebel. Ce monument, témoin de la période charnière entre les derniers rois indigènes et le début de la période ptolémaïque offre sans doute l'une des scènes de fabrication du vin les plus détaillées, et les plus parlantes, que l'on ait retrouvées. Son possesseur, fruit d'une dynastie locale qui avait à son échelle des pouvoirs quasi royaux sur la région, fait ici une description complaisante de ses vignobles, dont la productivité est louée par la bouche des vendangeurs, qui s'extasient en cueillant les grappes :

k3ryw nw hsp n j3rrt dd=sn : jmy nb=n m3=k hsp=k 3wt jb=k jm=w
k3ryw m-b3h=k hr hmt=s ; 'š3 j3rrt hr ht=f, wr mw jm r kt rnpt

« Les jardiniers du vignoble disent : "Viens, notre maître, que tu voies tes vignes et que ton cœur s'en réjouisse" ! Les jardiniers sont devant toi en train de les vendanger. Nombreux est le raisin sur sa tige, et abondant le jus qu'il recèle, plus qu'une autre année » ⁵⁷⁸.

c) La région de Cynopolis (Hardai)

Hardai devait déjà être célèbre pour ses vignobles à la fin du Nouvel Empire : cette ville est en effet mentionnée par les *Ancient Egyptian Onomastica*, à la rubrique des « appellations » de vin ⁵⁷⁹. Le fait mérite d'être noté, car ce répertoire indique par ailleurs plutôt des régions productrices au sens large (Oasis, Kharou, Amourrou, Égypte [*kmt*]), la seule autre entrée désignant un lieu précis étant réservée à la ville d'Andjet (Bousiris). Cette spécialité du nome Cynopolite est confirmée plusieurs siècles plus tard, par une légende étymologique rédigée sur le P. Jumilhac, qui date vraisemblablement de la fin de l'époque ptolémaïque ⁵⁸⁰. Le document se compose d'une série de légendes relatives au XVIII^e nome de Haute-Égypte, et fournit par ce biais de très nombreuses indications sur la géographie de la région ⁵⁸¹. Un passage de ce texte est pour nous particulièrement intéressant : on y raconte comment les dieux Seth et Anubis s'affrontèrent pour des boîtes

⁵⁷⁸ G. LEFEBVRE, « Légendes des scènes agricoles au tombeau de Pétosiris », *Bibl. EPHE* 234, 1922, p. 76.

⁵⁷⁹ A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 236*, n° 570.

⁵⁸⁰ J. VANDIER, *Le papyrus Jumilhac*, Paris, 1961, p. 4 et *id.*, *MDAIK* 14, 1956, p. 213.

⁵⁸¹ Ph. DERCHAIN, « L'auteur du papyrus Jumilhac », *RdE* 41, p. 9-30, insiste cependant sur le caractère profondément original de cette composition, qui ne serait pas la copie conforme de textes antérieurs, mais bien un « essai » commis par un lettré de la basse-époque (on y relève notamment de nombreuses références implicites à la culture grecque).

dans lesquelles les yeux d'Horus avaient été placés. Le cadre de l'action est très précisément délimité au début de la narration (XIII,15-XIII,17) :

Quant à ces deux boîtes en pierre, qui sont au sud de ce district, sur le gebel oriental, et qu'on appelle les boîtes d'Horus, Per-Benen est au sud-ouest de cet endroit, la butte du Serpent est au nord de cet endroit, le château de la divine adoratrice, enfin, et les vignobles sont (également) au nord de cet endroit ⁵⁸².

À la suite de la victoire d'Anubis, il est dit (XIV,4-XIV,8) :

Anubis établit alors les boîtes sur cette montagne, et on les a appelées les boîtes d'Horus jusqu'à ce jour. Puis, Isis alla voir les deux yeux oudjat qui avaient été enterrés, en cet endroit, de la main de son fils, Horus-Anubis. Celui-ci était avec elle, et ils trouvèrent qu'ils (= les yeux) avaient poussé en vigne en cet endroit. Isis et son fils, Horus, leur firent un vignoble, et Isis dit à son fils, Horus : « Fais qu'il existe une habitation, ici, à côté d'eux, pour les vivifier, pour les rendre à l'existence et pour les remettre à leur place car c'est eux que tu vois et on (doit) veiller sur eux. Aussi son fils Horus fit-il construire pour elle, un château. Isis s'y installa à côté d'eux (= des yeux) et elle leur donna de l'eau pour les faire vivre ⁵⁸³.

La fin du texte revient longuement sur le symbolisme attaché à la vigne, en réintroduisant des éléments d'ordre géographique (XIV,13-XIV,16) :

[...] Aussi l'appela-t-on (= le château), jusqu'à ce jour, le château de la divine adoratrice. Il y eut un vignoble qui poussa en cet endroit jusqu'à ce jour. Quant au vignoble, c'est le cadre qui entoure les deux yeux pour le protéger ; quant au raisin, c'est la pupille de l'œil d'Horus; quant au vin qu'on en fait, ce sont les larmes d'Horus. Il y eut à cause de cela des raisins et du vin dans le district de Dounâouy jusqu'à ce jour ⁵⁸⁴.

Comme on peut le constater, la vigne était très présente en cet endroit au moins à l'époque ptolémaïque : la légende vient manifestement d'une observation concrète, dont elle cherche à rendre compte en remontant au temps des dieux. Ces vignobles sont certainement bien plus anciens : la mention du château de la divine adoratrice (*pꜣ bhꜣn n dwꜣt-nꜥr*), qui semble déterminer l'implantation du vignoble, fait bien sûr tout

⁵⁸² Trad. J. VANDIER, *Le Papyrus Jumilhac*, p. 125.

⁵⁸³ *Ibid.*, p. 125.

⁵⁸⁴ *Ibid.*, p. 126.

écrit  *jw-nš* ou  *jw-(n)-š* ⁵⁹⁵ — sont peut-être encore plus proches de la formulation utilisée sur l'étiquette de jarre.

Dans le même secteur, il est possible que se soit tenu un vignoble de plus grande extension : l'un des domaines fournisseurs attitrés du Ramesseum était situé dans un lieu-dit « Nay-Amon » ; or un Nay-Amon apparaît très fréquemment dans le P. Wilbour, dans la section IV du document. Les différents recoupements opérés par A.H. Gardiner l'amènent à penser qu'il s'agissait d'une localité proche de l'actuelle El-Siriah ⁵⁹⁶. Les sources qui touchent ce domaine sont cependant, une fois de plus, assez difficiles à interpréter : en plus des attestations que l'on trouve dans le P. Wilbour, qui présentent indiscutablement Nay-Amon comme un toponyme de Moyenne-Égypte, la statue d'un particulier du temps de Ramsès III évoque un Nay-Amon-Rê qui serait une fondation nouvelle dans la rivière de l'Ouest (*jtrw jmnty*) ⁵⁹⁷.

Les problèmes que pose cette fameuse « rivière de l'Ouest », qui est l'une des régions productrices de vin les mieux attestées dans la documentation des étiquettes de jarres (plus de 70% de l'approvisionnement de Tell al-Amarna), et qui est traditionnellement comprise comme une désignation de la branche Canopique du Delta, seront abordés plus en détail au chapitre suivant. Il suffit ici de noter qu'il n'y a qu'une alternative pour résoudre cette contradiction majeure des sources :

1) Il existe deux Nay-Amon, l'un en Moyenne-Égypte, l'autre dans le Delta. Ce ne serait pas en soit très étonnant, car ce toponyme pouvait être très répandu, particulièrement au Nouvel Empire. Dans ce cas, il n'est pas même possible de savoir vraiment laquelle de ces deux fondations est connue comme productrice de vin. Celle qui se trouve en Moyenne-Égypte serait cependant la plus proche, dans l'écriture de son nom, de celle que mentionnent les étiquettes de jarres.

2) La rivière de l'Ouest désigne une partie de la Moyenne-Égypte (une section du Bahr Youssouf ?). Cette région serait alors sans conteste possible la plus grande productrice de vin égyptienne, au moins jusqu'à la fin de la XVIII^e dynastie.

d) Le Fayoum et sa périphérie.

⁵⁹⁵ D. KESSLER, *op. cit.*, p. 292-293, avec bibliographie.

⁵⁹⁶ A.H. GARDINER, *P. Wilbour* II, Table II, n° 22.

⁵⁹⁷ A.H. GARDINER, « The Founding of a New Delta Town », *JEA* 34, 1948, p. 19-22 = *KRI* V, 415,9-416,13. Pour la traduction de *hr sdf* « administrativement rattaché à », voir P. GRANDET, *Le Papyrus Harris* I/2, n. 217.

Le Fayoum a été, à certaines périodes de son histoire, particulièrement réputé pour la production viticole. Un grand nombre d'informations nous viennent à ce sujet des périodes ptolémaïques et romaines, qui ont livré de très nombreux documents papyrologiques concernant la vigne et sa culture. Les plus célèbres d'entre eux sont certainement les papiers de Zénon, intendant d'un domaine de Philadelphie au milieu du III^e siècle av. J.-C.⁵⁹⁸ Des traces archéologiques de pressoirs à vin de cette époque ont également été retrouvées *in situ*⁵⁹⁹, et de nombreux commentateurs ont insisté sur les conditions exceptionnellement favorables à la viticulture régnant dans cet endroit, qui n'est pas soumis, comme d'autres régions de la vallée du Nil, aux vicissitudes de la crue annuelle⁶⁰⁰. On peut ajouter à cela que, de nos jours encore, la production de raisins de table est dans certains villages du Fayoum l'objet d'une véritable monoculture⁶⁰¹. Il est d'ailleurs possible qu'il y ait eu en cet endroit une véritable continuité de la viticulture : les premiers voyageurs à avoir décrit l'Égypte ont eux aussi été frappés par cette activité agricole. Le témoignage de Vansleb a pour nous une résonance particulière, car il correspond point par point à ce qui est représenté dans les tombes pharaoniques :

« *Fium* est la seule province dans toute l'Égypte, où il y a des vignobles : et cela, dans l'étendue de sept villages seulement, qui sont *Fidimin*, où j'ai été ; *Nacalife*, *Seliin*, *Abukéfa*, *Agiamiin*, *Gerrado* et *Tobhar*. On y fait le vin de cette sorte : ils pressent les raisins, soit avec les pieds ou autrement, dans une cuve de terre : ils mettent ensuite le moust dans un sac de grosse toile, et le pressent une seconde fois dans une autre cuve. De là, ils le mettent dans des cruches, qui sont bien poissées en dedans, et qui tiennent environ trois ocques. Et ces cruches, ils les mettent pendant sept jours au soleil, les laissant ouvertes, afin que le moust se puisse purifier. Ils les bouchent après ce temps-là, avec des bouchons de feuilles de palmiers, les couvrant par-dessus avec de la terre mouillée. Ils conservent ainsi leur vin, jusqu'à ce qu'ils le veuillent boire. Il est vrai, néanmoins, que ce vin n'est pas beaucoup estimé des Franks, à cause qu'il y reste toujours un tiers de lie, qui le rend trouble aussitôt qu'on en veut verser. Mais si l'on avait trouvé l'invention de le bien

⁵⁹⁸ Cl. PREAUX, *Les Grecs en Égypte d'après les archives de Zenon*, Bruxelles, 1947, p. 22-26 ; P.W. PESTMAN, *Greek and Demotic Texts from the Zenon Archive*, Leyde, 1980, p. 145 ; T. REEKMAN, *La consommation dans les archives de Zenon*, Bruxelles, 1996, p. 135, 145-146. Sur Zenon en général, voir W. CLARYSSE, K. VANDORPE, *Zenon, un homme d'affaires grec à l'ombre des pyramides*, Louvain, 1995.

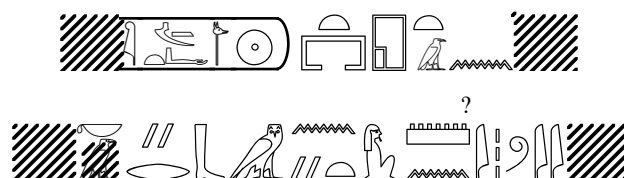
⁵⁹⁹ G. LEFEBVRE, « Égypte gréco-romaine II, Crocodilopolis et Théadelphie », *ASAE* X, 1910, p. 169.

⁶⁰⁰ Voir par exemple les réflexions de D. BONNNEAU, « Le *drymos* (drumov)", marais du Fayoum d'après la documentation papyrologique », in *L'égyptologie en 1979* 1, 1982, p. 179-190.

⁶⁰¹ En particulier la région de Naqalifa (déjà citée par Vansleb dans une narration datée de 1672), où l'on peut voir sur de nombreux hectares la vigne cultivée en treille d'une façon très semblable à celle qui est montrée sur les parois des tombes : la vigne est conduite sur une structure de bois léger, à environ 1,50 m du sol, ses feuilles offrant au raisin une protection contre l'ardeur du soleil.

faire purifier, ce serait assurément un vin délicieux, les raisins étant extrêmement doux, et agréables au goût. » ⁶⁰²

Enfin, selon le témoignage des agronomes qui ont étudié les activités du monde rural égyptien, au XIX^e siècle, la variété de raisin que l'on désigne encore aujourd'hui sous le nom de Fayoumi est peut être la plus ancienne de toutes celles que l'on trouve sur le sol égyptien ⁶⁰³. Face à cette imposante masse d'informations, on peut être déçu de voir la minceur des informations des époques les plus anciennes : à première vue, rien ne semble alors désigner le Fayoum comme un producteur de premier rang. Au Nouvel Empire, on retrouve cependant quelques étiquettes et scellements de jarres à vin qui ont quelque chance de désigner cette région. Un document provenant du Ramesseum est ainsi formulé :



- 1) [...] du temple de Ousermaâtrê [...]
- 2) [yw] Amon qui est dans Birka[ty] ⁶⁰⁴.

Or Birkaty, qui a le sens de « lac, étang » est une désignation relativement fréquente du Fayoum, le lac par excellence ⁶⁰⁵. Le document reste cependant ambigu, car le même mot se retrouve de façon beaucoup plus générale dans la formation de nombreux toponymes (les exemples en sont nombreux dans le P. Wilbour). Il est de surcroît tentant de rapprocher cette étiquette de la série évoquant le domaine de Nay-Amon, peut-être lui même situé près d'un lac, et dont le nom pourrait apparaître en partie au début de la seconde ligne. En revanche, certains bouchons de jarres retrouvés à Amarna sont beaucoup plus explicites : au moins deux d'entre eux pourraient mentionner une ville de She [fig. 16,

⁶⁰² P. VANSLEB, *Nouvelle relation en forme de journal, d'un voyage fait en Égypte*, Paris, 1677, p. 255-256. D'autres textes de voyageurs présentent la vigne en Égypte au travers d'une description du Fayoum, comme s'il s'agissait de l'endroit par excellence pour cette culture en Égypte : voir notamment M. MARTIN (éd.), Cl. SICCARD, *Oeuvres II. Relations et mémoires imprimés*, BdE 84, 1982, p. 223.

⁶⁰³ G.P. FOADEN, F. FLETCHER, *Text-Book of Egyptian Agriculture II*, Le Caire, 1910, p. 587.

⁶⁰⁴ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 206.

⁶⁰⁵ J. YOYOTTE, « Processions géographiques mentionnant le Fayoum et ses localités », BIFAO 61, 1961, p. 132.

cette étiquette de jarre. En revanche, l'*onomasticon* d'Amenemopé livre le nom  (*Rbn*), qui en est très proche. Une inversion semblable des consonnes formant un toponyme a par ailleurs déjà été relevée plus haut dans le cas de la ville d'Ashana : il est possible que les rédacteurs de ces étiquettes de jarres, scribes d'un rang modeste, trahissent ainsi des versions plus « orales » des noms de certaines cités ⁶⁰⁹. Une ambiguïté subsiste cependant, car un toponyme très voisin (*Qrꜥbꜣnꜣ*) est également attesté dans la documentation du Nouvel Empire, à la fois dans le P. Harris et dans les étiquettes de jarres à vin. Il se situe dans l'ouest du Delta, et pourrait mieux convenir à l'éventuelle mention de la rivière [de l'Ouest] que semble aussi livrer le document ci-dessus ⁶¹⁰.

Dans la même région, la ville d'Héracléopolis magna est elle-aussi attestée pour sa production de vin au moins sous la XXX^e dynastie. Cette information transparaît du texte de la statue de Hor conservée au Louvre ; ce personnage indique en effet qu'il a consacré deux vignobles à Horshéfi :

*rdj.nꜣj ḥsp 2 m-bꜣḥ nꜥr, bꜣ ʿꜣ m sp tpy Ḥnb, bꜣ ʿnhw n Rꜥ r ḥnk nꜣf jrp jmꜣw
ḥrt-hrw; fqꜣ.nꜣj nbꜣs m ḥt m prꜣj.*

J'ai donné deux vignobles au dieu, le grand Ba primordial Heneb, le bélier vivant de Rê afin que le vin qui en provient lui fût offert chaque jour. J'ai indemnisé leurs propriétaires avec des biens de mes possessions ⁶¹¹.

Le Fayoum est donc bien présent dans les étiquettes de jarres du Nouvel Empire, mais la documentation qui en est issue n'est pas la plus facile à interpréter, peut-être en raison du manque de précision de nos sources principales (P. Wilbour, *Onomastica*) à l'égard de cette région. Dans ces conditions, il est difficile de savoir si les divinités-serpents qui figurent sur d'innombrables bouchons de jarres font ou non référence à cette zone de production, en évoquant la déesse Renenoutet du Fayoum ⁶¹². Cette divinité a cependant un lien très étroit avec la production du vin de façon beaucoup plus générale, comme en témoignent nombre de tombes thébaines de la XVIII^e dynastie, où on la voit

⁶⁰⁹ Un semblable phénomène de graphies phonétiques de la langue s'opposant à la version académique des mêmes textes s'observe par exemple dans la TT 340 (voir J.-M. KRUCHTEN in N. CHERPION, *Deux tombes de la XVIII^e dyn. à Deir el-Medina*, à paraître).

⁶¹⁰ Voir *infra*, I/3/3, ouest du Delta.

⁶¹¹ J. VERCOUTTER, « Les statues du général Hor, gouverneur d'Héracléopolis, de Busiris et d'Héliopolis », *BIFAO* 49, 1949, p. 85-114.

⁶¹² E.g. COA III, pl. 83, n^{os} 143-145.

représentée au pied du pressoir ⁶¹³. D'autre part, comme l'ont déjà fait remarquer nombre de commentateurs, son culte ne se cantonnait certainement pas à une région bien définie ⁶¹⁴. Seule la découverte d'une jarre intacte associant clairement une étiquette hiératique à un scellement de ce genre permettra peut-être un jour de mieux faire concorder ces séries documentaires.

2) La périphérie du Fayoum

Dans la vallée du Nil, à la latitude du Fayoum, la vigne était également très bien implantée. Le meilleur témoignage de ce phénomène est sans doute la série de sept étiquettes de jarres en provenance de Deir al-Médina, qui évoquent le vin de Meidoum :

Document 1 :



1) [An] 8 vin de Mery-Itemou 2) [chef des vi]gnerons Ber... ⁶¹⁵

Document 2 :



1) An 10, vin de Mery-Itemou... 2) [chef] des vignerons Nakht ⁶¹⁶.

Document 3 :



1) An 8, premier mois de la saison Akhet, le... 2) vin de Mery-Itemou ⁶¹⁷.

Document 4 :



1)...vin du temple 2) ...dans Mery-Itemou ⁶¹⁸.

Document 5 :



⁶¹³ Sur l'apparition de la déesse Renenoutet dans les opérations de pressage du vin, dans les tombes de la nécropole thébaine, voir *infra* III/1/3.

⁶¹⁴ M.A. LEAHY, *Excavations at Malkata and the birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978, p. 41 ; T.E. PEET, *COA I*, p. 162-163 ; W.C. HAYES, *JNES X*, p. 159.

⁶¹⁵ Y. KOENIG, *Catalogue II*, n° 6320.

⁶¹⁶ *Ibid.*, n° 6321.

⁶¹⁷ *Ibid.*, n° 6322

⁶¹⁸ *Ibid.*, n° 6323.

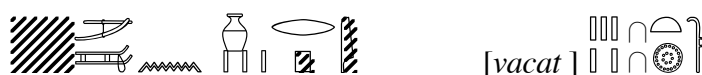
- 1) An 53, vin de Mery-Itemou... 2) ... l'intendant Meryrê ⁶¹⁹.

Document 6 :



- 1) ...Mery-Itemou... ⁶²⁰

Document 7 :



- 1) An 25. 2) [v]in de Mery-Itemou ⁶²¹

La région de Mery-Itemou / Meidoum ⁶²² devait donc être connue pour son vin au moins à l'époque ramesside : l'un de ces documents peut clairement être daté du règne de Ramsès II, puisqu'il fait apparaître un an 53 qui ne peut, au Nouvel Empire, avoir appartenu à aucun autre souverain. D'autres sources nous renseignent sur le vin de Semenou-Hor, une cité que l'on place une vingtaine de kilomètres plus au sud, et qui semble dès l'origine étroitement liée à Meidoum ⁶²³. La première mention de cette localité apparaît sur un fragment de statuette votive retrouvé dans le temple de Snefrou, au Moyen Empire. La seconde en date figure sur un autel conservé à Turin (n° 1750) remontant vraisemblablement à la XXVI^e dynastie, mais que son inscription attribue à Pepi I^{er}. On y trouve, au sein d'une liste d'offrandes, une série d'entrées tout à fait inhabituelle pour le vin : le *shedeh* y est nommé, ainsi que le vin de Semenou-<Hor>, cette dernière cité étant tout à fait reconnaissable grâce à l'utilisation d'un monogramme très particulier () dans l'écriture de son nom ⁶²⁴. Il est intéressant de noter qu'à la Basse Époque, le vin de cette section de la vallée du Nil pouvait apparaître dans les listes de boissons canoniques : c'est un indice supplémentaire du rôle important que la viticulture y jouait sans doute.

Toutes les sources que nous avons pu réunir concordent pour présenter l'ensemble de la Moyenne-Égypte comme une région viticole importante, et ce dès l'Ancien Empire. La vigne était vraisemblablement présente un peu partout, la documentation insistant tout particulièrement sur quatre régions productrices : Ashmunein, Hardai, She/Barna et Meidoum. Comme nous l'avons vu, les conditions physiques et climatiques devaient se

⁶¹⁹ *Ibid.*, n° 6324.

⁶²⁰ *Ibid.*, n° 6325.

⁶²¹ Étiquette inédite de Deir al-Medina, sans numéro.

⁶²² Sur l'identification de cette ville, qui a manifestement conservé jusqu'à nos jours son nom antique, voir entre autres A.H. GARDINER, *The Wilbour Papyrus II*, p. 165

⁶²³ J. YOYOTTE, « Études géographiques I. La cité des acacias », *RdE* 13, 1961, p. 86-87.

⁶²⁴ L. HABACHI, *Tavole d'offerta are e bacili da libagione*, Turin, 1977, p. 66 et 76, n° 77 b. Sur cette ville, voir J. YOYOTTE, *loc. cit.*, et F. GOMAA, *Die Besiedlung Ägyptens I*, TAVO 66/1, Wiesbaden, 1986, p. 372-373.

prêter plus que dans d'autres endroits à ce genre de culture, en raison de l'omniprésence de l'eau, due à la proximité du Bahr Youssouf, aux nombreux petits canaux et bras du fleuve permettant d'irriguer les jardins. Du Fayoum au Caire, ces avantages étaient encore renforcés par des conditions politiques favorables à la production du vin, en raison de la proximité de la capitale, Memphis. Ajoutons à cela que l'ensemble de la région qui est actuellement connue sous le nom de Moyenne-Égypte (d'Assiout à Beni-Suef) est une zone où les terres disponibles pour l'agriculture sont beaucoup plus nombreuses que dans les régions plus méridionales, ce qui permettait sans doute plus facilement, dans l'Antiquité, la diversification des cultures.

I/3/3. Le vin du Delta

Tous les auteurs qui ont été amenés à parler du vin en Égypte ancienne s'accordent à voir dans le Delta le plus gros producteur de cette boisson, à toutes les époques de l'histoire pharaonique. L'un des premiers documents disponibles en la matière est la biographie de Metjen, qui, dès la III^e dynastie, décrit les vignes de sa propriété, peut-être dans la région de Saïs ⁶²⁵. Bien des siècles plus tard, les étiquettes de jarres offrent un tableau beaucoup plus complet de l'installation du vignoble dans cette région, et montrent bien le poids écrasant qu'elle jouait dans le domaine de la viticulture. Une étude plus fine des différents lieux de production se heurte cependant à une série d'obstacles qui tiennent à la nature même des sources. Si l'on peut parfois identifier dans la documentation une ville importante comme Behbeit al-Haggar (dont les étiquettes de jarres livrent d'ailleurs les attestations les plus anciennes ⁶²⁶) de très nombreux toponymes, mentionnés en l'absence de tout contexte, restent obscurs : il n'y a pas, pour la Basse-Égypte, d'équivalent du papyrus Wilbour permettant de restituer en détail la géographie antique. Les Égyptiens de l'Antiquité eux-mêmes semblent avoir eu des difficultés à dresser de cet espace complexe un inventaire aussi rigoureux que celui des cités et lieux-dits de Haute-Égypte, aisés à positionner le long de l'axe unique du Nil. La relative « désorganisation » en ce domaine des *Onomastica* de la XX^e dynastie, bien notée par A.H. Gardiner, est en ce domaine assez significative ⁶²⁷. À cela s'ajoute la difficulté qu'éprouve l'homme d'aujourd'hui, habitué à l'usage des cartes et à des orientations bien établies, à se glisser dans un univers conceptuel qui n'est pas le sien. Peut-on faire, par exemple, coïncider très précisément telle désignation géographique avec telle branche du Delta — comme ont successivement tenté de le faire, entre autres, A.H. Gardiner ⁶²⁸ et M. Bietak ⁶²⁹? Outre le fait que ces différents bras n'ont, tout au long de l'histoire, cessé de se déplacer — la géographie actuelle de la Basse-Égypte étant certainement fort éloignée de celle que désignent les sources — l'étude de formulations comme « la rivière de l'Ouest » peut s'avérer extrêmement délicate. S'agit-il, dans ce cas précis, d'un cours d'eau, d'une région de plus ou moins grande extension, ou encore d'un terme générique pouvant désigner concurremment plusieurs espaces ayant une caractéristique commune ? On verra que sur ce point les interrogations et les contradictions ne manquent pas. La même remarque peut être faite pour les appellations « eau de Ptah » et « eau de Rê ». On sait qu'en égyptien ancien l'expression « être sur l'eau

⁶²⁵ Voir *supra*, I/1.

⁶²⁶ P. GALLO, « Quelques monuments royaux provenant de Behbeit el-Haggar », *BIFAO* 90, 1990, p. 224 et n. 5.

⁶²⁷ A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 153*-159*.

⁶²⁸ *Id.*, « The Delta Residence of the Ramessides », *JEA* 5, 1918, p. 127-138, 179-200, 242-271 ; *id.*, *AEO* II, p. 152*-170*.

⁶²⁹ M. BIETAK, *Tell Dab'a* II, Vienne, 1975, p. 117-148.

de (*hr mw*) » indique une allégeance ⁶³⁰. Une localité qui est dite *nty m pꜣ mw n* (divinité x) est-elle forcément située au bord d'un cours d'eau bien défini, ou s'insère-t-elle simplement dans un espace beaucoup plus large structuré par la branche du Nil ainsi nommée ? Tout l'ouest du Delta (et non seulement la branche la plus occidentale) pourrait alors avoir été placé sous l'autorité du dieu de Memphis, l'est de la région étant perçu tout entier comme le prolongement de la ville d'Héliopolis ⁶³¹... La question de l'échelle de ces différents toponymes se pose d'ailleurs dans les deux sens, les rédacteurs de nos sources n'ayant pas obligatoirement fait une différence « modale » entre un petit canal et une subdivision majeure du Nil. Seuls quelques points d'ancrages permettent donc de tenter la restitution de la carte des vignobles égyptiens, de la tête du Delta à ses confins occidentaux et orientaux. Il permettent cependant de réinsérer ces indications géographiques dans une séquence historique beaucoup plus courte, et de faire apparaître une mise en valeur de cette région beaucoup plus complète sous les XIX^e et XX^e dynasties qu'à la période immédiatement précédente.

a) La tête du Delta : Memphis, Héliopolis.

En terme de géographie égyptienne, les villes anciennes de Memphis et d'Héliopolis ont toujours été rattachées au Delta du Nil, respectivement aux I^{er} et XIII^e nomes de Basse-Égypte ⁶³². Ces deux cités « complémentaires », l'une investie au moins jusqu'à la fin de la XVIII^e dynastie des fonctions d'une capitale politique, l'autre de celles de la « ville sainte » par excellence, avaient un rayonnement très important sur l'ensemble de la province du nord, et ce n'est sans doute pas par hasard que les divinités qui y étaient adorées donnèrent au Nouvel Empire leurs noms aux branches limitrophes du Delta : eau de Ptah à l'ouest, eau de Rê à l'est. Des vignobles devaient être implantés dans ce secteur, mais il semble que ces deux villes aient pu jouer un rôle encore plus important dans le contrôle et l'administration de cet espace, ce dont témoigne une grande partie des documents que nous avons réunis pour le Nouvel Empire.

1) Memphis.

À la fin du Nouvel Empire, le P. Harris I fait l'inventaire des domaines institués en faveur du dieu Ptah, à Memphis, par le roi Ramsès III : les vignobles ne sont bien entendu pas omis de cette liste (46,1-46,3) :

⁶³⁰ H. GUKSH, *Königsdienst*, SAGA 11, 1994, p. 70-74 ; N. GRIMAL, *La stèle triomphale de Pi(ankh)y*, MIFAO 105, 1981, p. 288-289.

⁶³¹ M. BIETAK, *Tell el-Daba II*, Vienne, 1975, p. 213.

⁶³² A.H. GARDINER, *AEO II*, p. 120*.

*n3y=st pr-ḥd b'ḥ ḥr ḥt 'š3wt pḏwt mnšw, bjtjw, f3yw-sntr, f3yw-ḥd, šwtyw nn
r3-ʿ=sn; rmnywt šsr mj ḏb'w, k3mw qnww 'š3w m šdh jrp, mḏwt jw'w rnnw,
šn'w n wš' 3pdw*

Ses trésors regorgent de nombreuses richesses (pourvues par) des équipages de vaisseaux-*menesh*, des apiculteurs, des porteurs d'encens, des porteurs d'argent et des commerçants-*shoutyou* dont le nombre est illimité, des domaines fonciers à céréales qui se comptent en dizaines de milliers, des jardins nombreux produisant en abondance *shedeh* et vin, des étables à bœufs et à veaux, des ateliers à gaver les volatiles ⁶³³.

Ce passage reste cependant peu informatif sur la situation géographique des vignobles mentionnés, car l'institution possède, comme cela est précisé plus haut, « des terres et du bétail en Haute et Basse-Égypte » (*3ḥt mnmnt m šm'w mḥw*). Il est cependant hors de doute que la cité du dieu Ptah ait été abondamment pourvue de vignes, et ce depuis les débuts de l'histoire égyptienne. Selon M. Ciccarello, le culte de Chesemou, dieu du pressoir déjà connu par les Textes des Pyramides, serait d'ailleurs originaire des environs de cette ville — preuve s'il en est de l'ancienneté du vignoble ⁶³⁴. Il est d'ailleurs vraisemblable, bien qu'aucune preuve formelle ne puisse en être apportée, qu'une bonne partie des tombes de Saqqara dépeignant le cycle de la fabrication du vin, offrent une description des jardins de notables attachés à la Cour memphite ⁶³⁵. Beaucoup plus tard, sous la XXV^e dynastie, une stèle de donation datée du règne de Taharqa montre encore que la région est productrice de vin. Il y est question de la dévolution, au profit du temple d'Amon à Memphis, d'une terre située près d'un canal avoisinant :

*dj=f n=f p3 Mr-n-mš' nty m-b3ḥ=f ḥr mnḥt, sntr, bjt, ḥḥ, ḥn' p3 j[rp] n p3 ḥtpw-
ntr n Pth, ntr '3 nt pr n pr Jmn-R' ḥnty ḥwt-ntrw*

Il lui a fait don du Canal de la Troupe qui est devant lui, produisant tissus, encens, miel, huile ainsi que du v[in] pour les offrandes divines de Ptah, le grand dieu, qui est livré au domaine d'Amon qui préside aux temples des dieux ⁶³⁶.

⁶³³ W. ERICHSEN, *Papyrus Harris* I, BAe V, 1933, p. 50-51 (texte) ; P. GRANDET, *Le papyrus Harris* I/1, BdE 109, 1994, p. 286 (traduction) ; *ibid.*, t. 2, notes 680-68 ; voir aussi M. ABD EL-RAZIQ, « Die altägyptische Weingärten », MDAIK 35, 1979, p. 227-257.

⁶³⁴ M. CICCARELLO, « Shesmu the Letopolite », SAOC 39, 1977, sp. p. 52-54.

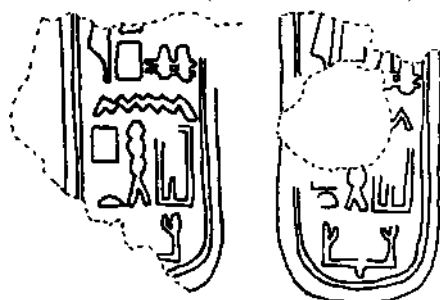
⁶³⁵ La liste de l'ensemble des scènes de vinification de d'Ancien Empire dont nous avons connaissance est dressée *infra*, III/1/1.

⁶³⁶ D. MEEKS, « Une fondation memphite de Taharqa, stèle du Caire JE 36861 », *Hommages Sauneron* I, Le Caire, 1979, p. 221-259.

l. 1

l. 2

1) an 8, vin [...]

2) Memphis [...] ⁶⁴⁶**document 13** (Amarna).Vin de Mem[phis] ⁶⁴⁷.**document 14** (Amarna).Vin-*nefer* de Mem[phis] ⁶⁴⁸**documents 15-16** (Deir al-Medina).Vin de Hout-ka-Ptah ⁶⁴⁹.

⁶⁴⁶ J.D.S. PENDLEBURY, *COA III*, étiquette n° 127. Un autre document, inédit, mentionnant la ville de Memphis est cité dans le même ouvrage : *ibid.*, p. 166 « an unpublished docket 22/213 = BM. 55639 mentions Memphis in a somewhat different context : the text possibly refers to a vineyard (?) (only the determinative  is preserved) in Memphis ».

⁶⁴⁷ *Ibid.*, scellement n° 131.

⁶⁴⁸ T.E. PEET, C.L. WOOLEY, *COA I*, scellement S.

⁶⁴⁹ Deux scellements de jarres inédits, Deir al-Medina, sans n° d'inventaire ; ces deux objets ont cependant probablement été reproduits de façon « synthétique » dans B. BRUYERE, *Rapport sur les fouilles de Deir el Medineh*, *FIFAO XXI*, 1952, p. 54, fig. 39, n° 30.

temples pouvaient aussi bien être des producteurs que des consommateurs de vin : nous avons évoqué plus haut le cas du temple funéraire d'Amenhotep III à Thèbes, qu'une représentation dans un tombeau privé montre équipé d'une vigne. De la même façon, les vestiges d'un vignoble de grande taille situé à l'intérieur de l'enceinte d'une institution religieuse ont été fouillés dans l'est du Delta ⁶⁵⁷. Enfin, autre détail qui pourrait avoir ici son importance, l'intendant de Memphis nommé Houy, qui apparaît dans nos documents 2-4 (*jmy-r pr n Mn-Nfr*), est bien connu par une statue retrouvée à Memphis qui porte un texte biographique. Ce document fait bien apparaître que ce personnage était statutairement le gestionnaire de Nebmaâtrê *hnmt-Pth* ⁶⁵⁸ : le vin qu'il livre pour la fête jubilaire du roi pourrait donc bien être issu également de la fondation memphite. La même inscription biographique donne d'ailleurs une information précieuse sur l'implantation même de ce temple : il y est dit, en effet, qu'il se trouve « dans le bassin d'irrigation qui est à l'ouest de Memphis » (*m b'h n jmnt Hwt-k3-Pth*) ⁶⁵⁹. On ne sait quelle raison a poussé Amenhotep III à installer cette institution au sein des terres cultivables, mais l'on constate que sa fondation thébaine obéissait à la même règle : de tous les temples funéraires de la rive gauche de Louxor, le sien se trouve le plus à l'est, c'est-à-dire dans une zone inondable ⁶⁶⁰. La notion de « bassin d'irrigation » (*b'h*) n'est peut-être pas, ici, quelque chose d'anodin : il semble bien que ce terme ne désigne pas la terre cultivable de façon générale, mais bien un aménagement particulier — permettant peut-être une irrigation pérenne ⁶⁶¹ — à une assez grande échelle ⁶⁶². Les étiquettes de jarres plus tardives du Ramesseum témoignent bien de ce phénomène : seul un vignoble (celui de Kaenkemet, dans l'est du Delta) est systématiquement qualifié de « grand bassin » (*b'h 3*), les autres domaines étant seulement appelés *k3mw* (vignobles) ou *k3mw 3* (grands vignobles). Une étiquette de jarre retrouvée à Amarna montre que ce mot peut, dans certains cas, prendre le sens d'un véritable toponyme :

⁶⁵⁷ M. BIETAK, « Ein altägyptischer Weingarten in einem Tempelbezirk », *Anzeiger der österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien* 122, 1985, p. 278 sq.

⁶⁵⁸ W.M.F. PETRIE, *Takhan I and Memphis V*, Londres, 1913, p. 33-35, pl. 79-80 = *Urk.* IV, 1793-1801 ; voir aussi : W.C. HAYES, « A Writing-Palette of the Chief Steward Amenhotpe and some Notes on its Owner », *JEA* 24, 1938, p. 9-24 et R. MORKOT, *op. cit.*

⁶⁵⁹ *Urk.* IV, 1793, 15-16 ; 1795, 6.

⁶⁶⁰ S. BICKEL, *Tore und andere wiederverwendete Bauteile Amenophis' III. Untersuchungen im Totentempel des Merenptah in Theben III*, BÄBA 3, Stuttgart, 1998, n. 133.

⁶⁶¹ Voir sur ce point Chr. EYRE, « The Water Regime for Orchards and Plantations », *JEA* 80, 1994, p. 57-80, spécialement p. 70-72 ; P. GRANDET, *Le Papyrus Harris I/2*, note 164, pour une traduction par « bassin de submersion » ; voir aussi nos commentaires *infra*, II/1/1.

⁶⁶² J. YOYOTTE, « À propos de l'obélisque unique », *Kêmi* XIV, 1957, p. 87 et note 2. Cet auteur fait remarquer que ce « *b'h n Mn-Nfr* » de Memphis est encore mentionné comme point de référence géographique sur une stèle de donation de la XXI^e dyn., en même temps que le « verger de Ta-Iat (*k3mw n t3 J3t*) » (cf. H. MUNIER, « Un achat de terrain au temps du roi Si-amon », *Bibliothèque des Hautes-Études* 234, 1922, p. 361-366).



[vin] du temple de
Nebmaâtrê ⁶⁶⁹



[...] temple de Neb[maâtrê]
? *nb r-<n>-jtrw* ? ⁶⁷⁰



vin du temple de
Nebmaâtrê ⁶⁷¹

Plusieurs interprétations de ces documents sont possibles : on peut penser qu'il s'agit là d'une chapelle dédiée à Amenhotep III, qui se serait trouvée sur le site même d'Amarna, et aurait bénéficié d'un approvisionnement spécifique. Cela n'aurait en soi rien d'étonnant, car les noms de trois autres souverains de la XVIII^e dynastie sont bien attestés dans la capitale d'Akhenaton : Thoutmosis I^{er} ⁶⁷², Amenhotep II ⁶⁷³ et Thoutmosis IV ⁶⁷⁴. Tous ont probablement bénéficié, à Amarna, d'une petite chapelle à leur mémoire. Une autre solution pourrait être cependant de voir dans ce « vin du temple de Nebmaâtrê » la poursuite de livraisons effectuées depuis Memphis par le temple funéraire de ce roi, toujours en activité. Cette dernière hypothèse a notre préférence : on sait en effet que du vin de Memphis parvenait toujours en Haute-Égypte au temps d'Akhenaton ⁶⁷⁵, et que ce souverain eut également une activité non négligeable dans cette cité ⁶⁷⁶. D'autre part, on peut rappeler que les autres domaines de Nebmaâtrê (notamment celui de Nebmaâtrê *ṯhn-Jtn*, dans la rivière de l'Ouest) ont continué de fournir leur vin à la Cour bien après le changement de capitale ⁶⁷⁷. Enfin, l'un des scellements reproduits ci-dessus (malheureusement très fragmentaire) fait peut-être allusion à « la bouche de la rivière » ⁶⁷⁸, ce qui pourrait convenir *grosso modo* à la position géographique du temple en question, si

⁶⁶⁹ COA III, scellement 15.

⁶⁷⁰ COA III, scellement 16.

⁶⁷¹ W.M.F. PETRIE, *Tell al-Amarna*, scellement 1.

⁶⁷² W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, étiquette 10 ; COA II, pl. L, n° 274 ; COA III, scellement 14.

⁶⁷³ N. de G. DAVIES, *Amarna V*, Londres, 1908, p. 8 et pl. IX.

⁶⁷⁴ S. BICKEL, « Les domaines funéraires de Thoutmes IV », *BSEG* 13, 1989, p. 30-31, qui postule également l'existence d'un monument funéraire semblable en l'honneur d'Amenhotep III ; H. SCHÄFER, « Altes und Neues zur Kunst und Religion von Tell el-Amarna », *ZÄS* 55, 1918, p. 33.

⁶⁷⁵ Aux exemples susmentionnés, on peut encore ajouter celui d'un scellement de jarre qui mentionne du vin des offrandes divines de Ptah (*jrp n htpw-nṯr n Pth*), et qui provient très vraisemblablement de Memphis : COA III, scellement 3.

⁶⁷⁶ Voir notamment B. LÖHR, « Aḥanjāti in Memphis », *SAK* 2, 1975, p. 138-187.

⁶⁷⁷ E.g. COA III, scellements 61, 62, 63 passim.

⁶⁷⁸ Cette expression *r-n-jtrw* est attestée par les *Onomastica* du Nouvel Empire, précisément en relation avec la région d'Héliopolis (voir A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 144*).

ce terme désignait, par exemple, le point de rupture entre les différentes branches du Delta, qui devait au Nouvel Empire se situer plus au sud que de nos jours, c'est-à-dire dans le secteur Héliopolis/Memphis ⁶⁷⁹.

La production viticole de cette ville ne s'éteint probablement pas avec la fin de la XVIII^e dynastie. Une étiquette ramesside retrouvée à Bouhen emploie en effet des formulations très proches de celles que nous avons déjà évoquées plus haut : elle parle d'un vignoble qui se trouve « dans la basse terre de Ptah » :

l. 1



l. 2

1) An 3, vin du domaine de Sethi-Merenptah, v.s.[f.]

2) la basse-terre (*mwt*) de Ptah, sous la responsabilité du chef [vigneron]... ⁶⁸⁰

Pourrait-on voir là une dernière allusion à ce *b'h* de Memphis ⁶⁸¹ ?

Memphis a vraisemblablement joué, au moins sous le règne d'Amenhotep III, et probablement bien plus tard, un rôle essentiel dans la production et la distribution du vin. Son rôle de capitale administrative du pays, ainsi que sa position stratégique à la tête du delta du Nil, lui permettait sans doute de contrôler les échanges, dans un système économique qui reposait pour beaucoup sur des institutions comme la fondation memphite d'Amenhotep III. Ainsi s'expliqueraient certaines données qui transparaissent des études de la céramique de cette époque. Au terme d'une analyse poussée des amphores retrouvées sur le site de Malqata, C. Hope suggère que les jarres de stockage, qui comptent parmi les formes céramiques les plus spécialisées, ont pu être produites dans un nombre limité de centres, en utilisant des types de pâtes assez peu variés ⁶⁸². Les informations qui

⁶⁷⁹ J. YOYOTTE, « Réflexions sur la topographie et la toponymie de la région du Caire », *BSFE* 67, 1973, p. 27-35.

⁶⁸⁰ H.S. SMITH, *op. cit.*, étiquette 1473, pl. 50. Pour notre lecture du terme *mwt*, la basse-terre, la terre inondable, mot qui apparaît aussi dans les étiquettes de jarres de Malqata (HAYES, *op. cit.*, étiquette type 69) et celles de Quantir (M. HAMZA, *ASAE* 30, p. 43-45) voir *infra*, II/1/1, notre chapitre consacré aux terres viticoles.

⁶⁸¹ En dehors des étiquettes de jarres, le *bah* de Memphis est encore mentionné à plusieurs reprises dans la documentation contemporaine : la tombe memphite d'un officier de la XVIII^e dyn. dénommé Resh lui donne le titre de '3 *n b'h n nsw* (grand responsable du bassin de submersion du roi), cf. A.P. ZIVIE, « La tombe d'un officier de la XVIII^e dyn. à Saqqara », *RdE* 31, 1979, p. 135-151 ; sous le règne de Siamon, une stèle mentionne l'achat d'un terrain « en bordure du *bah*, à Memphis, à l'ouest du verger de Taiat » (H. MUNIER, « Un achat de terrain du temps du roi Siamon », in *Recueil d'études égyptologiques dédiées à la mémoire de J.-F. Champollion*, Paris, 1922, p. 361-366).

⁶⁸² C. HOPE, *Excavations at Malkata and the Birket Habu, Jar Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978, p. 72-73 ; voir aussi sur ce point P. TALLET, « Quelques aspects de l'économie du vin, au Nouvel Empire », in *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121,

proviennent des étiquettes de jarres pourraient confirmer cette centralisation, en montrant l'importance de la ville du dieu Ptah au sein de ce système. Les mêmes attributions pourraient avoir été dévolues à la cité d'Héliopolis.

2) Héliopolis.

Au début de la XX^e dynastie, le Papyrus Harris I indique bien que Ramsès III a fait aménager des vignobles autour de la ville d'Héliopolis. On trouve dans ce texte le passage suivant qui, à la différence de celui décrivant les dotations en faveur de Memphis, précise bien la localisation de ces cultures (27,8-27,9) :

*jry=j n=k k3mw 3w 3prw hr 3nyw=sn hr 3dh jrp m hwt-3t Tm psdt Hq3-3ndt
wn=f m hb r shtp nfrw=k m hrt-hrw
jry=j n=k t3w n ddwt m njwt=k Jwnw 3pr=j st m k3myw rmt 33w r jr hh w3b tpy n
kmt r s3r rwy m h=k 3psy*

J'ai fait pour toi de grands vignobles munis de leurs arbres (produisant) du *shedeh* et du vin dans le Grand Château d'Atoum, l'Éenneade d'Héqa-Andjet étant en fête, afin de contenter ta perfection chaque jour ; j'ai fait pour toi des plantations d'oliviers dans ta ville d'Héliopolis afin qu'ils produisent de l'huile d'olive pure de première qualité de Kemet, pour élever la flamme dans ton auguste palais ⁶⁸³.

Mais cette cité apparaît déjà dans la documentation qui provient du site d'Amarna. Elle n'est alors jamais nommée, à notre connaissance, sur une étiquette de jarre, mais des sceaux imprimés sur les scellements des récipients ou sur les anses des poteries (avant la cuisson), s'y réfèrent très clairement. Il est donc très probable que cette cité ait possédé très tôt des vignobles importants; elle a pu également, comme nous le verrons, superviser au moins une partie de la production viticole de la « rivière de l'Ouest », qu'il est si difficile de situer avec précision. Les sources deviennent plus difficiles à interpréter sous la XIX^e dynastie : le toponyme *Jwnw* est encore attesté dans les étiquettes issues du village de Deir al-Medina, mais on trouve concurremment d'autres toponymes qui pourraient désigner Héliopolis et ses environs : le temple de Sethi II à Thèbes a ainsi manifestement été approvisionné en vin provenant d'un district d'Atoum (*t3 q3ht Tm*) qui pourrait désigner les

1998, p. 252-255. Voir cependant sur ce point les conclusions de P. MCGOVERN, « Wine of Egypt Golden Age », *JEA* 83, 1998, discutées *infra*, II/2/3.

⁶⁸³ W. ERICHSEN, *Papyrus Harris I*, BAe V, 1933, p.32 (texte) ; P. GRANDET, *Le papyrus Harris I/1*, Bde 109, 1994, p. 260-261 (traduction) ; *ibid.*, t. 2, notes 491-493.

2) qui est dans Héliopolis ... sous la responsabilité du chef [vigneron] ⁶⁸⁷

document 5 (Bouhen)

1. 1



1. 2

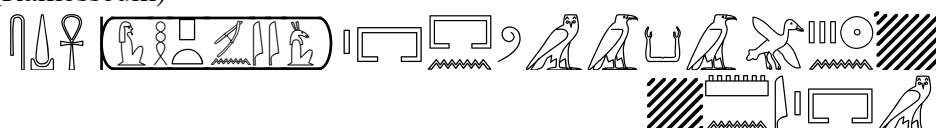


1) An 14, vin d'Atoum...

2) [Ramsès-aimé d'Amon] du chef vigneron Bak ? ⁶⁸⁸

document 6 (Ramesseum)

1. 1



1. 2



1) [vin du] jour 3 du vignoble du domaine de Sethi-Merenptah, v.s.f. dans le domaine d'Amon

2) [...] le district d'Atoum, sous la responsabilité du chef des vigneron... ⁶⁸⁹

document 7 (temple funéraire de Sethi II).

1. 1



1. 2



1) An 3, vin du jour 3 du vignoble du domaine de Sethi-Merenptah, v.s.f. dans le domaine d'Amon

2) qui est dans le district d'Atoum, sous la responsabilité du chef des vigneron Inana ⁶⁹⁰.

document 8 (Deir al-Medina)

1. 1



1. 2



1) [Vin] du temple de millions d'années du roi de Haute et Basse-Égypte Ousermaâtrê-Setepenrê, v.s.f. dans le domaine d'Amon

⁶⁸⁷ *Ibid.*, étiquette 6474.

⁶⁸⁸ H.S. SMITH, *op. cit.*, n° 1160, pl. 50.

⁶⁸⁹ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 139.

⁶⁹⁰ W.M.F. PETRIE, *Six Temples*, Londres, 1896, pl. XIX, n° 5.

2) [...] ouest, dans le district d'Atoum, sous la responsabilité du chef des vigneron Atoum-shed ⁶⁹¹.

document 9 (Deir al-Medina)

l. 1

l. 1

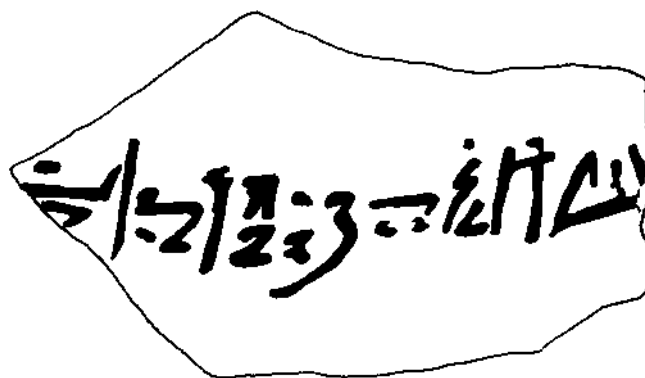


1) [...] Pharaon, v.s.f., du [...]

2) [...] qui est dans le district d'Atoum [...] ⁶⁹²

document 10 (Deir al-Medina)

fac-similé



l. 1



1) [le vigne]ble ? de l'Est, qui est dans le district d'Atoum [...] ⁶⁹³

Les quatre premiers documents réunis ici sont les seuls à mentionner explicitement la ville d'Héliopolis, mais ces attestations suffisent à couvrir un assez long laps de temps : si les empreintes de sceaux provenant d'Amarna datent de la XVIII^e dynastie, le document 4, ne peut quant à lui être antérieur à la XIX^e dynastie en raison de la formulation « vin du jour 3 », qui n'apparaît que sous le règne de Sethi I^{er}. La mention du *q'ht* d'Atoum, présent sur 5 autres étiquettes, est plus énigmatique, car nous ne connaissons à ce jour aucune autre attestation de ce terme en dehors de celles qui sont réunies ci-dessus. Vraisemblablement influencés par notre document 6 (issu du Ramesseum)

⁶⁹¹ Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6298 ; le même vigneron Atoum-Shed apparaît sur une autre étiquette de Deir al-Medina où le toponyme n'a pas été préservé : *ibid.*, n° 6400.

⁶⁹² *Ibid.*, n° 6406.

⁶⁹³ Document inédit provenant de Deir al-Medina, conservé à l'IFAO, sans numéro d'inventaire. Je remercie le Pr Y. Koenig pour ses suggestions relatives à la lecture des premiers signes de ce document.

W. Spiegelberg⁶⁹⁴ a vu dans cette expression le nom d'un secteur de la nécropole thébaine, dans lequel aurait été installé le temple de Sethi II. Cette interprétation doit sans doute être rejetée : tout d'abord, le mot *q'ht* (litt. l'angle) que nous traduisons par district, indique manifestement un territoire assez étendu. Dans de nombreux cas, il sert à désigner un nome entier, en le plaçant sous la tutelle de la divinité principale de la région⁶⁹⁵. En outre, de très nombreux parallèles montrent bien que la position même de ce toponyme (en fin d'inscription, après l'expression *nty m* « qui est dans ») indique plus probablement la position du vignoble que celle de l'institution qui était bénéficiaire du produit. C'est au même endroit de ce genre de label que l'on trouve les expressions « qui est dans l'eau de Rê », « qui est dans l'eau de Ptah », dont l'interprétation ne fait aucun doute. Enfin, notre document 8 (retrouvé dans le village de Deir al-Medina) associe le même toponyme au temple de Ramsès II... Le « district d'Atoum » désigne donc avec certitude une région (peut-être un nome) dans lequel le culte d'Atoum était particulièrement développé — le nom très évocateur du vigneron présent dans le document 8 confirme encore cette idée⁶⁹⁶. Héliopolis serait donc un très bon candidat à l'identification de ce toponyme, surtout s'il était précédé, dans notre document 8, d'une mention de la [rivière de l'] Ouest⁶⁹⁷. Une autre solution serait cependant de voir ici la mention du Ouadi Toumilat, région qui fut particulièrement aménagée sous la XIX^e dynastie, sous l'égide du même dieu. Les traces indiquant peut-être *[k3]mw n j3bt*, dans notre document 10, prendraient alors tout leur sens. On sait en effet que les Ramessides avaient construit, au débouché de cette branche du Nil, un important poste frontalier⁶⁹⁸. Or aucune des attestations datées de ce *q'ht Tm* n'est antérieure à Ramsès II : on peut penser que la mise en valeur de cette partie du Delta (particulièrement manifeste après le règne de ce roi) y avait amené l'installation de nouveaux jardins. Ceux du « district d'Atoum » seraient alors contemporains d'une dernière extension du vignoble égyptien, vers le sud-est du Delta.

Malgré le faible nombre d'attestations claires de son nom dans le corpus des étiquettes de jarres à vin, la ville d'Héliopolis a très certainement joué un rôle primordial

⁶⁹⁴ W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58, p. 31.

⁶⁹⁵ Voir par exemple la mention du *q'ht Hr-dy* (Cynopolis) dans le P. Wilbour (A.H. GARDINER, *P. Wilbour II*, p. 39). *Q'ht* semble au début avoir simplement eu le sens de « territoire de forme incurvé » mais désigne régulièrement une circonscription administrative à partir du Nouvel Empire, ce dernier sens se généralisant à la TPI (cf. pour l'historique du terme P. VERNUS, « Le mot *št3w*, "branchages, bosquets, bois" », *RdE* 29, 1977, p. 181, n. 23 avec bibliographie).

⁶⁹⁶ Ce même vigneron réapparaît dans une autre étiquette de jarre de Deir al-Medina, malheureusement très fragmentaire : cf. Y. KOENIG, *op. cit.*, n° 6400.

⁶⁹⁷ Cette identification est déjà suggérée par K.A. KITCHEN, « The vintages of the Ramesseum », *op. cit.*, p. 118.

⁶⁹⁸ Cf. *LÄ* IV, col. 1055, s.v. « Pithom ».

dans le domaine de la viticulture, au moins à la fin de la XVIII^e dynastie ⁶⁹⁹. Plusieurs indices convergent en ce sens, et le cas de notre document 2 est peut-être à ce titre le plus intéressant. Il s'agit d'un type d'empreinte de sceau que l'on retrouve sur un assez grand nombre d'anses de jarres. Cet estampillage avait lieu avant la cuisson du récipient, pour marquer une propriété ou une origine. Or, dans au moins un des cas, la jarre qui avait été ainsi marquée a été retrouvée entière. Elle porte encore l'étiquette suivante :

1. 1

1. 2



1) An 1, vin [...]

2) [...] la rivière de l'Ouest ⁷⁰⁰.

Ce document fait donc clairement apparaître un lien entre la région de la « rivière de l'Ouest » (qui est sans conteste possible la plus grande productrice de vin à la fin de la XVIII^e dynastie) et la ville d'Héliopolis. Cela est confirmé par une lettre qui a été retrouvée à Amarna : elle émane d'un scribe May, qui s'adresse à l'un de ses collègues du nom de Mahou pour lui demander d'effectuer un envoi de plâtre (*qꜣḏꜣ*) :

sš M'y n Szw n sš M'hw

*sš rꜥk : jh djꜥk qꜣḏꜣ n pꜣ pr Shꜣp Jtn 'nh wḏꜣ snb hnꜥ pr Nb-Mꜣ't-Rꜥ 'nh wḏꜣ
snb*

Du scribe May de Saïs au scribe Mahou :

Une lettre pour toi. Puisses-tu envoyer du plâtre pour le domaine de Celui-qui-satisfait-Aton, v.s.f, ainsi que pour le domaine de Nebmaâtrê, v.s.f ⁷⁰¹

⁶⁹⁹ D'autres documents, par nature beaucoup plus délicats à interpréter, pourraient aussi émaner de la ville d'Héliopolis ou montrer son contrôle sur la production viticole d'une partie du Delta : plusieurs scellements de jarres retrouvés à Amarna désignent les *Rhyt* : on lit ainsi des formules comme « les Rekhyt maîtres de la Basse-Égypte [vin] *nefer nefer* » (e.g. PETRIE, *Tell el Amarna*, scellements 35-36, pl 21 ; COA III, scellements 150-151, pl. 83, passim). Or cette catégorie « mythique » de la population égyptienne, qui apparaît sur les premiers documents de l'histoire égyptienne, était particulièrement vénérée à Héliopolis aux époques plus tardives. On la retrouve par exemples dans les *Onomastica* associée aux fameux *hnmmt* (« sun-folk of Heliopolis »), cf A.H. GARDINER, *AEO* I, p. 99-107.

⁷⁰⁰ Cette jarre non publiée, provenant des fouilles de l'EES à Amarna en 1924, est exposée au British Museum sous le n° 57429 ; voir aussi P. TALLET, « Quelques aspects de l'économie du vin en Égypte ancienne, au Nouvel Empire », in *Le commerce du vin en Égypte ancienne*, BdE 121, 1988, p. 253-254.

⁷⁰¹ COA III, pl. LXXXIV, n° 2 et p. ;161 ; E. WENTE, *Letters from Ancient Egypt*, Atlanta, 1990, p. 96.

Ce document est intéressant à plus d'un titre : tout d'abord, il nomme deux domaines qui apparaissent à maintes reprises dans les étiquettes de jarres, précisément pour la production du vin. Le premier d'entre eux, celui de *Shṭp Jtn*, est clairement individualisé par la documentation. Selon un procédé courant à cette époque, l'épithète royale qui forme son nom n'est pas une simple périphrase pour désigner le possesseur du vignoble (i.e. le roi Akhenaton) : elle sert clairement d'identifiant à un domaine bien défini. Cela est prouvé tant par la série cohérente des indications géographiques (la rivière de l'Ouest est toujours indiquée) que par la récurrence des noms de vignerons qui y travaillent [voir tableau de synthèse, *infra*]. Il semble bien, d'ailleurs, que le domaine ait survécu, avec l'épithète servant à le désigner, bien après la disparition du « pharaon hérétique » : on retrouve en effet parmi les étiquettes de jarres de Deir al-Medina, une unique mention (sous Horemheb) d'un domaine de *Shṭp Jmn* (Celui-qui-satisfait-Amon) également dans la rivière de l'Ouest ⁷⁰². Malgré la persécution d'Aton, il semble que l'on ait ici jugé utile de conserver l'épithète royale formant le nom du domaine, tout en la modifiant pour qu'elle reste acceptable dans de nouvelles conditions politiques ⁷⁰³. Un autre document extérieur aux étiquettes de jarres mentionne également ce domaine : il s'agit d'une liste de taxation qui était gravée, à Karnak, sur des talatates d'Amenhotep IV ⁷⁰⁴. Ces blocs font apparaître, entre autres, les noms des domaines de *Shṭp R'*, et de Nebmaâtrê (*Tḥn Jtn*). Or *Shṭp R'* est très probablement la première version, au début du règne d'Akhenaton, du nom du domaine de *Shṭp Jtn* ⁷⁰⁵. Les scellements des amphores vinaires, qui font alterner les deux désignations et hésitent manifestement entre les deux graphies, semblent le prouver. Le domaine de Nebmaâtrê *Tḥn Jtn* (également bien attesté par les étiquettes de jarres, et toujours dans la rivière de l'Ouest) pourrait quant à lui être la seconde fondation mentionnée dans la lettre du scribe May.

⁷⁰² Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir el-Medineh* II, étiquette n° 6299.

⁷⁰³ Voir *infra*, II/3/1.

⁷⁰⁴ Cl. TRAUNECKER, « Données nouvelles sur le début du règne d'Amenhotep IV et son œuvre à Karnak », *JSSEA* XIV/3, 1984, p. 60-69.

⁷⁰⁵ *COA* III, p. 198-199.

le vignoble de *Shṭp Jtn* selon les étiquettes et les scellements de jarres.

provenance	étiquettes	an	loc. géo.	domaine	vigneron
Amarna	COA I, 14	A IV, 10		<i>pr Shṭp Jt...</i>	
Amarna	COA I, 15			<i>pr Shṭp J...</i>	
Amarna	COA I, 16			<i>Shṭp J...</i>	
Amarna	COA I, 17			<i>pr Shṭp Jtn</i>	Pahou
Amarna	COA I, 18			<i>...p Jtn</i>	Pahou
Amarna	COA I, 19			<i>Shṭp Jtn</i>	
Amarna	COA II, 25	A. IV, 13			
Amarna	COA II, 26	A. IV, 16	<i>jtrw jmnty</i>	<i>pr Shṭp Jtn</i>	In...
Amarna	COA III, 85			<i>... Jtn</i>	Pahou
Amarna	COA III, 111	apr. A IV, 1	<i>jtrw jmnty</i>	<i>pr Shṭp Jtn</i>	Pahou
Amarna	COA III, 112		<i>jtrw jmnty</i>	<i>pr Shṭp Jtn</i>	Pa...
Amarna	COA III, 113			<i>pr Shṭp Jtn</i>	Ipouy
Amarna	COA III, 114			<i>pr Shṭp Jtn</i>	Pahou
Amarna	AR II, 18	A. IV, 13-14		<i>pr Shṭp Jtn</i>	
Amarna	AR II, 77				Pahou
Amarna	Petrie, 5	A. IV, 10		<i>pr Shṭp Jtn</i>	Sethi
Amarna	Petrie, 19		<i>jtrw jmnty</i>	<i>Shṭp Jtn</i>	
Amarna	Petrie, 20		<i>jtrw jmnty</i>	<i>Shṭp Jtn</i>	Pahou
Amarna	Petrie, 21			<i>pr Shṭp Jtn</i>	
Amarna	Petrie, 22			<i>pr Shṭp Jtn</i>	
D. al-Medina	Koenig, 6299	Hor., 3	<i>jtrw jmnty</i>	<i>pr Shṭp Jmn</i>	Rou...

provenance	scellements	//////////	loc. géo	domaine	//////////
Amarna	COA I, P			<i>pr Shṭp Jt[...]</i>	
Amarna	COA I, Q			<i>pr Shṭp R' ?</i>	
Amarna	COA I, T			<i>pr Shṭp R' ?</i>	
Amarna	COA II, E			<i>pr Shṭp R' ?</i>	
Amarna	COA I, OO			<i>pr Shṭp R' ?</i>	
Amarna	COA III, 22			<i>pr Nfrhprwr'-w'nr' Shṭp Jtn</i>	
Amarna	COA III, 66			<i>pr Shṭp R'</i>	
Amarna	COA III, 67			<i>pr Shṭp J<tn></i>	
Amarna	COA III, 68		<i>[jtrw jmnty]</i>	<i>pr Shṭp Jtn</i>	
Amarna	COA III, 69			<i>pr Shṭp Jtn</i>	
Amarna	COA III, 70		<i>jtrw jmnty</i>	<i>pr Shṭp Jtn</i>	
Amarna	Petrie, 19			<i>pr Shṭp Jtn</i>	
Amarna	Petrie, 20			<i>pr Shṭp J<tn></i>	
Amarna	Petrie, 21			<i>pr Shṭp R'</i>	

Or la documentation se recoupe une seconde fois : l'auteur de la lettre est loin d'être un inconnu, malgré la discrétion du titre qu'il s'y donne. Il s'agit en effet de l'un des notables les plus importants du règne d'Akhenaton, qui a laissé une tombe à Amarna. On y trouve fort heureusement gravée une liste beaucoup plus éloquente de ses fonctions, qui permet d'éclairer son rôle. Il est ainsi : scribe royal, scribe des recrues, intendant [du domaine de] Celui-qui-satisfait-Aton (*jmy-r pr n Shṭp-Jtn*), intendant [du domaine de]

Ouaenrê (Akhenaton) dans Héliopolis (*jmy-r pr n W'-n-R' m Jwnw*), responsable des troupeaux du domaine de Rê à Héliopolis (*jmy-r mnmnt n pr R' m Jwnw*), responsable de tous les travaux du roi, responsable des soldats du maître des Deux-Terres ⁷⁰⁶. L'inventaire qui précède est éloquent : ce personnage occupait essentiellement des fonctions administratives à Héliopolis, qui est seule mentionnée, à deux reprises. Ceci confirme ce que laissait déjà entrevoir l'association sur une même jarre des toponymes d'Héliopolis et de la rivière de l'Ouest : cette dernière région était indiscutablement, au moins en partie, sous le contrôle de la ville du dieu Rê ⁷⁰⁷. Reste à savoir quelle est la raison de cette dépendance. S'agit-il d'un contrôle administratif, rendu plus pratique à Héliopolis en raison de la situation géographique de cette ville, ou s'agit-il, plus simplement, d'une relation de voisinage ? La lettre amarnienne que nous avons citée fait aussi apparaître le nom d'une ville de  : il nous semble qu'il faut reconnaître ici la ville de Saïs ( = *Sꜥw*) ⁷⁰⁸, plutôt que celle d'Assiout (,  = *Sꜥwt*) ⁷⁰⁹ comme le fait le premier éditeur de ce texte, suivi en cela par E. Wente. Cette indication reste cependant difficile à interpréter : le rédacteur de la missive a-t-il voulu indiquer le lieu d'où il expédiait son courrier ? Cela permettrait de placer commodément aux alentours de la ville de Neith ces deux domaines viticoles et offrirait l'avantage de très bien correspondre à une identification possible de la rivière de l'Ouest (région où se trouve *Shꜥp Jtn*) : la branche de Rosette. Une autre solution serait plutôt de voir là l'indication de l'origine familiale du fonctionnaire, pour le distinguer d'éventuels homonymes. En ce dernier cas, rien ne peut être dit de plus sur la localisation des vignes elles mêmes. Il faut simplement noter que :

- le lieu d'exercice des fonctions de May était très certainement Héliopolis ;
- les noms de domaines de la rivière de l'Ouest comme « *Shꜥp Jtn* » et « *Thn Jtn* » ont, quel que soit leur lieu d'implantation, une consonance très clairement héliopolitaine, surtout si l'on songe que le premier des deux était vraisemblablement baptisé, au début du règne d'Amenhotep IV, *Shꜥp R'*.

Tous ces éléments invitent à s'interroger à nouveau sur la définition de la région nommée « rivière de l'Ouest », et plus généralement sur la place qu'occupait réellement l'ouest du Delta dans la production viticole, en particulier au Nouvel Empire.

⁷⁰⁶ N. de G. DAVIES, *The Rock Tombs of El-Amarna V*, Londres, 1908, pl. IV, p. 4.

⁷⁰⁷ Un second fonctionnaire est connu pour ses responsabilités dans l'administration du domaine de *Shꜥp Jtn* : il s'agit du vizir Nakht (cf. *COA I*, p. 145, fig. 28). La courte inscription que nous connaissons à son nom insiste surtout sur ses responsabilités dans la ville même d'Akhetaton.

⁷⁰⁸ H. GAUTHIER, *Dictionnaire géographique V*, p. 2.

⁷⁰⁹ *Ibid.*, p. 3-4 ; A.H. GARDINER, *AEÖ II*, p. 74*.

b) Le delta occidental : de la rivière de l'Ouest à l'eau de Ptah.

De toutes les désignations géographiques qui accompagnent la production du vin, celle de la « rivière de l'Ouest » (*Jtrw jmnty*) est assurément la plus énigmatique. Il s'agit, de très loin, de la région viticole la mieux attestée dans le corpus des étiquettes de jarres. À Malqata, ce toponyme apparaît 68 fois dans la documentation retrouvée sur le site (soit à peu près 63 % des livraisons identifiables de cette denrée au palais thébain d'Amenhotep III)⁷¹⁰. À Amarna, la proportion se renforce encore. La rivière de l'Ouest est indiquée, comme provenance du vin, dans 111 documents retrouvés sur le site de la capitale d'Akhenaton. Cela représente près de 79 % des inscriptions de ce genre pouvant être utilisées pour déterminer la provenance du vin⁷¹¹. On pourrait encore augmenter ce chiffre en adjoignant à ce premier lot l'ensemble des étiquettes incomplètes, ne mentionnant pas explicitement la rivière de l'Ouest, mais faisant apparaître le nom d'un responsable bien connu pour son activité dans ce secteur, ou le nom de domaines que le reste de la documentation permet de positionner sans hésitation dans cette région. Les chiffres sont sensiblement les mêmes dans la tombe de Toutânkhamon, où 22 jarres à vin inscrites sur 25 dont on peut déterminer l'origine, proviennent cette région. Enfin, la documentation de Deir al-Medina publiée par Y. Koenig (beaucoup moins homogène dans le temps) a livré également 35 attestations de cette « appellation », sur un ensemble de 78 documents dont la provenance est clairement définie. Il s'agit presque exclusivement d'inscriptions datables de la fin de la XVIII^e dynastie, mais on en trouve également une attestation remontant vraisemblablement au règne de Ramsès III⁷¹². Un seul fait peut étonner : aucune étiquette de jarre en provenance de cette région n'a été jusqu'à présent identifiée dans les importantes séries documentaires du Ramesseum, ni dans aucun document de ce genre que l'on puisse sans conteste dater du règne de Ramsès II. On retrouve cependant des attestations de la rivière de l'Ouest dans la documentation issue de fouilles effectuées dans les temples funéraires des successeurs de ce roi (Merenptah et Sethi II)⁷¹³.

⁷¹⁰ En raison du mode de publication des étiquettes adopté par W.C. HAYES, *JNES* X, 1951, nous nous contentons ici de reproduire les chiffres livrés par cet auteur p. 88-89 : 68 étiquettes proviendraient de la rivière de l'Ouest, 15 de Tjarou, 8 de Kharou, 5 des Oasis, 3 de Behbeit el-Haggar, 7 de Memphis.

⁷¹¹ À Amarna, à peu près 350 des étiquettes de jarres qui ont été retrouvées concernent le vin ; 139 ont une origine géographique déterminée (dont 111 pour la rivière de l'Ouest).

⁷¹² Y. KOENIG, *Catalogue* II, n°6472.

⁷¹³ W.M.F. PETRIE, *Six Temples*, Londres, 1896, pl. XIX.

tableau de synthèse

	Malqata	Amarna	tombe Tout.	Ramesseum	Deir al Medina
Nombre	68	111	22	néant	35
Pourcentage	63	79	88	néant	45

Le problème majeur vient de l'extrême difficulté que l'on a à positionner ladite rivière de l'Ouest sur une carte d'Égypte. À la suite de l'important travail de A.H. Gardiner sur la géographie du Delta, publié en 1918 ⁷¹⁴, on lui a fait correspondre de façon presque unanime, depuis déjà une cinquantaine d'années, la branche Canopique du Nil. Cette identification, reprise quelques années plus tard par le même auteur dans ces *Ancient Egyptian Onomastica* ⁷¹⁵ offre l'avantage d'être plausible d'un point de vue purement géographique. Elle a aussi pu être motivée, peut-être de façon moins légitime, par le souci de faire coïncider les sources pharaoniques avec des documents beaucoup plus tardifs : les textes grecs insistent en effet beaucoup sur la production de vin dans la région du lac Marea ⁷¹⁶, au débouché de cette branche du Nil — à une époque postérieure à la fondation de la ville d'Alexandrie. L'ensemble des auteurs ayant été amenés à parler de la vigne et du vin, ou à éditer des étiquettes de jarres, se sont en tout cas alignés sur cette hypothèse, qui a été entre autres reprise par B. Gunn ⁷¹⁷, H.W. Fairman ⁷¹⁸, W.C. Hayes ⁷¹⁹, et plus récemment, par M.A. Leahy ⁷²⁰ et H.S. Smith ⁷²¹. D'autres propositions ont cependant été faites : F.Ll. Griffith, dans la publication d'un premier ouvrage sur Tell el-Amarna, suggérait en effet de voir dans la rivière de l'Ouest le Bahr Youssouf, dont le tracé original aurait tout aussi bien pu susciter, chez les Égyptiens de l'Antiquité, cette expression imagée ⁷²². Une dernière hypothèse, faite dans plusieurs articles successifs par G. Goyon ⁷²³, insistait quant à elle sur l'existence d'un canal latéral au Nil au pied des pyramides, se prolongeant dans le Delta, et qui aurait bien sûr pu s'appeler « rivière de

⁷¹⁴ A.H. GARDINER, *JEA* 5, p. 130-131.

⁷¹⁵ A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 159*-163.

⁷¹⁶ ATHENEE, *Deipnosophistes*, 7, 33, D-E.

⁷¹⁷ COA I, 1923, p. 167.

⁷¹⁸ COA II, 1933, p. 105 ; COA III, 1951, p. 165.

⁷¹⁹ WC. HAYES, *JNES* X, 1951, p. 89.

⁷²⁰ M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata. The Inscriptions*, Warminster, 1978, p. 15 ; *id.*, in B.J. KEMP (éd.), *Amarna Reports* II, 1985, p. 66-67.

⁷²¹ H.S. SMITH, *The Fortress of Buhen II, The Inscriptions*, Londres, 1976, p. 183.

⁷²² W.M.F. PETRIE, *Tell el-Amarna*, Londres, 1894, p. 33. L'existence d'attestations de la Grande Rivière (*jtrw* '3) dans des documents qui décrivent la Moyenne Égypte comme le P. Jumilhac (cf. J. VANDIER, *Le P. Jumilhac*, Paris, 1961, p. 215) pourrait conforter cette hypothèse : la Grande Rivière aurait en effet pu recevoir ce nom dans la région de Bahr Youssouf pour marquer une opposition avec le cours d'eau plus modeste coulant à l'ouest.

⁷²³ Voir notamment G. GOYON, « Est-ce enfin Sakhebou ? », *Hommages Sauneron* I, 1978, p. 43-50.

l'Ouest ». Cette hypothèse a été rejetée notamment par Butzer, qui critique son manque de fondements ⁷²⁴ ; certains éléments du dossier, comme nous le verrons, pourraient cependant venir à l'appui d'une telle proposition, en présentant la rivière de l'Ouest comme une région à la limite du désert.

Il n'est pas sûr que les éléments qui sont actuellement à notre disposition permettent, malgré l'abondance de la documentation, de trancher définitivement ce débat. Il nous a cependant semblé utile, pour discuter les arguments des uns et des autres, de mobiliser l'ensemble des informations que l'on peut extraire des étiquettes de jarres, où l'on trouve l'immense majorité des attestations de ce toponyme.

1) Indications géographiques extraites des étiquettes de jarres.

Dans quelques rares cas, l'expression rivière de l'Ouest est accompagnée, dans les formulations des étiquettes ou des scellements de jarres, d'une indication complémentaire, qui devait servir aux utilisateurs de ces textes à identifier plus précisément les domaines mentionnés. Le contexte qui sous-tendait ces informations a malheureusement disparu, et les inscriptions des jarres sont beaucoup trop courtes pour permettre à elles seules sa restitution. Lorsqu'il n'existe pas de document d'appui (comme, par exemple, le P. Wilbour) toute tentative d'interprétation reste extrêmement délicate, et susceptible d'aboutir à des résultats contradictoires. Certains des toponymes que l'on rencontre sont en effet inconnus par ailleurs dans les sources, ce qui limite les possibilités de l'analyse ; d'autres ont pu au contraire avoir des homonymes un peu partout en Égypte. La discontinuité de la documentation fragilise ainsi toute tentative de construction de modèles géographiques, et rend cette démarche sensible à des remises en causes globales comme celles récemment proposées par Cl. Vandersleyen ⁷²⁵. Notre but a surtout été ici de réunir objectivement les matériaux disponibles.

a) *Iou &ltem>Shedou* ().

La mention de ce toponyme se trouve au moins à 5 reprises dans les étiquettes de jarres retrouvées sur le site d'Amarna. Les attestations en sont les suivantes :

document 1 :

1. 1



1. 2

1) an x+4, vin du domaine d'Aton, v.s.f. de

⁷²⁴ K. BUTZER, *Early Hydraulic Civilization in Egypt*, Chicago, 1976, p. 46.

⁷²⁵ Cl. VANDERSLEYEN, « Les guerres de Merenptah et de Ramsès III contre les peuples de l'ouest, et leurs rapports avec le Delta », in C.J. EYRE (éd.), *Proceedings of the Seventh International Congress of Egyptologists*, OLA 82, 1998, p. 1197-1203.

familière ⁷³¹. Le mot *jw* (litt. l'île) est un terme assez fréquent dans la description des terrains agricoles. Il peut désigner, en particulier, les nouvelles terres produites par accumulation des dépôts limoneux du Nil ⁷³². De la même façon, le mot *hnm* (le puits, la citerne) apparaît très régulièrement dans le P. Wilbour, et rentre fréquemment dans la formation de toponymes ⁷³³. On pourrait rapprocher l'expression « *Jw m šd* » du nom d'un domaine funéraire de l'Ancien Empire, transcrit par H. Jacquet *Jw šd=f wj* ⁷³⁴, et que l'on retrouve d'ailleurs dans les papyri d'Abousir ⁷³⁵. Il s'agirait alors vraisemblablement d'un village situé en Haute-Égypte, sans que l'on puisse cerner davantage sa position réelle. La principale cité du Fayoum, du nom de Shedyet (𓂏𓂛𓂏𓂛) ⁷³⁶, pourrait offrir un parallèle plus proche, et ce d'autant plus que les étiquettes de jarres à vin font indiscutablement référence à la viticulture dans les environs ⁷³⁷. Il est cependant difficile d'arriver ici à une identification indiscutable : on peut en effet rappeler que de nombreux autres toponymes sont bâtis sur la même racine.

b) Oup-Ta (𓂏𓂛, 𓂏𓂛 | 𓂏𓂛).

Une unique étiquette de jarre à vin évoque la région de *Wp-tj*, en relation directe avec la rivière de l'Ouest. Cette expression est cependant assez courante dans les séries documentaires d'Amarna et de Malqata, de nombreux scellements de jarres plus ou moins imagés la reproduisant. Nous en avons relevé 6 attestations :

document 1 :

l. 1



l. 2



An 14, vin de la rivière de l'Ouest

[qui est] sur Oup-Ta ⁷³⁸.

documents 2-3 :

⁷³¹ Les éditeurs de cette documentation restent très réservés sur ce toponyme : COA III, p. 166 ne propose aucune solution, pas plus que *Amarna Reports* II, p. 66-67, qui établit pourtant la seule connexion de cette expression avec la région « rivière de l'Ouest ».

⁷³² A.H. GARDINER, *P. Wilbour* II, p. 27 ; *id.*, AEO I, 12*.

⁷³³ A.H. GARDINER, *P. Wilbour* II, p. 30.

⁷³⁴ H. JACQUET, *Les noms des domaines funéraires de l'Ancien Empire*, BdE 34, 1962, p. 117, 444.

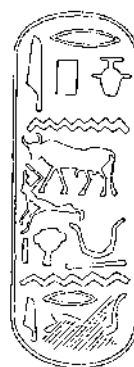
⁷³⁵ P. POSENER, *Les archives du temple funéraire de Neferirkarê-Kakaï*, BdE 65/1, 1976, p. 260, 262, 279.

⁷³⁶ Voir notamment A.H. GARDINER, *P. Wilbour* II, p. 43.

⁷³⁷ *Supra*, I/3/2.

⁷³⁸ COA III, pl. 90, n° 141.

Vin de Ir[...], du taureau qui renverse le
Libyen, à Oup-Ta ⁷³⁹



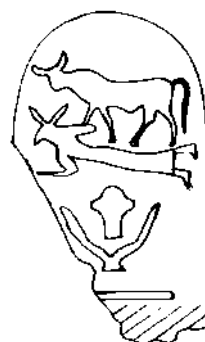
document 4 :

[...] vin de Oup-Ta ⁷⁴⁰



documents 5-6 :

[...] Le taureau qui renverse les Libyens ?
à Oup-Ta ⁷⁴¹



L'éditeur de notre document 1 reste perplexe devant l'association des deux entités géographiques rivière de l'Ouest et Oup-Ta : « In spite of the words from *Wp-t3*, this can hardly be a source of wine because of its position in the docket, and because the wine is said to be of the Western River » ⁷⁴². Or la place occupée par le second toponyme dans ce document est au contraire assez logique : elle permet, au sein d'une entité déjà définie, de déterminer un secteur plus restreint (on trouve de ce phénomène d'autres exemples dans les étiquettes de jarres qui proviennent des Oasis) ⁷⁴³. Il est vrai que la contradiction est évidente si l'on identifie Oup-Ta (litt. le Commencement de la terre) à un lieu situé à la

⁷³⁹ W.C. HAYES, *op. cit.*, fig. 25, scellement M (deux exemplaires recensés).

⁷⁴⁰ *Ibid.*, fig. 26, scellement N.

⁷⁴¹ M.A. LEAHY, *Excavations at Malkata and the birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978, p. 40, n° LXXXIII.

⁷⁴² COA III, p. 166.

⁷⁴³ Voir sur ce point P. TALLET, « Une jarre de l'an 31 et une jarre de l'an 10 dans la tombe de Toutânkhamon », *BIFAO* 96, 1996, p. 369-383.

frontière méridionale de l'Égypte ⁷⁴⁴. La notion de frontière, peut-être en limite de désert, transparaît bien, effectivement, de l'orthographe du mot tel qu'il figure sur notre document 1, avec le bâton des étrangers, et le signe *h3st*. Mais il semble bien que cette expression puisse désigner plus largement toutes les limites de la terre d'Égypte, puisque on la retrouve, dans le contexte d'un combat contre les Libyens, sur les murs du temple de Medinet Habou ⁷⁴⁵. Il y est dit que Ramsès III a fait un massacre des Libyens qui avaient envahi l'Égypte en se dirigeant vers la ville de Ousermaâtrê-Meryamon qui est sur la montagne de Oup-Ta (*r Wsr-M3't-R'-mry-Jmn, p3 dmj nty hr Wp-t3*). Hayes, qui suit ici l'analyse de Gardiner, reconnaît dans deux des scellements de Malqata qu'il publie (doc. 2-3) le même contexte : la commémoration d'une victoire sur les Libyens, associée à un lieu frontalier nommé Oup-Ta ⁷⁴⁶, vraisemblablement dans l'ouest du Delta.

Le problème vient encore une fois du vide relatif ménagé par les sources. Quelles pourraient être la ville et la montagne ainsi désignées en relation avec ce terme ? Car d'autres solutions que l'ouest du Delta pourraient être envisagées, comme le fait d'ailleurs Cl. Vandersleyen dans un article récent ⁷⁴⁷. Un toponyme très proche par sa signification, celui de *Tp-t3* (la tête de la terre), est par exemple attesté au Fayoum, selon une série de listes géographiques dont le prototype remonte vraisemblablement au Nouvel Empire ⁷⁴⁸. Cette solution aurait en tout cas le mérite d'expliquer la mention d'une « montagne », ce dernier site étant manifestement situé sur une éminence, à la périphérie du lac Qaroun. Rappelons d'ailleurs que la même dépression possède une autre cité dénommée *Wp-š* (litt. le commencement du Lac) qui pourrait dans ce cas être le pendant de celle-là ⁷⁴⁹. Une dernière solution pourrait être d'y voir la désignation d'un lieu proche de la zone Héliopolis/Memphis : la première de ces deux villes tirait certainement une partie de son prestige de sa position proche de la rupture du Nil en plusieurs branches : son qualificatif de *Sm3-t3wy* (l'Union les deux-terres)⁷⁵⁰ pourrait en dériver. Inversement, un lieu plus au nord, situé entre les deux bras principaux du fleuve, aurait pu recevoir le nom

⁷⁴⁴ Voir de très nombreuses attestations de ce toponyme, avec cette signification, en Nubie, dans GAUTHIER, *DG I*, p. 194-195.

⁷⁴⁵ A.H. GARDINER, « The Delta Residence of the Ramessides », *JEA V*, 1918, p. 194-195.

⁷⁴⁶ W.C. HAYES, *op. cit.*, p. 158.

⁷⁴⁷ Cl. VANDERSLEYEN, « Les guerres de Merenptah et de Ramsès III contre les peuples de l'ouest, et leurs rapports avec le Delta », in C.J. EYRE (éd.), *Proceedings of the Seventh International Congress of Egyptologists*, Louvain, 1998, p. 1197-1203.

⁷⁴⁸ J. YOYOTTE, « Processions géographiques mentionnant le Fayoum et ses localités », *BIFAO 61*, 1962, p. 111-114.

⁷⁴⁹ A.H. GARDINER, *P. Wilbour II*, p. 29, et *supra*, I/3/2.

⁷⁵⁰ Voir notamment l'inscription du rouleau de cuir de Berlin, datée de Sésostri I^{er}, mais qui a de bonnes chances d'être, en fait, un apocryphe du Nouvel Empire : A. DE BUCK, « The Building Inscription of the Berlin Leather Roll », *StudAeg 1*, 1938, p. 50 (II, 1), p. 53, et Ph. DERCHAIN, *RdE 43*, 1992, p. 35-47.

d' « ouverture de la terre ». Il est vrai que la graphie particulière de *Wp-t*, notée plus haut, rend malgré tout cette solution peu probable.

La documentation permet peut-être, malgré tout, d'avancer un peu plus dans l'identification de ce terme. Nous avons vu que la ville de Oup-Ta était étroitement associée à la campagne de Ramsès III en l'an 5 de son règne, contre les Libyens. Or le P. Harris a gardé une seconde version de ces événements, qui les situe bien plus clairement dans l'ouest du Delta :

*wn Lbw mššw snḏmw ḥr Kmt, jw jṯw nṣ dmjw n pṣ rwd jmntt, (r-)šṣ'-m Ḥwt-kṣ-
Pth r Qrbn. phw jtrw ṣ r rytṣ nb ntw j-fḥ nṣ dmjw Ḥṣsw m rnpwt qnnw
ṣṣw jwṣn ḥr Kmt*

Les Libou et les Meshouesh s'étaient installés en Kemet, s'étant emparés des villes de la bordure occidentale, depuis Houtkaptah jusqu'à Qerben, et ayant atteint la Grande Rivière sur toute la longueur de sa rive. Ce sont eux qui ont dépouillé les cités du nome de Xoïs pendant de très nombreuses années, alors qu'ils étaient en Kemet ⁷⁵¹.

Ce dernier texte précise bien le cadre de l'invasion libyenne : il s'agit d'un espace délimité au sud par Memphis, à l'est par la Grande rivière, incluant vraisemblablement le nome Xoïte. Au nord, la ville de Qerben, dont on ne connaît pas le site, a cependant de bonnes chances, comme le fait remarquer P. Grandet, de se trouver à proximité de la côte méditerranéenne, suivant la logique générale du texte. Mais le plus intéressant est sans doute ici la mention de la bordure occidentale (*pṣ rwd jmntt*), qui s'étend entre Memphis et Qerben : d'après son sens même, le nom de Oup-Ta appartient à cette même frontière, en même temps qu'à la rivière de l'Ouest. Pour situer cette ville, il ne faut donc prendre en compte que les points où la branche occidentale du Delta s'écoule en bordure du désert, c'est-à-dire, essentiellement, le nome Letopolite. Au sein de cette région, les cités comme Mafket (Kom Abou Billou) et Letopolis seraient de bons candidats pour l'identification de ce toponyme.

c) *Xoïs* ()

⁷⁵¹ P. Harris I, 76,11-77,2 = W. ERICHSEN, *P. Harris I*, p. 93 ; P. GRANDET, *P. Harris I/1*, p. 337 ; *ibid.*/2, notes 924-925.

Une étiquette de jarre à eau ⁷⁵², retrouvée lors des fouilles anglo-hollandaises de Saqqara-sud, dans la nécropole du Nouvel Empire, est apparemment beaucoup plus éloquente. Le liquide est en effet dit provenir du nome Xoïte, dans la rivière de l'Ouest :

l. 1

1) Eau de Xoïs (H3sww), qui est apportée de Xoïs, qui est sur la rivière de l'Ouest ⁷⁵³.

Si le document (dont M. Raven fournit un fac-similé) n'est peut-être pas d'une lecture facile (les mots *nty hr*, à la fin de la ligne, semblent avoir une graphie curieuse) le nom de Xoïs, comme celui de la rivière de l'Ouest sont clairement déchiffrables ⁷⁵⁴. Cette inscription pose cependant un problème, qui n'échappe pas à son éditeur : l'expression « rivière de l'Ouest » est le plus souvent comprise comme une désignation de la branche Canopique du Delta. Or ce n'est pas la position de cette cité, qui se trouve bien plus à l'est. L'auteur préfère donc interpréter le terme H3sww comme la mention du VI^e nome tout entier, qui se serait étendu à la XIX^e dynastie jusque à ce bras du Nil. Comme nous le suggérons plus haut, une autre solution pourrait cependant être de voir dans l'expression *Jtrw jmnty* une appellation aux contours beaucoup moins précis, dénommant une région.

d) la Fenêtre des apparitions.

l. 1

l. 2

l. 3 

1) [vin] du jour 3 des vignobles du domaine de Sethi-Merenptah

2) dans la Fenêtre des apparitions dans la rivière de l'Ouest, sous la responsabilité de

3) Pai[...] ⁷⁵⁵.

Ce document reste très difficile à interpréter. Le mot *sšd* fait certainement ici référence à la Fenêtre des apparitions ⁷⁵⁶, élément architectural indispensable des palais royaux et des temples funéraires ⁷⁵⁷. L'expression « la fenêtre des apparitions qui est dans

⁷⁵² La mention d'eau sainte sur les étiquettes de jarres est rare : l'éditeur de ce document n'en connaît qu'un autre exemplaire, trouvé dans la même tombe. Une autre attestation en existe dans la série d'étiquettes trouvée lors des fouilles menées pour l'IFAO par J. Jacquet à Karnak-Nord. Ce document doit être publié par H. Jacquet-Gordon.

⁷⁵³ M. RAVEN, « New Evidence on the Xoite Nome », *GM* 75, 1984, p. 27-30.

⁷⁵⁴ Sur cette graphie simplifiée de *h3sww* en hiératique, voir en particulier A.H. GARDINER, *AEO* II, 184*.

⁷⁵⁵ Y. KOENIG, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, 1993, p. 57 (n° E 22395).

⁷⁵⁶ A.H. GARDINER, *AEO* II, A 442.

⁷⁵⁷ Voir notamment sur ce point B.J. KEMP, *Ancient Egypt, Anatomy of a Civilisation*, Londres, New York, 1989, p. 212-213.

l. 2

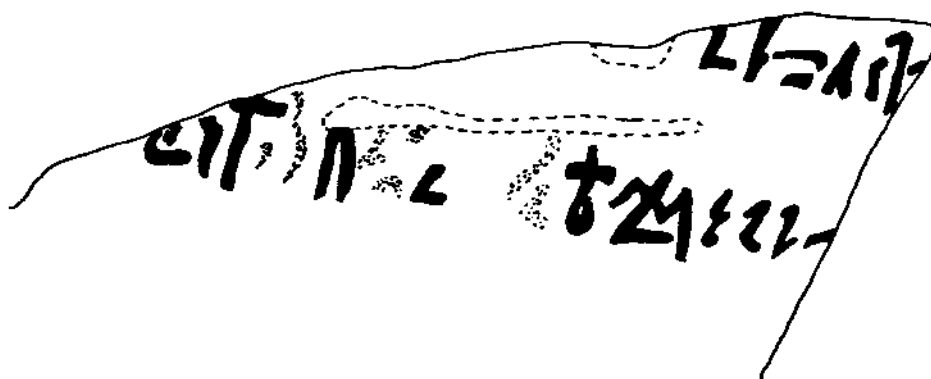


- 1) An 4, vin du jour 3 du vignoble du domaine du Trésorier pour le pays entier qui est dans Iaou-Nefer, rivière de l'Ouest
- 2) sous la responsabilité du chef des vigneron Parêhotep, supervisé par l'intendant Pabasa.

Cerny, qui reconnaît par ailleurs le chancelier Bay, personnage tout-puissant sous ce règne, derrière l'expression *jmy-r htmt n t3 dr=f*, commente ainsi le mot qui précède immédiatement la mention de la rivière de l'Ouest : « In the two dockets, it is the word *tnī*, duly recorded by Wb. V, 311, 5 and known in this abbreviated writing from P. Wilbour. The translation 'tired land' has been proposed by Gardiner ; *tnī nfr* is, therefore, 'tired land' but still 'good' enough for vineyards, situated like so many Egyptian vineyards at the 'Western River', that is, at the lower reaches of the ancient Canopic (the westernmost) arm of the Nile in the Delta. » ⁷⁶³ Un document inédit provenant de Deir al-Medina permet de proposer une solution alternative :

document 3 :

Fac simulé :



l. 1



⁷⁶³ *Ibid.*, p. 38.

1. 2



1) An 18, vin [...]

2) [...] de Iaou-Nefer, sous la responsabilité du prêtre-sem Ouser[hat] (?)⁷⁶⁴

Même si la fin de l'étiquette est très effacée (il est possible que l'on y ait la mention d'un prêtre-sem, ce qui permettrait de dater vraisemblablement le document du règne de Ramsès III)⁷⁶⁵, on reconnaît sans peine ici, dans une version plus développée, le toponyme qui figure sur les documents provenant du temple funéraire de Siptah. Il s'agit donc d'un lieu-dit Iaou-Nefer, appartenant à cette rivière de l'Ouest, et non de la mention d'une qualité de terre. Ce nom, que l'on pourrait littéralement traduire par « le beau vieillard » n'est pas totalement inconnu. On retrouve en tout cas un toponyme Iaou à plusieurs reprises dans la documentation du Nouvel Empire. Gauthier, qui résume les propositions de ses devanciers (Brusch et De Rougé) suggère une localisation dans la région de Memphis, ou d'Héliopolis⁷⁶⁶. La seconde solution pourrait être la bonne : le vieillard peut très bien désigner ici le dieu Atoum, maître de cette dernière cité, et le nom du vigneron (Parêhotep), préservé dans nos documents 1 et 2 pourrait, une fois de plus, se révéler très évocateur. Deux attestations de cette localité de Iaou, dans le temple de Sethi I^{er} en Abydos, sont d'ailleurs clairement associée à la *Hwt-Sr*, toponyme héliopolitain bien connu⁷⁶⁷.

g) *Her-<en>-Shena* (      )

Ce toponyme est essentiellement attesté dans la documentation provenant de Deir al-Medina. L'une des étiquettes sur lequel il figure l'associe clairement à la rivière de l'Ouest :

document 1 :

1. 1



1. 2



1) An 3, vin du jour 3 du vignoble du domaine de Ousermaâtê...

⁷⁶⁴ Étiquette inédite de Deir al-Medina, n° 7G10.

⁷⁶⁵ Voir sur ce point *infra*, II/2/2. La forme du *s* serait d'ailleurs caractéristique de l'extrême fin du Nouvel Empire : cf. S. WIMMER, « Hieratische Paläographie zur Datierung der nicht-literarischen Ostraka », in C.J. EYRE (éd.), *Proceedings of the Seventh International Congress of Egyptologists*, OLA 82, 1998, p. 1231.

⁷⁶⁶ H. GAUTHIER, *Dictionnaire géographique* I, p. 16, 21.

⁷⁶⁷ A. MARIETTE, *Abydos* I, Paris, 1869, pl. 45, n°s 49-51 ; sur la *Hwt-sr*, voir entre autres F. GOMAA, *Die Besiedlung Ägyptens* II, p. 184-185.

2) qui est dans la rivière de l'Ouest, au nord de ? Hershena, sous la responsabilité du chef des vigneron...⁷⁶⁸

Ce document a de bonnes chances d'être postérieur à Ramsès II (il pourrait s'agir en fait d'un domaine destiné à Ramsès III). Trois éléments permettent de le penser :

- l'expression « vin du jour x » n'est fréquente dans la documentation qu'à partir de la fin du règne de Ramsès II (cf. *infra*, III/2/1) ;
- il n'existe à ce jour aucune attestation de la rivière de l'Ouest datée de ce roi ;
- le toponyme de Her<en>shena est totalement absent des séries documentaires connues qui proviennent du temple funéraire de Ramsès II, mais est au contraire bien attesté dans le corpus de Deir al-Medina qui fournit *aussi* de la documentation concernant les règnes des successeurs de ce roi. Nous en avons relevé trois autres mentions :

document 2 :

l. 1

l. 2



1) vin du temple du roi ...

2) [le vignoble] qui est au nord de Herenshena⁷⁶⁹

document 3 :

l. 1

l. 2



1) An 47, vin du [vignoble...]

2) qui est dans Heryenshena, dans...⁷⁷⁰

⁷⁶⁸ Y. KOENIG, *Catalogue II*, n° 6478.

⁷⁶⁹ *Ibid.*, n° 6484.

⁷⁷⁰ Schafik ALLAM, « Einige Hieratische Ostraka der Papyrussammlung der Staatlichen Museen zu Berlin », *Forschungen und Berichte* 22, 1982, p. 52, ostrakon P 12313. Les autres exemples réunis ici permettent de transcrire sans hésitation le déterminatif ⓧ à la suite du toponyme, au lieu du // proposé par l'éditeur de ce texte (cf. G. MÖLLER, *Hieratische Paläography II*, 339).

document 4 :



1. 1

1. 2

1) [vin] du [vignoble]

2 ...Hershena... ⁷⁷¹

Nous n'avons malheureusement trouvé aucun parallèle permettant d'identifier plus précisément cette localité ⁷⁷². On pourrait à la rigueur suggérer, simplement à titre d'hypothèse, de rapprocher ce toponyme d'une ville nommée *Šnwt*, bien attestée dans le voisinage de Memphis ⁷⁷³.

Un dernier toponyme transmis par les étiquettes de jarres est, indirectement, associé à la rivière de l'Ouest . Il s'agit de la localité de Nay-Amon, qui apparaît dans la documentation au début de la XIX^e dynastie.

⁷⁷¹ Étiquette inédite de Deir al-Medina, n°G/6/13.

⁷⁷² Une dernière étiquette de Deir al-Medina pourrait livrer une version développée de ce nom : un document qui date vraisemblablement du règne de Ramsès III, et qui livre le nom du vizir Hori (Y. KOENIG, *op. cit.*, n° 6336) a au début de la seconde ligne le toponyme  (selon notre examen du document, le signe de la ville est en effet clair à la fin du mot, et l'on attend plutôt un nom de lieu à cet endroit de l'inscription, *i.e.* juste avant le nom du fonctionnaire responsable).

⁷⁷³ H. GAUTHIER, *Dictionnaire géographique* V, p. 140 ; W. SPIEGELBERG, « Die demotischen Inschriften der Steinbüche von Turra und Masara », *ASAE* 6, 1906, p. 221.

2) *Nay-Amon : la rivière de l'Ouest à l'époque ramesside*

Comme nous l'avons déjà signalé plus haut, les mentions de la rivière de l'Ouest sont, dans l'état actuel de la documentation, absentes des étiquettes de jarres retrouvées au Ramesseum qui datent majoritairement du règne de Ramsès II. Cela est particulièrement étonnant : en effet, il semble difficilement concevable que les vignobles les plus importants à la fin de la XVIII^e dynastie aient tout à coup cessé de produire leur vin, ce qui est d'ailleurs prouvé par la résurgence du toponyme *Jtrw jmnty* seulement quelques années plus tard, dans des documents datant, par exemple, de Sethi II ⁷⁷⁴. À notre avis, seules deux explications peuvent rendre compte de ce phénomène. Soit le Ramesseum, institution nouvelle, a été doté exclusivement de domaines extérieurs à cette zone, soit cette appellation se cache sous une désignation nouvelle. Il est en tout cas logique de rechercher une certaine continuité, et de voir si l'on ne peut pas retrouver la rivière de l'Ouest sous certains des nouveaux toponymes qui apparaissent à la même époque. Le vignoble de Nay-Amon, qui est très bien attesté pour sa production de vin dans les séries documentaires issues du Ramesseum et de Deir al-Medina [voir tableau de synthèse], est sans doute un très bon candidat. Cet ensemble d'inscriptions permet de reconstituer avec certitude la formule-type suivante :



An [x] vin [qualité x] du grand vignoble du temple de Ousermaâtrê-Setepenrê, v.s.f. dans le domaine d'Amon, qui se trouve dans Nay-Amon, chef des vigneron [x].

⁷⁷⁴ Voir *supra*, § f.

Tableau de synthèse

n° du doc. ⁷⁷⁵	provenance du doc.	type de vignoble	date	localisation géographique	bénéficiaire	vigneron
Q 224	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ	R II, 5	Nay-Amon		
Q 298	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ	R II, x + 2	Nay-Amon		
Q 294	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ		Nay-Amon	<i>hwt Wsrꜣꜥtrꜥ</i>	Ria
Q 170	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ		Nay-Amon	<i>n ꜣ hwt...</i>	Ta
Q 147	Ramesseum	[<i>kꜣmw</i>] ꜥ		Nay-Amon	<i>hwt Wsrꜣꜥtrꜥ</i>	Nakht
Q 233	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ		Nay-Amon	<i>n ꜣ hwt...</i>	Sementaouy
Q 249	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ		Nay-Amon	<i>n ꜣ hwt...</i>	
Q 259	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ		Nay-Amon		
Q 266	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ		Nay-Amon	<i>hwt Wsrꜣꜥtrꜥ</i>	Ria
Q 183	Ramesseum	[<i>kꜣmw</i>] ꜥ		[Nay]-Amon	<i>hwt Wsrꜣꜥtrꜥ</i>	Sementaouy
R 23	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> [...]		Nay-Amon		
R 25	Ramesseum			Nay-Amon		
R 26	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> [...]	R II, 29	Nay-A[...]		
R 208	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> [...]	R II, 7	Nay-Amon		
R 216	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> [...]		Nay-Amon		Amenem...
R 266	Ramesseum		R II, 3	Nay-Amon		
R 278	Ramesseum			Nay-Amon		
R 337	Ramesseum			Nay-Amon		
E 8	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ		Nay-Amon	<i>n ꜣ hwt...</i>	
E 32	Ramesseum	<i>kꜣmw</i> ꜥ		Nay-Amon		
E 52	Ramesseum			[Na]y-Amon		
E 56	Ramesseum			Nay-Amon		
E 104	Ramesseum			[Na]y-Amon		
E 106	Ramesseum			[Ña]y-Amon		
K 6314	Deir al-Medina		R II, 42	Nay-Amon		
K 6365	Deir al-Medina		R II, 29	Nay-Amon		
K 6366	Deir al-Medina		R II, 41	Nay-Amon		
K 6367	Deir al-Medina	<i>kꜣmw</i> ꜥ	R II, 40	Nay-Amon		
K 6389	Deir al-Medina			Nay-Amon		

Comme on peut le constater, aucune indication claire sur la position de ce vignoble (et de cette localité) n'est fournie par les étiquettes de jarres. Mais un document plus tardif, remontant au règne de Ramsès III, permet de lever le voile : il s'agit de la statue d'un particulier du nom de Amenmose, qui insiste sur la fondation, précisément dans la rivière de l'Ouest, d'une ville de Nay-Amon-Rê :

jnk jmy-r kꜣt Nꜣyw-Jmn-Rꜥ m Jtrw jmnty, jw wnꜣf m byrkꜣty
jwꜣj j-jrꜣf <m> prw kꜣrywt hr sdf n pr Jmn

⁷⁷⁵ Les lettres du tableau se réfèrent aux séries documentaires suivantes : Q = W. SPIEGELBERG, *op. cit.*, avec n. de la publication ; K. = Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir al-Medina, op. cit.*, avec n. de la publication. R. = étiquettes inédites du Ramesseum, saison 1994-1995, transcrites par Y. Koenig, avec son n° d'inventaire ; E. = étiquettes inédites du Ramesseum, transcrites par M. Étienne, avec son n° d'inventaire.

J'étais responsable des travaux dans Nay-Amon-Rê, dans la rivière de l'Ouest, alors que c'était un lac. J'en ai fait des temples et des chapelles administrativement rattachés au domaine d'Amon ⁷⁷⁶.

Dans son édition de ce document, A.H. Gardiner a proposé d'identifier cette localité à une ville nouvelle bâtie au nord-est du Delta, peut-être sur un site jusque là consacré à la production viticole (il mentionne à ce titre les étiquettes de jarres du Ramesseum). Il est dommage de ne pas avoir plus d'information sur l'origine de ce document, qui aurait peut-être pu nous éclairer sur l'emplacement exact de ce Nay-Amon. Le reste de la biographie d'Amenmose montre en effet que le personnage devait être originaire de cette localité, mais ses autres fonctions sont peu susceptibles de nous donner plus d'indications sur ce point : il semble avoir été au moins en partie responsable de la construction du temple de Medinet Habou, à Thèbes ⁷⁷⁷.

Or, une fois de plus, les sources se révèlent délicates : un Nay-Amon apparaît également, à plusieurs reprises, dans le P. Wilbour, qui date lui aussi de la XX^e dynastie. Les différents recoupements opérés par A.H. Gardiner l'amènent à penser que cette ville était proche de l'actuelle El-Siririah, un peu au sud de Hardai (la section IV du document concerne en effet la partie la plus méridionale du registre). Une troisième solution pourrait être de voir dans ce Nay-Amon un lieu-dit du Fayoum, auquel la mention d'un lac (*bjrkꜣty*) dans la biographie d'Amenmose pourrait éventuellement faire penser, « le Lac » par excellence étant l'une des désignations possibles de cette région. Comme nous l'avons vu plus haut ⁷⁷⁸, l'une des étiquettes de Deir al-Medina, qui parle d'un [...]yw *Jmn nty m Bjrkꜣty* pourrait corroborer cette hypothèse ⁷⁷⁹. Mais il faut également rappeler que la mention de lac ou d'étang est extrêmement fréquente dans la toponymie égyptienne, telle qu'on la connaît par le P. Wilbour ⁷⁸⁰. Placer le vignoble auquel se réfèrent les étiquettes dans le Fayoum ne résoudrait d'ailleurs pas la contradiction avec les indications du P. Wilbour.

On voit donc que les options sont nombreuses, les deuxième et troisième hypothèses amenant à identifier la rivière de l'Ouest avec le Bahr Youssouf, et non avec la branche occidentale du Delta. Une autre mention de la rivière de l'Ouest dans le P. Harris I

⁷⁷⁶ A.H. GARDINER, « The Founding of a New Delta Town », *JEA* 34, 1948, p. 19-22 = *KRI* V, 415,9-416,13. Pour la traduction de *hr sdf* « administrativement rattaché à », voir P. GRANDET, *Le Papyrus Harris I/2*, n. 217.

⁷⁷⁷ P. GRANDET, *ibid.*, notes 60, 78, 91, 127, 170, 285.

⁷⁷⁸ *Supra*, I/3/2.

^{779 779} W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 206.

⁷⁸⁰ Voir sur ce point R.O. FAULKNER, *P. Wilbour IV*, Oxford, 1952, p. 76.

pourrait faire avancer un peu le débat : on la trouve dans la section memphite du document, au sein d'un inventaire des biens donnés au dieu Ptah par Ramsès III :

*pr Wsr-Mꜣ't-R' mry-Jmn 'nh, wdꜣ, snb, pꜣ dmj hr tꜣ wꜣt jmntt Jtrw jmnty r-ht
jmy-r pr P(ꜣ)-n-nsty-tꜣwy.*

La ville de Pi-Ousermaâtrê Meryimen, v.s.f. sur la rive occidentale de la rivière de l'Ouest, sous la direction de l'intendant Pennesetytaouy ⁷⁸¹.

La même fondation est nommée une seconde fois quelques lignes plus loin, dans un récapitulatif des revenus qui échoient aux sanctuaires memphites ⁷⁸². Nous retrouvons donc une fois de plus la ville de Ptah en relation étroite avec la rivière de l'Ouest. Bien que la cité de Pi-Ousermaâtrê Meryamon reste non identifiée, elle est nommée en même temps que d'autres fondations qui se trouvent manifestement à Memphis même, ou dans son voisinage immédiat : « maison de Ramsès Heqaiounou v.s.f. dans le domaine de Ptah », « Ptah de Ramsès Héqaiounou qui trouve la place, dans le domaine de Ptah », la seconde de ces institutions étant certainement une statue cultuelle du dieu, consacrée à Memphis. Le nom du responsable n'est pas non plus inconnu : selon P. Grandet, il pourrait être identifié avec le Pennesetytaouy qui figure — dans le même contexte memphite — sur une stèle de donation de l'an 6 de Ramsès III, retrouvée à Nazlet el-Batran, dans le canal qui s'écoule de Saqqara à Giza ⁷⁸³. Ajoutons à cela qu'un fonctionnaire du même nom, et portant le même titre de *jmy-r pr*, est présent à cinq reprises sur des étiquettes de jarres à vin provenant de Deir al-Medina ⁷⁸⁴. Il est très vraisemblable qu'elles remontent au règne de Ramsès III : en effet, la mention des intendants sur les étiquettes de jarres ne se systématisait qu'à la fin du règne de Ramsès II comme nous le verrons plus loin ⁷⁸⁵. Cela rend plus probable une datation tardive de ces documents. L'un d'entre eux est d'ailleurs daté d'un an 27 (ou 28), qui ne peut appartenir, pour des raisons de longueur de règne, qu'à Ramsès II ou Ramsès III. Or la réalité que décrit le P. Harris I est précisément celle de l'extrême fin du règne de Ramsès III (an 32). Il y a donc cohérence de la documentation, qui montre l'activité de cet intendant sous les 10 dernières années de ce roi.

⁷⁸¹ P. Harris I, 51a,5 = W. ERICHSEN, *P. Harris I*, p. 57 ; P. GRANDET, *P. Harris I/1*, p. 292 ; *ibid.*/2, n. 716.

⁷⁸² P. Harris I, 51b,3.

⁷⁸³ G.A. GABALLA, « Three Documents from the Reign of Ramesses III », *JEA* 59, 1973, p. 110-111. Il s'agit d'une donation de champs en faveur du dieu Ptah, délimités par « le village de Ro-Setaou » (= le village de la Nécropole, i.e. Saqqara-Giza). Pour une interprétation similaire de *Rꜣ-stꜣw*, voir F. GOMAA, *Die Besiedlung Ägyptens II*, 1987, p. 22-23.

⁷⁸⁴ Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir el-Medineh II*, étiquettes 6280, 6281, 6332, 6380, auxquelles on peut ajouter une étiquette inédite (n°2D-7 = 1) [*hꜣt-zp*] x+ 5, *jrp n pꜣ* [...] 2) [...] *jmy-r pr Pn-Nsty*-[...].

⁷⁸⁵ *Infra*, II/2/2.

On peut donc résumer les éléments du dossier comme suit : même s'il existe plusieurs toponymes de Nay-Amon, celui qui produit du vin est très certainement celui de la rivière de l'Ouest, bien attestée pour sa production de vin à cette époque, et comme semble le prouver la correspondance entre les indications des étiquettes de jarres et celles du P. Harris I. Bien que rien ne permette de situer avec précision la rivière de l'Ouest, on remarque une fois de plus les liens étroits qui la relie à la ville de Memphis ⁷⁸⁶, lien de nature administrative, sinon géographique.

3) La rivière de l'Ouest, conclusions.

La documentation qui touche à la rivière de l'Ouest s'avère donc assez délicate à interpréter. Rien ne peut en effet exclure définitivement une identification avec le Bahr Youssouf et/ou le Fayoum. On peut ainsi identifier Barna à Karabana, Oup-Ta et Tep-Ta, et placer Nay-Amon dans le Fayoum car une (peut être deux) attestations de ce toponyme sont associées à la mention d'un lac (Birkaty). P. Grandet suggère également que le canal qui s'écoule du Fayoum à la pointe du Delta, suivant le tracé du Bahr al-Libnani, a pu être désigné sous la même expression de rivière de l'Ouest, car les anciens Égyptiens le considéraient plus comme un véritable bras du fleuve que comme un simple canal ⁷⁸⁷. Il nous semble cependant beaucoup plus raisonnable de placer cette entité géographique en Basse-Égypte : comme nous l'avons vu plus haut, seule cette solution permet d'arriver à une reconstitution satisfaisante du cadre géographique dans lequel s'insèrent les guerres libyennes de Ramsès III, qui mettent en jeu des toponymes attestés dans les étiquettes de jarres, parfois associés à la rivière de l'Ouest. Un autre indice vient des scellements des jarres : ceux-ci sont beaucoup moins parlant que les étiquettes des mêmes récipients, utilisant le plus souvent des formules très succinctes. Cependant, on peut remarquer qu'à la fin de la XVIII^e dynastie, c'est-à-dire au moment où la rivière de l'Ouest est omniprésente dans les étiquettes, l'un des types de scellement les plus fréquents est celui qui associe une divinité au signe , qui semble d'ailleurs occasionnellement mis en relation avec la rivière de l'Ouest, comme dans l'exemple qui suit ⁷⁸⁸ :

⁷⁸⁶ Comme nous l'avons vu plus haut, le fait qu'une institution comme Nay-Amon soit un fournisseur attitré du domaine d'Amon n'exclut pas une administration par le personnel du domaine de Ptah (*contra* P. GRANDET, *op. cit.*, n. 716), ce que pourrait prouver l'occurrence, dans les étiquettes retrouvées à Deir al-Medina, du nom de ce Pennesetytaouy. On peut d'ailleurs rappeler qu'il existait dans les environs de Memphis un temple d'Amon (cf. D. MEEKS, « Une fondation memphite de Taharqa », *Hommages Sauneron* I, 1979, p. 221-259).

⁷⁸⁷ P. GRANDET, *op. cit.*, note 716.

⁷⁸⁸ COA I, pl. 55, type A (voir aussi, pour un exemple identique W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, pl. XXI, n° 35). Comme nous l'avons fait remarquer plus haut, les Rekhyt semblent avoir eu une relation privilégiée avec la ville d'Héliopolis.

Les Rekhyt [maîtres de] la Basse-Égypte,
vin *nefer nefer* de la rivière de l'Ouest



Bien que cet idéogramme puisse aussi se lire *jdḥw* (les marais)⁷⁸⁹, il est vraisemblable que sa signification est ici *t3-mḥw* : la Basse-Égypte⁷⁹⁰. Les vignobles seraient donc de toute façon majoritairement implantés dans le Delta. Enfin, et c'est le fondement de toute l'argumentation de Gardiner, l'élément le plus déterminant est sans doute la mention de la rivière de l'Ouest dans l'*onomasticon* d'*Amenemopé*. En effet, même si la description que ce document donne du Delta peut parfois manquer de logique, selon nos critères actuels, les villes et toponymes qui font référence au Delta ne sont jamais mélangés avec ceux de la Haute et Moyenne-Égypte. L'inventaire passe tout d'abord en revue tout un ensemble de localités voisines du Fayoum, souvent attestées dans le P. Wilbour (comme Sepermerou, Saka, She, Barna, Miour), puis celles de la région Memphis/Héliopolis (entre autres Memphis, La bouche de la Rivière, Héliopolis, Per-Pesedjet, Per-Ptah), et enfin celles du Delta proprement dit, dont la liste commence par Mendès (Per-Banebdjed). C'est à cet endroit que s'insère la mention de la rivière de l'Ouest (*w Hr nb Jtrw jmnty* : territoire d'Horus, maître de la rivière de l'Ouest), qui est suivie de la Grande Rivière (*Jtrw ʿ3*) et de l'eau de Rê (*p3 mw n p3 Rʿ*). Après l'évocation de ce qui doit en toute logique correspondre aux trois grands bras du fleuve, on trouve à nouveau des villes du nord comme Per-Ramsès, Balamoun et Xoïs, pour ne citer que les plus connues.

Les quelques indications fournies par les étiquettes de jarres permettent quant à elles de mieux définir la rivière de l'Ouest, en jalonnant son parcours : la mention de Xoïs dans l'un des documents que nous avons cités plus haut permet de penser que le bras du fleuve ainsi désigné est bien la branche de Rosette, et non la branche Canopique d'ailleurs à cette époque très peu signifiante. Plus en amont, le toponyme de Oup-Ta ferait dans ce cas référence à une cité placée en bordure de désert, dans la section de la rivière qui baigne le nome Letopolite. Enfin, il est peu douteux que la rivière de l'Ouest inclue aussi la région

⁷⁸⁹ A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 191* ; voir aussi J. BROEKHUIS, *De Godin Renenwetet*, Assen, 1971, p. 142, pour une interprétation similaire de ce signe sur les scellements de jarres.

⁷⁹⁰ E.g. COA III, pl. 83, n^{os} 144-151, avec mention d'une divinité-serpent (Oujdet ?) ou des Rekhyt. On trouve aussi (*ibid.*, pl. 82) la simple mention *jrp n [t3] mḥw* (n^{os} 81-83). Pour la traduction par « Basse-Égypte », voir entre autres COA III, p. 148 ; M.A. LEAHY, *Excavations at Malkata and the birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978, p. 41-44. La mention (*ibid.*, p. 42, n^o XCV) d'Horus seigneur de Mesen associée à ce signe semble confirmer cette lecture.

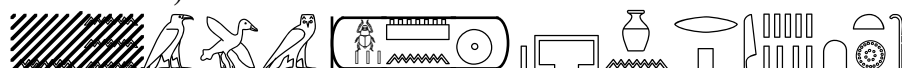
d'Héliopolis et Memphis : cela transparaissait déjà de la documentation relative au domaine de Sehetep-Aton, examinée plus haut. La mention d'un lieu-dit Iaou-Nefer, dans la rivière de l'Ouest, semble le confirmer. On note aussi, dans la documentation issue de Malqata, la présence simultanée d'un chef vigneron du nom de Ptahmay à Memphis et dans la rivière de l'Ouest, coïncidence qui serait logique si Memphis se trouvait dans cette dernière région ⁷⁹¹. La probable transformation du nom « rivière de l'Ouest » en « eau de Ptah », au début de la XIX^e dynastie permet également de penser que l'origine de ce cours d'eau doit être recherchée dans les environs de la ville de Memphis.

4) L'eau de Ptah

La désignation « eau de Ptah » est beaucoup moins fréquente dans les sources. Ce sont essentiellement les étiquettes de jarres qui indiquent sa présence, avec, il faut le signaler, un assez petit nombre d'attestations sûres (cf. liste, *infra*). On retrouve cependant sa trace dans la liste d'Abydos, qui divise, comme l'*onomasticon d'Amenemope*, le Delta en trois secteurs, quoiqu'en leur donnant des noms différents. Il y aurait ainsi, d'ouest en est l'eau de Ptah, suivie par l'eau de Menmaâtrê, puis par l'eau de Rê ⁷⁹². Le problème est de savoir si cette eau de Ptah recoupe exactement la notion de rivière de l'Ouest, ou si elle désigne une entité différente. Le travail récent de M. Bietak fait ainsi clairement la distinction entre les deux, et réserve l'appellation « eau de Ptah » à la branche de Rosette, par opposition à la branche Canopique, plus à l'ouest, et moins importante, qui aurait porté le nom de rivière de l'Ouest ⁷⁹³. Cette démarche semble surtout motivée par l'existence parallèle de ces deux termes : y aurait-il deux noms différents, contemporains, s'ils ne traduisaient pas deux réalités différentes ? Cette explication ne dit pas, cependant, pourquoi le nome de Xoïs serait arrosé par cette rivière de l'Ouest, alors que la seule branche du Delta coulant aussi à l'est est précisément la branche de Rosette. La confrontation de l'ensemble des données issues des étiquettes de jarres permet peut-être, là encore, de faire avancer le débat. Celles-ci sont assez peu nombreuses : dans l'état actuel de la documentation, nous en avons relevé 5 en provenance du Ramesseum, et 5 en provenance de Deir al-Medina.

document 1 (Deir al-Medina) ⁷⁹⁴

l. 1



⁷⁹¹ W.C. HAYES, *JNES* X, type 25, fig. 5 et types 55-56, fig. 6 (fig. 19 pour la liste complète des occurrences de ce vigneron). Voir aussi nos listes de responsables *infra*, II/2/1, Malqata.

⁷⁹² A. MARIETTE, *Abydos* I, pl. 14 ; J. DÜMISCHEN, *Geographischen Inschriften* I, 92.

⁷⁹³ M. BIETAK, *op. cit.*, p. 121-123.

⁷⁹⁴ Y. KOENIG, *Catalogue* II, n° 6337.

1. 2



1) An 19, vin du domaine de Menkheperourê (Thoutmosis IV), dans [l'eau de]

2) Ptah, sous la responsabilité de Héqay.

document 2 (Deir al-Medina) ⁷⁹⁵

1. 1



1. 2



1) An 2, vin du domaine de Horemheb-aimé-d'Amon, dans le domaine d'Amon

2) dans l'eau de Ptah, chef vigneron Souner...

document 3 (Deir al-Medina) ⁷⁹⁶

1. 1



1. 2



1) [...] vin du domaine de l'eau de Ptah

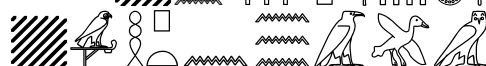
2) chef vigneron Petiay.

document 4 (Deir al-Medina) ⁷⁹⁷

1. 1



1. 2

1) An 4, vin *nefer* du [...]

2) dans l'eau de Ptah...

document 5 : (Deir al-Medina) ⁷⁹⁸

1. 1



1. 2



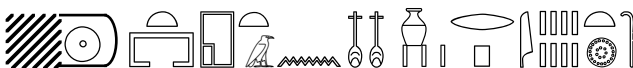
1) An 43, vin...

2) de Ptah, sous la responsabilité du chef vigneron...

⁷⁹⁵ G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir el-Medineh*, p. 15, n° 6.⁷⁹⁶ Y. KOENIG, *Catalogue II*, n° 6333.⁷⁹⁷ G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir el-Medineh*, p. 18, n° 30.⁷⁹⁸ J. LOPEZ, *Ostraca Ieratici 3*, Milan, 1982, n° 57340.

document 6 (Ramesseum) ⁷⁹⁹

l. 1



l. 2

1) An 8, vin *nefer nefer* du temple de Ra[msès]...

2) l'eau de Ptah, du chef vigneron...

document 7 (Ramesseum) ⁸⁰⁰

l. 1



l. 2



1) ...le grand vignoble de Ramsès...

2) l'eau de Ptah, qui est à l'ouest du Ka...

document 8 (Ramesseum) ⁸⁰¹

l. 1



l. 2



1) ... Ramsès-aimé-d'Amon...

2) ... de Ptah, la rivière...

document 9 (Ramesseum) ⁸⁰²

l. 2



1) [...]

2) dans l'eau de Ptah, chef des vignerons Ptahy.

document 10 (Ramesseum) ⁸⁰³

l. 1



l. 2



1) [le temple] de millions d'années du roi de Haute [...]

2) de Ptah, chef vigneron...

⁷⁹⁹ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 197.⁸⁰⁰ *Ibid.*, n° 292.⁸⁰¹ Étiquette inédite du Ramesseum, Koenig, inv. 2.⁸⁰² Étiquette inédite du Ramesseum, Koenig, inv. 3.⁸⁰³ Y. KOENIG, *RdE* 44, n° E 7242 (3) (conservée au musée du Louvre).

Cet ensemble de documents donne tout d'abord une information très importante sur la date des attestations de cette eau de Ptah. À l'instar du seul document extérieur aux étiquettes qui mentionne cette entité géographique (i.e. la liste d'Abydos) la grande majorité des étiquettes réunies ici date indiscutablement de la période ramesside. Celles qui proviennent du Ramesseum sont en effet toutes logiquement contemporaines ou postérieures au règne de Ramsès II. Le second groupe, qui provient de Deir al-Medina, est bien entendu beaucoup plus composite, et plus difficile à dater. Notre document 5, qui porte une année de règne très élevée (an 43), doit également être daté de Ramsès II. Les inscriptions n^{os} 1 et 2 mentionnent en revanche des rois de la XVIII^e dynastie, respectivement Thoutmosis IV et Horemheb. Or l'étiquette qui évoque un domaine du premier de ces pharaons ne peut manifestement lui être contemporaine, en raison de la date qu'elle porte : ce dernier n'a en effet régné qu'une dizaine d'années, ce qui est incompatible avec la mention de l'an 19 qu'on y trouve ⁸⁰⁴. L'inscription a donc nécessairement été rédigée sous l'un des successeurs de Thoutmosis IV, qui pourrait être soit Amenhotep III, soit Ramsès II (ou, moins vraisemblablement Horemheb, dont le règne pourrait être lui aussi inférieur à 19 ans ⁸⁰⁵). Deux étiquettes, qui ne donnent malheureusement aucune indication sur sa localisation géographique et mentionnent un domaine de Thoutmosis IV ont bien été retrouvées sur le site de Malqata ⁸⁰⁶. Il est donc possible que notre document 1 se rattache au règne d'Amenhotep III. On sait cependant aussi que le culte de Thoutmosis IV connut un grand renouveau sous le règne de Ramsès II, époque à laquelle on connaît plusieurs fonctionnaires affectés à son temple funéraire : l'étiquette de jarre retrouvée à Deir al-Medina pourrait donc tout aussi bien témoigner de l'approvisionnement de cette institution au milieu de la XIX^e dynastie ⁸⁰⁷. L'expression *m-drt* (sous la responsabilité de) qui figure à la fin de cette inscription inclinerait plutôt à retenir cette seconde solution : si elle apparaît épisodiquement dans les étiquettes de jarres d'Amenhotep III, cette formule ne se systématise véritablement qu'à l'époque ramesside dans ce genre de documents. Un autre argument de poids peut être versé à l'appui de cette hypothèse : à ce jour, aucune mention de l'eau de Ptah n'a été identifiée dans les importantes séries documentaires issues du palais d'Amenhotep III à Malqata et de la capitale d'Akhenaton à Amarna. Or il s'agit, à la différence des étiquettes qui proviennent de Deir al-Medina, de séries d'informations très cohérentes et bien datées de la fin de la

⁸⁰⁴ B.M. BRYAN, *The Reign of Thutmose IV*, Baltimore, Londres, 1991, p. 4-37.

⁸⁰⁵ J.R. HARRIS, « How Long was the Reign of Horemheb ? », *JEA* 54, 1968, p. 95-99, et plus récemment J. VAN DIJK, « Maya's chief Sculptor Userhat-Hatiay », *GM* 148, 1995, p. 29-34.

⁸⁰⁶ W.C. HAYES, *op. cit.*, doc. type 31 et 45.

⁸⁰⁷ S. BICKEL, « Les domaines funéraires de Thoutmès IV », *BSEG* 13, 1989, p. 23-32, sp. p. 26-29.

XVIII^e dynastie. Il nous semble donc beaucoup plus probable que la première mention de cette eau de Ptah remonte soit au règne d'Horemheb — dont le nom apparaît dans notre document 2 — soit plus vraisemblablement à celui de l'un de ses proches successeurs ⁸⁰⁸.

La théorie développée par M. Bietak est la suivante : l'eau de Ptah serait la dénomination la plus ancienne et désignerait la branche de Rosette, l'une des principales branches du Delta. La désignation « rivière de l'Ouest » n'apparaîtrait que par la suite, pour s'appliquer à la branche Canopique, moins importante et plus à l'ouest, ce dernier cours d'eau retrouvant au Nouvel Empire une compétence qu'il avait perdue depuis la fin du IV^e millénaire ⁸⁰⁹. Il nous semble que les sources permettent d'aboutir aux conclusions inverses : la rivière de l'Ouest, qui a de fortes chances de désigner également la branche de Rosette, comme nous l'avons vu plus haut, est un terme qui semble bien antérieur à celui de l'eau de Ptah. Il est peut-être déjà possible de le reconnaître dans des inscriptions de l'Ancien Empire ⁸¹⁰, et il semble être le seul usité jusqu'à la fin de la XVIII^e dynastie. L'eau de Ptah serait donc un nom plus tardif du même bras, qui apparaît d'ailleurs dans les étiquettes de jarres essentiellement durant les quelques décennies où la rivière de l'Ouest disparaît presque entièrement des sources (règnes de Sethi I^{er} et Ramsès II). Notre document 8, qui mentionne successivement [eau] de Ptah et rivière [...] pourrait d'ailleurs traduire une hésitation entre les deux noms.

Il ne nous semble donc pas légitime de chercher à faire coïncider à tout prix chaque dénomination avec une entité géographique différente. Nous avons au contraire l'impression qu'il a existé, au cours du Nouvel Empire, deux systèmes différents pour désigner les branches du Delta. Le premier est purement descriptif et distingue le cours principal du fleuve, au centre du Delta (Grande Rivière) et l'autre bras important, à l'ouest, la rivière de l'Ouest (i.e. la branche de Rosette). La branche orientale, en soi beaucoup moins importante, et moins bien mise en valeur sous la XVIII^e dynastie, semble avoir été omise de ce premier inventaire. L'inscription d'un fonctionnaire du temps de Thoutmosis III, du nom de Min, pourrait le prouver : ce personnage, possesseur de la TT 109 et par ailleurs maire de This, était selon ses titres : [...] *n Jtrw ʕ, jmy-r mš' n Jtrw jmnty* « [...] »

⁸⁰⁸ Notre doc. 2, qui mentionne l'an 2 d'un roi et le domaine d'Horemheb a, en fait, fort peu de chances d'appartenir à la XVIII^e dyn., étant donné le contexte de sa découverte (cf. G. NAGEL, *op. cit.*). Elle provient en effet des TT 359-360 de Deir al-Medina, où l'on a retrouvé un grand nombre d'amphores ramessides. Ces deux tombes appartiennent à deux personnages de la même famille, l'un (Qaha) ayant exercé ses fonctions à la fin du règne de Séthi I^{er} et au début de celui de Ramsès II, l'autre (Inherkhaoui) plus tardif, étant contemporain de Ramsès III. Ce document devrait donc logiquement remonter à l'an 2 de Ramsès II (ou, à l'extrême limite, à l'an 2 de Sethi I^{er} s'il s'agissait d'un très vieux vin).

⁸⁰⁹ M. BIETAK, *op. cit.*, p. 122-123.

⁸¹⁰ J.R. OGDON, « The Old Kingdom Name for the Canopic Branch of the Nile Delta », *JSSEA IX*, 1978-1979, p. 65-73.

de la Grande Rivière, général de la rivière de Ouest » ⁸¹¹, la juxtaposition de ces deux titres sous-entendant peut-être ici une compétence sur l'ensemble du Delta. Un second système, plus idéologique, semble avoir vu le jour au tout début de la XIX^e dynastie : c'est précisément celui qui est exposé dans la liste d'Abydos mentionnée *supra*. Il confère à l'ensemble des branches du Nil des noms de divinités, et a été mis en application presque exclusivement dans les étiquettes de jarres datant des règnes de Sethi I^{er} et Ramsès II. La rivière de l'Ouest devient alors l'eau de Ptah, et la Grande Rivière — le cours d'eau principal — successivement l'eau de Menmaâtrê (en adoptant peut-être ainsi le nom du concepteur de ce système), puis peut-être, pour des raisons religieuses évidentes, l'eau d'Amon, dieu dynastique. La motivation de ces changements d'appellation pourrait être simple : c'est précisément sous les premiers pharaons de la XIX^e dynastie que l'est du Delta a été particulièrement mis en valeur. La branche Pélusiaque coulant dans ce secteur (peut-être anciennement nommée eau d'Avaris) aurait alors été particulièrement réhabilitée, prenant alors le nom d'eau de Rê, en référence à la ville d'Héliopolis ⁸¹². La simple recherche d'une symétrie aurait ainsi pu aboutir à la débaptisation des anciennes branches du Nil. Un élément de poids pourrait conforter cette hypothèse : on remarque en effet que les appellations eau de Ptah et eau d'Amon ont eu beaucoup moins de succès que celle d'eau de Rê. Dans les étiquettes de jarres, seules 10 mentions de la première et 10 mentions de la seconde sont connues, et ce presque uniquement dans la documentation provenant du Ramesseum qui est majoritairement contemporaine de Ramsès II. Ces entités géographiques ne sont d'ailleurs pratiquement pas attestées en dehors de ces inscriptions très spécifiques. L'eau de Rê est en revanche beaucoup mieux connue, et l'on retrouve sa trace dans plusieurs textes documentaires, notamment dans le P. Harris I ⁸¹³. Ce phénomène est sans doute logique si l'on pense que ce dernier bras du Nil aurait presque été baptisé *ex nihilo*, alors que les autres bénéficiaient d'un ancien nom n'ayant peut être jamais été totalement abandonné. Cela expliquerait bien pourquoi, à la fin de la XX^e dynastie, l'*onomasticon* d'Amenemope enregistre successivement : rivière de l'Ouest, Grande Rivière, et... eau de Rê. De façon significative, le P. Harris I, qui date lui aussi de la XX^e dynastie, mentionne en différents points la rivière de l'Ouest, la Grande Rivière et l'eau de Rê, omettant l'eau de Ptah et l'eau d'Amon.

Si cette hypothèse est juste, on peut alors se demander pourquoi, même dans les étiquettes de jarres qui datent de la mise en place éphémère de ce système de dénomination des branches du Delta, l'eau de Ptah est si peu nommée, alors qu'il s'agit indiscutablement de l'une des régions viticoles les plus importantes. Notre document 7, qui établit une

⁸¹¹ *Urk.* IV, 981.

⁸¹² Le phénomène de la migration de toponymes héliopolitains vers l'est du Delta, précisément à cette époque, est bien connu, cf. par exemple LÄ IV, col. 1055, s.v. « Pithom ».

⁸¹³ P. GRANDET, *P. Harris I*, vol. 1, p. 235 (10,8), p. 311 (62a2) et vol. 2, n. 213, 838.

Le vignoble *ḥr jmntt Kꜣ*, tableau de synthèse.

n° du doc. ⁸¹⁴	provenance du doc.	type de vignoble	date	localisation géographique	bénéficiaire	vigneron
Q 217	Ramesseum	<i>kꜣmw...</i>	R II, 6	ouest du Ka		
Q 218	Ramesseum	<i>kꜣmw ꜣ</i>	R II, 6	ouest du Ka		
Q 176	Ramesseum		R. II, 7	ouest du Ka		
Q 221	Ramesseum		R II, 7	ouest du [Ka]		
Q 243	Ramesseum		R II, 7	ouest du [Ka]		
Q 261	Ramesseum		R II, 7	[ouest du Ka]		
Q 269	Ramesseum		R II, 9	[ouest du] Ka		
Q 150	Ramesseum			ouest du [Ka]		
Q 186	Ramesseum			ouest du Ka		
Q 209	Ramesseum			ouest du Ka		
Q 289	Ramesseum			ouest du Ka	<i>R'mssw-mry-jmn</i>	Ta
Q 275	Ramesseum		R II, 33	ouest du [Ka]		
Q 292	Ramesseum	<i>kꜣmw ꜣ</i>		ouest du Ka, eau de Ptah	<i>n R'mssw...</i>	
Q 283	Ramesseum			[ouest du Ka]	<i>n R'mssw</i>	Ta
Q 161	Ramesseum			ouest du [Ka]		
L AF 7040	Ramesseum			[ouest du] Ka		Ta
L 7742 (6)	Ramesseum	<i>kꜣmw...</i>		ouest du Ka		
L 7742 (23)	Ramesseum		R II, 8	[ouest du Ka]		
R 38	Ramesseum		R II, 6	[ouest du] Ka		
R 364	Ramesseum	<i>kꜣmw...</i>		ouest du Ka		
E 17	Ramesseum			ouest du Ka		
E 31	Ramesseum			[ouest du Ka]		
E 50	Ramesseum			ouest du Ka		
E 86	Ramesseum			ouest du [Ka]		
E 88	Ramesseum			ouest du Ka		
N, p. 15, n° 2	Deir al-Medina	<i>kꜣmw ꜣ</i>	R II, 6	ouest du Ka	<i>n R'mssw</i>	Ta
K 6352	Deir al-Medina		x, an 32	ouest du Ka		
K 6376	Deir al-Medina			district du Ka		
K 6404	Deir al-Medina			ouest du [Ka]		
K 6491	Deir al-Medina		x, an 4	district du Ka		
K 6311	Deir al-Medina	<i>[kꜣmw] ꜣ</i>		ouest du Ka	<i>ḥwt Mn-Mꜣ't-R'</i>	Tjay
L E 22403	Abydos	<i>kꜣmw...</i>		ouest du Ka		

Peu de suggestions concrètes ont été faites pour positionner ce vignoble, qui s'individualise dans les sources par l'usage récurrent de l'épithète royale Mery-Ouaset (Aimé de Thèbes). Seul A.H. Gardiner a suggéré qu'il pouvait s'agir de la branche

⁸¹⁴ Les lettres du tableau se réfèrent aux séries documentaires suivantes : Q = W. SPIEGELBERG, *op. cit.*, avec n. de la publication ; K. = Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir al-Medina*, *op. cit.*, avec n. de la publication. R. = étiquettes inédites du Ramesseum, saison 1994-1995, transcrites par Y. Koenig, avec son n° d'inventaire ; E. = étiquettes inédites du Ramesseum, transcrites par M. Étienne, avec son n° d'inventaire ; L. = étiquettes du musée du Louvre (cf. Y. KOENIG, *RdE* 44) avec le numéro du document ; M. = étiquettes du Ramesseum, publiées par Y. KOENIG, *Memnonia* IV-V, p. 55-58, avec le numéro de la publication ; N = G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir el Medineh*, Le Caire, 1938, avec la page et le n° du document.

Canopique : son raisonnement s'appuie sur la ressemblance qui existe entre ce terme et celui d'ΔAgaqodaivmwn (litt. le bon génie) qui sert dans la géographie de Ptolémée à désigner ce cours d'eau ⁸¹⁵. Cette suggestion est cependant très aléatoire, en raison du très grand laps de temps (plus d'un millénaire) qui sépare les deux sources. Dans un article récent, K.A. Kitchen (qui établit manifestement sa carte du Delta d'après la reconstitution de Bietak et qui a repéré la connexion avec l'eau de Ptah) préfère situer Ka sur la branche de Rosette, sans autre précision ⁸¹⁶. D'autres solutions seraient cependant possibles : la désignation *K3* — parfois développé en *sp3t K3*, litt. district du Ka, dans les étiquettes — pourrait, par exemple, fournir une autre référence à Memphis, dont l'autre nom est précisément *Hwt-k3-Pth* ⁸¹⁷. On pourrait alors penser à un canal s'écoulant dans le voisinage de cette capitale, qui est vraisemblablement elle-même incluse dans les désignations « eau de Ptah » et « rivière de l'Ouest ».

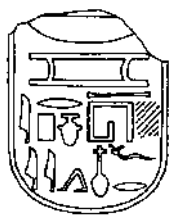
Il faut d'ailleurs noter la ressemblance frappante entre l'expression qui désigne la fondation de Ramsès III dans la rivière de l'Ouest (fondation qui, comme nous l'avons vu, a de bonnes chances de se trouver au voisinage de Memphis) et celle qui s'applique au vignoble du Ka. On trouve dans le P. Harris I la formule suivante : « *p3 dmj hr t3 w3t jmntt Jtrw jmnty*, i.e. la ville qui se trouve à l'ouest de la rivière de l'Ouest ». La même indication *hr t3 w3t jmntt* figure sur les étiquettes de jarres du domaine du Ka, sous le même roi. Ce fait peut sembler anodin, tant cette clause de repérage géographique est banale, mais il faut cependant noter qu'on ne la trouve, dans les étiquettes de jarres à vin, qu'en relation avec ce vignoble. Quelques éléments ténus pourraient d'ailleurs rapprocher le vignoble « à l'ouest de Ka » d'un autre domaine de la rivière de l'Ouest attesté sous Ramsès III : celui de Nay-Amon. Ils semblent en effet avoir en commun un chef des vigneron du nom de Ta, ce qui pourrait être l'indice d'une certaine proximité si ces deux personnages ne sont pas simplement des homonymes. On peut remarquer également que ces domaines sont les deux seuls fournisseurs du Ramesseum à produire une qualité particulière de vin, le vin-*ndm*. Enfin, il s'agit dans un cas comme dans l'autre de domaines polyvalents, produisant également de l'huile d'olive, les régions plantées d'oliviers étant, à cette époque, assez peu répandues ⁸¹⁸. La discrétion des sources ne permet

⁸¹⁵ A.H. GARDINER, *JEA* 5, 1918, p. 257, n. 1 ; *id.*, *AEO* II, p. 155*-157*.

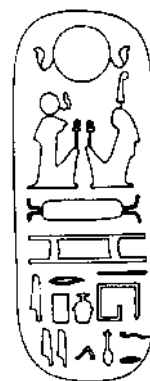
⁸¹⁶ K.A. KITCHEN, « The Vintages of The Ramesseum », *Studies J.G. Griffith*, Londres, 1992, p.117 et carte p. 119.

⁸¹⁷ Dans la même liste géographique d'Abydos, qui nomme les différentes branches du Delta sous Sethi I^{er} (A. MARIETTE, *Abydos* I, pl. 15) on trouve aussi un personnage portant sur sa tête le signe Ka (𐀀). Il s'agit peut-être d'une autre allusion à ce cours d'eau, sans que cela apporte de précisions supplémentaires sur sa position exacte.

⁸¹⁸ Pour la production d'huile d'olive par le domaine « à l'ouest du Ka » et par le domaine de Nay Amon, voir nos remarques *infra*, II/1/2. Le seul autre domaine viticole à produire aussi cette denrée est celui de Kaenkemet, selon les informations du P. Harris I. Une carte succincte de l'implantation de l'olivier en Égypte, au Nouvel Empire, se trouve dans D.



Neb[maâtrê] aimé de [...],
vin de Hay-Nefer ⁸²⁷



Nebmaâtrê aimé de Neith,
vin de Hay-Nefer ⁸²⁸

document 9 (Thèbes, temple d'Amenhotep fils de Hapou ?)



l. 1

l. 2



1) [an x]+4

2) vin de Hay-Neferet (la troisième ligne, écrite d'une autre main, correspond à un remploi de la jarre, dans laquelle fut ensuite stockée de la viande ; on lit : *jwfr dr nfr*) ⁸²⁹.

⁸²⁷ W.C. HAYES, *op. cit.*, scellement type Q, fig. 26.

⁸²⁸ M.A. LEAHY, *op. cit.*, scellement type XX (deux ex.), pl. 16.

⁸²⁹ Doc. inédit, conservé à l'IFAO.

principale région viticole à cette époque ⁸³². Ce terme pourrait alors être éventuellement rapproché d'un *Jw nfrwt* (litt. « l'île des beautés ») se trouvant lui aussi à quelques kilomètres de Saïs ⁸³³. D'autres villes de ce même espace abritaient cependant un culte de Neith, à commencer par Memphis ⁸³⁴.

De nombreux scellements de jarres associent une divinité serpent au signe de la Basse-Égypte, comme celui que nous donnons en exemple, retrouvé à Tell al-Amarna ⁸³⁵ :



Ces documents ambigus ont été compris par la plupart des chercheurs comme une désignation de la déesse Ouadjet, maîtresse de la Basse-Égypte ⁸³⁶. Or la ville de *Pr-Wdyt* est identifiable à Bouto, une trentaine de kilomètres au nord de Saïs. Cette cité pourrait également avoir produit et livré du vin.

Enfin, la ville de Qerben, mentionnée dans le contexte des guerres libyennes de Ramsès III, est également nommée par une étiquette de jarre à vin, retrouvée dans la tombe de Horemheb. Cela pourrait bien indiquer une production viticole tout à fait au nord-ouest du Delta si, comme le pense P. Grandet, cette ville indique par opposition à Memphis les confins nord-ouest du Delta :



⁸³² L'analyse céramologique de tessons de jarres portant cette indication de lieu montre en tout cas qu'ils sont identiques à ceux qui proviennent de la rivière de l'Ouest.

⁸³³ F. GOMAA, *Die Besiedlung Ägyptens II*, p. 95-96 ; J. YOYOTTE, « Le Soukhos de Maréotide », *BIFAO* 56, 1957, p. 89 (le nom aurait donné le toponyme moderne de Binufar, à quelques kilomètres au sud de Saïs).

⁸³⁴ *Ibid.*, p. 23.

⁸³⁵ *COA III*, pl. 83, n° 144.

⁸³⁶ E.g. *COA III*, p. 149-150.

- 1) An 13, mois 3 de la saison-*akhet*, vin *nefer nefer* du vignoble du domaine de Horemheb aimé d'Amon, v.s.f., dans le domaine d'Amon
- 2) qui est dans Karabana (*nty m Qrbn*), sous la responsabilité du chef des vignerons B[...]nr⁸³⁷.

Cependant, on retire de l'ensemble des sources l'impression durable qu'une bonne partie de ces vignobles devaient en réalité être implantés dans un espace restreint, à proximité immédiate de la région Héliopolis/Memphis, qui semble avoir eu, de toute façon, un fort pouvoir de contrôle et d'administration sur l'ensemble de cette production, et avoir en tout cas été entourée de vignes. Les domaines de *Shṭp Jtn* et *Tḥn Jtn* dans la rivière de l'Ouest, attestés à la fin de la XVIII^e dynastie, ont, nous l'avons vu, de bonnes chances d'avoir été établis à proximité d'Héliopolis, de même que le lieu-dit Iaou-Nefer, également dans la rivière de l'Ouest. D'autres toponymes moins facilement identifiables, comme Iou-em-shed, peuvent eux aussi être rapprochés de localités signalées dans la région. Il serait de la même façon très tentant de placer un toponyme comme Oup-Ta à un endroit où la branche occidentale du Delta coule véritablement en bordure du désert, ce qui est tout particulièrement le cas entre le Caire et l'ancienne cité de Mafket (moderne Kom Abou Billou), c'est-à-dire essentiellement le nome Letopolite, proche de la tête du Delta. La mention de la rivière de l'Ouest dans l'*onomasticon* d'Amenemope est d'ailleurs assortie d'une indication qui permet sans doute l'identification plus précise d'un toponyme, puisqu'elle mentionne le « territoire d'Horus » (*w Hr*) qui pourrait être Mafket, ou Letopolis. Le canal du Ka (dans l'eau de Ptah) pourrait encore être identifié à un cours d'eau desservant la ville de Memphis, où, au moins sous Ramsès III, les domaines d'Amon et de Ptah ont pu avoir des vignobles. Il n'y aurait d'ailleurs rien de bien surprenant à ce que le vin, boisson de luxe, ait été essentiellement produit dans le voisinage d'une capitale qui devait être en soi l'un de ses des plus gros consommateurs. Un phénomène semblable de développement préférentiel des vignes autour des grandes villes et d'institutions religieuses comme les monastères s'observe dans la constitution du vignoble français au Moyen Âge⁸³⁸. Si l'on se refuse à aller rechercher des exemples aussi lointains, on peut malgré tout noter que le développement de la viticulture dans l'est du Delta sous la XIX^e dynastie, à la suite de la fondation de Per-Ramsès (voir *infra*), a sans doute répondu à la même loi de proximité.

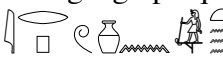
⁸³⁷ C.J. EYRE in H.D. SCHNEIDER, *The Memphite Tomb of Horemheb II*, Londres, 1996, p. 12 n° 22 et pl. 2.

⁸³⁸ R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Paris, 1959, notamment p. 171-187.

c) Le Delta central.

La production du vin dans le centre du Delta est moins massivement attestée par les étiquettes de jarres. Tout prouve cependant que la récolte de certaines cités était régulièrement exportée vers des sites de consommation lointains, et que la région jouissait dans l'Antiquité d'une certaine réputation dans sur le plan viticole. À l'Ancien Empire déjà, un domaine funéraire figurant dans le mastaba de Mehou à Saqqara (VI^e dynastie), et qui porte le nom de *jrp mwt nswt Zšzšt* (le vin de la mère royale Zeshzeshet) est situé par l'inscription dans le XVI^e nome de Basse-Égypte, c'est-à-dire vraisemblablement aux environs de Mendès ⁸³⁹. Les étiquettes de jarres nous livrent, dans cette région, les noms de deux villes importantes, auxquelles il faut sans doute ajouter les attestations de deux noms de branches du Delta, la Grande Rivière (*Jtrw ʿ3*) et l'eau d'Amon (*p3 mw n Jmn*).

1) Mendès et Behbet el-Hagar

À la fin du Nouvel Empire, l'*onomasticon* d'Amenemope, qui ne retient que six provenances géographiques dans son inventaire des catégories de vin ⁸⁴⁰, évoque le vin de Andjet , ville qui a depuis longtemps été identifiée à Busiris (*Pr-Wsjr*) ⁸⁴¹. À dire vrai, nous n'avons pu identifier dans la documentation actuellement disponible aucune attestation claire de ce toponyme. Celles que signale D. Meeks dans un article récent sur la production du vin dans l'Égypte ancienne sont plus vraisemblablement des mentions du « domaine d'Osiris » (*pr Wsjr*), au sens juridique du terme ⁸⁴². En effet, les documents de ce type ayant été retrouvés à Abydos, une telle précision de la nature de l'institution qui possède les vignes est tout à fait logique : le temple de Sethi I^{er}, bénéficiaire du vin, était « dans le domaine d'Osiris », à l'instar de celui de Ramsès II à Thèbes, qui était « dans le domaine d'Amon » ⁸⁴³. En revanche, la ville voisine de Mendès

⁸³⁹ H. JACQUET-GORDON, *Les noms des domaines funéraires sous l'Ancien Empire égyptien*, *BdE* 34, 1962, p. 422.

⁸⁴⁰ Le cas de cette « appellation » se rapproche beaucoup de celui que nous avons déjà observé pour la ville de Hardai en Moyenne-Égypte (*supra*, I/3/2) : il s'agit manifestement de régions productrices de vin, comme le prouve une analyse systématique des inscriptions figurant sur les récipients, mais ce ne sont pas pour autant les régions les mieux connues dans la documentation directe. On a l'impression qu'il s'agit avant tout d'un inventaire de ce qui a une (relative) rareté (vin en Moyenne Égypte, vin au centre du Delta, vins étrangers, vin des oasis), et que toutes les dénominations plus courantes sont sous-entendues par la formule générique « vin d'Égypte » (*jrp n Kmt*).

⁸⁴¹ A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 176*-180*; F. GOMAA, *op. cit.*, p. 136-137.

⁸⁴² D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-suppl.* XXVI, 1993, fig. 3, p. 15. Voir *supra*, I/3/1.

⁸⁴³ Voir notamment Y. KOENIG, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, 1993, n° E 30147, où l'on trouve la mention de *Pr-Wsjr* juste avant la préposition *nty* (qui précise la localisation du vignoble). De la même façon, on trouve *ibid.*, n° E 32403, p. 67 la mention d'un administrateur-*rwḏ* du nom de Nefersekherou *n pr Wsjr* que l'on doit comprendre comme *rattaché au domaine d'Osiris* (et non comme originaire de Bousiris).

est certainement nommée dans au moins deux étiquettes connues. Au Ramesseum, l'un des documents publiés par W. Spiegelberg se lit ainsi :

1. 1

1. 2



1) [vign]oble du temple [...]

2) Horus, qui est dans le district de Ba[...] ⁸⁴⁴

Ce toponyme (*sp3t n B3...*) n'a pas été identifié par Spiegelberg dans son premier commentaire de cette documentation ⁸⁴⁵. K.A. Kitchen, dans un article récent sur les vignobles du Ramesseum, place encore ce document dans les « broken and unclear » ⁸⁴⁶. Une étiquette très semblable retrouvée à Amarna pourrait cependant jeter une lumière nouvelle sur cette appellation. Elle date manifestement de l'an 1 du successeur d'Akhenaton, et a été transcrite de la façon suivante par son éditeur :

1. 1

1. 2



1) An 1, vin du domaine d'Aton [...]

2) [...] de Ba, chef de bassin (*hry b'h*) Iou[...] ⁸⁴⁷

Or cette dernière graphie — à l'exception d'un signe, le disque solaire qui en est très proche ayant peut-être été transcrit par erreur à la place du signe de la ville — se rapproche beaucoup de l'orthographe de la ville de Mendès, telle qu'elle apparaît, par exemple, dans l'*onomasticon d'Amenemope*, qui mentionne un  *Pr B3-nb-Dd* ⁸⁴⁸. Nous aurions ici, de façon abrégée une référence au district qui entourait la ville : une fois de plus, les informations fournies par les *Onomastica* et par les étiquettes de jarres semblent bien concorder.

Une autre ville du centre du Delta est également désignée comme productrice de vin avec une remarquable régularité : il s'agit de Behbeit al-Haggat, dont on trouve la

⁸⁴⁴ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898, doc. 244.

⁸⁴⁵ W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58, 1923, p. 32.

⁸⁴⁶ K.A. KITCHEN, « The vintages of the Ramesseum », in A.B. LLOYD (éd.), *Studies in Pharaonic Religion and Society in Honour of J. Gwyn Griffith*, Londres, 1992, p. 122.

⁸⁴⁷ J.D.S. PENDLEBURY, *City of Akhenaten III*, Londres, 1951, étiquette n° 58.

⁸⁴⁸ A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 150*, n° 404.

mention sur un petit nombre de documents, qui offrent cependant l'avantage de s'échelonner entre le règne d'Amenhotep III et celui de Ramsès II. Les premières attestations en proviennent du palais de Malqata, où l'on trouve à trois reprises le nom de *Pr-Ḥbyt*, selon W.C. Hayes qui publie ce document-type :

1. 1 1. 2

- 1) An 35, vin de Per-Hebyt
2) Chef des vigneron...⁸⁴⁹

La même localité apparaît dans les séries d'étiquettes de jarres qui proviennent de la ville d'Amarna. La formulation la plus complète est la suivante :

1. 1 1. 2

- 1) [...] du domaine d'Aton, v.s.f. qui est du côté est⁸⁵⁰ de la Rivière (?)
2) [...]tiay, Per-Hebyt⁸⁵¹.

Il est vrai qu'en l'absence de toute précision, et vu la position inhabituelle qu'occupe le nom du responsable de la production, ce dernier document pourrait à la rigueur concerner une autre denrée que le vin. La production viticole de Per-Hebyt est cependant encore attestée par un document retrouvé à Abydos, qui date indiscutablement (au vu de la très grande année de règne mentionnée) du temps de Ramsès II :

1. 1 1. 2

- 1) An 54, vin [...]
2) qui est dans Per-Hebyt, sous la responsabilité du chef des vi[gnerons...]⁸⁵²

⁸⁴⁹ W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, étiquette type 41.

⁸⁵⁰ Pour la traduction *t3 w3t j3btt* par « du côté est de », voir la remarque de P. GRANDET, *Le Papyrus Harris* I/2, note 716, p. 178. Une expression équivalente existe pour désigner un vignoble ramesside de l'ouest du Delta (cf. *supra*).

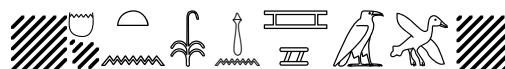
⁸⁵¹ J.D.S. PENDLEBURY, *COA* III, étiquette 308.

⁸⁵² E. AMELINEAU, *Les nouvelles fouilles d'Abydos* III/2, Paris, 1905, pl. XXXVIII/2; republié et transcrit par Y. KOENIG, *op. cit.*, *RdE* 44, n° E 22297 (200), p. 57.

- 1) An...
- 2) vin de la Grande Rivière
- 3) ...[chef] des vigneron Amon ⁸⁶⁶.

document 14 (Deir al-Medina)

l. 1



- 1) ...la Grande Rivière, de l'épouse royale... ⁸⁶⁷

document 15 (région thébaine ?)

l. 1



l. 2



- 1) An 29, vin du temple...
- 2) la Grande Rivière, chef... ⁸⁶⁸

Cet ensemble d'étiquettes appelle un certain nombre de remarques. Tout d'abord, force est de constater que l'on n'apprend ici rien de bien concret sur le véritable emplacement de l'eau d'Amon : notre document 5 offre quelques traces d'un toponyme qui pourrait éventuellement faire penser à Kaenkemet (domaine que l'on sait cependant clairement sis dans l'eau de Rê, voir *infra*). En l'absence de tout parallèle de cette désignation géographique dans le reste de la documentation, sa localisation ne peut rester que très hypothétique : elle repose essentiellement sur l'implantation, en bordure de la branche de Damiette, de l'ancienne ville de *Jw-n-Jmn* (moderne Tell al-Balamoun), qui met en valeur la présence du dieu Amon dans la région ⁸⁶⁹. Le reste procède de la reconstitution séduisante que l'on peut faire des branches du Delta, en postulant d'après les autres sources l'équation Grande Rivière = eau de Menmaâtrê = eau d'Amon, les trois noms ayant pu successivement être attribués, pour des raisons évidentes, au cours le plus important. Dès lors, il peut sembler contradictoire de distinguer, comme le fait M. Bietak, la Grande Rivière et l'eau d'Amon dans le dernier segment de ce bras du Delta, à l'endroit où il se scinde en deux diverticules. Les sources égyptiennes sont loin d'être assez précises pour permettre cette reconstitution, qui s'appuie sur l'hypothèse que le débouché le plus important du fleuve sur la mer était à cette époque la branche Sebennytique qui s'opposerait ainsi à la section inférieure de la branche de Damiette, où l'on trouve Balamoun. Il s'agit en fait du même postulat que précédemment : comme deux noms existent de façon concomitante dans les sources, l'auteur cherche à attribuer à chaque

⁸⁶⁶ *Ibid.*, n° 6386.

⁸⁶⁷ *Ibid.*, n° 6362.

⁸⁶⁸ Y. KOENIG, *Les ostraca hiératiques inédits de la BNUS, DFIFAO 33*, 1998, pl. 25, n° H 79.

⁸⁶⁹ M. BIETAK, *op. cit.*, p. 123-124.

désignation un référent distinct. Une fois de plus, la datation des documents peut permettre quelques constatations : on remarque en effet que l'appellation « eau d'Amon », plus encore que celle d'« eau de Ptah », a eu une durée de vie très courte. La majorité des attestations (7/10) ont été retrouvées au Ramesseum et doivent logiquement dater du début du règne de Ramsès II (cf. doc. 1, 2, 5). Notre document 8 (de provenance inconnue) porte également une année de règne qui ne peut appartenir qu'à Ramsès II. Seuls deux documents sont issus des fouilles de Deir al-Medina, qui seules ont fourni en quantité des étiquettes postérieures au milieu de la XIX^e dynastie (ce qui n'exclut d'ailleurs pas que ces dernières étiquettes puissent dater de Ramsès II). Tout concourt donc à présenter la formule « eau d'Amon » comme une expérience sans lendemain, peut-être pour désigner alternativement une Grande Rivière dont le tracé exact est impossible à cerner. Trop peu d'attestations de cette dernière dénomination sont connues pour en tirer quelque information que ce soit. Tout au plus peut-on remarquer qu'elle semble plus fréquemment attestée dans la documentation de Deir al-Medina (composée *aussi* de documents de la fin de la XIX^e dynastie et de la XX^e dynastie) que dans celle du Ramesseum, qui date essentiellement des dix premières années de Ramsès II. Si Grande Rivière et eau d'Amon (peut-être identiques) doivent être recherchés au centre du Delta, la seule supposition que l'on peut faire est que ce cours d'eau devait baigner Per-Hebyt (Behbeit al-Haggar) qui apparaît avec une grande constance dans cette documentation.

d) L'est du Delta

Jusqu'au début de la période ramesside, l'est du Delta n'apparaît que très peu dans la documentation relative au vin. Comme on l'a vu plus haut, les mentions canoniques du « vin de Péluse » dans les listes d'offrandes de l'Ancien Empire sont d'une interprétation très délicates : *jrp Swnw* pourrait tout aussi bien à l'origine désigner un récipient destiné à conserver le liquide, et dont le nom aurait été par la suite remotivé en fonction d'une réalité géographique postérieure⁸⁷⁰. On sait cependant que, avant même le début de la XVIII^e dynastie, des vignobles devaient avoir été implantés dans ce secteur par les Hyksos autour de leur capitale Avaris, comme en témoigne une inscription de Kamosis (voir *supra* I/2/3). Les restes d'un domaine viticole, sis à l'intérieur de l'enceinte d'un temple, ont également été identifiés par M. Bietak à Tell Dab'a. Ces vestiges, qui comprennent les structures du seul pressoir d'époque pharaonique actuellement connu, pourraient dater, sans autre précision, de la XVIII^e dynastie⁸⁷¹. À cette époque, cependant, les seules traces d'une activité viticole

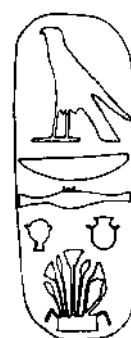
⁸⁷⁰ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Supp.* XXVI, 1993, p. 12.

⁸⁷¹ M. BIETAK, « Ein altägyptischer Weingarten in einem Tempelbezirk », *AAWien* 122, 1985.

dans la région qui soient transmises par les étiquettes de jarres concernent les vignobles de Tjarou, cité associée elle-même dans ces inscriptions au toponyme/lieu-dit de *P3-ndbw*. Or, comme nous l'avons vu plus haut, cette région aux portes de l'Égypte a un statut mal défini. Il semble que le vin qui en provienne puisse être selon les cas soit un pur produit d'importation, soit le fruit de vignes proches de l'Égypte, et régies par une administration directe dans une région qui n'est pas cependant totalement considérée comme appartenant au pays (la ville de Tjarou clôt d'ailleurs de façon significative la liste des cités mentionnées par l'*onomasticon d'Amenemope*). Les seules autres attestations du vin oriental pourraient venir de scellements de jarres retrouvés à Malqata. Ils ne mentionnent pas directement le vin, mais placent le contenu du récipient sous l'égide d'Horus, maître de Mesen :



Horus, maître de Mesen, qui est en Basse-Égypte ⁸⁷²



Horus, maître de Mesen, qui est en Basse-Égypte ⁸⁷³

Or ce scellement n'apporte en soi aucune information nouvelle, Mesen devant vraisemblablement être cherchée dans le voisinage immédiat de Tjarou ⁸⁷⁴. La situation change radicalement au tout début de la XIX^e dynastie : de nombreux vignobles de l'est du Delta apparaissent alors dans les séries d'étiquettes de jarres provenant du Ramesseum et de Deir al-Medina. Un grand nombre d'entre eux désignent vraisemblablement les environs immédiats de la ville de Per-Ramsès, fondée par les premiers Ramessides.

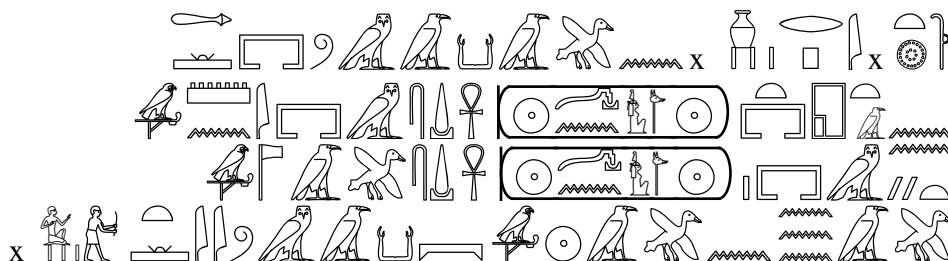
1) L'eau de Rê

⁸⁷² W.C. HAYES, *JNES* X, fig. 28, type TT.

⁸⁷³ M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata and the Birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978, pl 22, type XCV.

⁸⁷⁴ W.C. HAYES, *op. cit.*, p. 159 ; A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 203 ; *id.*, *JEA* 30, p. 26 n. 1 ; G. DARESSY, *BIFAO* 11, 1912, p. 31 ; D. VALBELLE, « La (les) route(s) d'Horus », *Hommages Leclant* 4, 1993, p. 386 ; F. GOMAA, *Die Besiedlung Ägyptens* II, p. 225-227.

L'eau de Rê ne pose pas, pour sa localisation, de problèmes aussi importants que l'eau de Ptah et l'eau d'Amon. L'*onomasticon d'Amenemope* en fait la branche la plus orientale du Delta, et le P. Harris indique qu'elle dessert la ville de Bubastis (Tell Basta) ⁸⁷⁵. Elle est indiscutablement identique à l'ancienne branche pélusiaque du Delta, qui coulait à Per-Ramsès ⁸⁷⁶. L'un des vignobles attitrés les plus importants du Ramesseum est situé à proximité de ce cours d'eau, comme le montre une large série d'étiquettes de jarres qui permet de restituer la formule-type suivante :



An (variable) vin (qualité variable) du grand vignoble du temple de Ousermaâtrê-Setepenrê, v.s.f. dans le domaine d'Amon, qui est dans Per-Ousermaâtrê le dieu, l'eau de Rê, chef des vigneron (variable).

⁸⁷⁵ P. GRANDET, *P. Harris I/2*, notes 213, 838.

⁸⁷⁶ M. BIETAK, *Tell Dab'a II*, p. 71 n 244 ; 119-120 et fig. 23, 125-126 ; A.H. GARDINER, *AEO II*, 168*-170* ; *id.*, *JEA* 5, p. 258-259, passim.

Tableau de synthèse

n° du doc. ⁸⁷⁷	provenance du doc.	type de vignoble	date	localisation géographique	bénéficiaire	vigneron
Q 231*	Ramesseum	[b'h] 3		eau de Rê	hwt Wsrms'tr'	Ba...
Q 235	Ramesseum	k3mw 3	R II, 6	eau de Rê		
Q 236	Ramesseum	k3mw 3		eau de Rê		Amenmes
Q 263	Ramesseum	k3mw		eau de Rê	n t3 hwt	
Q 264	Ramesseum			eau de Rê	hwt Wsrms'tr'	
Q 143*	Ramesseum	b'h 3		eau de Rê	hwt Wsrms'tr'	Tja...
Q 276*	Ramesseum	b'h 3		eau de Rê	n t3 hwt	
Q 281	Ramesseum	k3mw 3		[eau de] Rê		Kasa
R 225	Ramesseum			eau de [Rê]		
R 227	Ramesseum	k3mw 3		eau de Rê	hwt Wsrms'tr'	
R 255	Ramesseum			eau de [Rê]		
R 267	Ramesseum			[eau de] Rê		
R 272	Ramesseum			[eau de] Rê		
E 21*	Ramesseum	[b'h] 3		[eau de] Rê		
E 22	Ramesseum			eau de Rê		
E 34	Ramesseum			eau de Rê		
E 38	Ramesseum	k3mw 3		eau de Rê		
E 42	Ramesseum			[eau de] Rê		
E 60*	Ramesseum	b'h 3		[eau de] Rê		
E 67	Ramesseum	k3mw 3		eau de Rê		
E 89	Ramesseum			eau de Rê		
E 94	Ramesseum			eau de Rê		
K 6429	Deir al-Medina		x, an 5	eau de Rê		
K 6308	Deir al-Medina			eau de Rê	hwt Wsrms'tr'	
K 6309	Deir al-Medina	[k3mw] 3		eau de Rê	hwt Wsrms'tr'	
K 6300	Deir al-Medina	k3mw 3	x, an 17	eau de Rê	hwt Wsrms'tr'	Amon...
K 6301	Deir al-Medina	k3mw 3		eau de Rê	n t3 hwt...	
K 6302	Deir al-Medina			eau de [Rê]		

La majorité de ces inscriptions se rattache manifestement à un « grand vignoble » (k3mw 3), appellation qui semble réservée à seulement trois domaines viticoles dans la documentation issue du Ramesseum). Cinq documents désignent cependant un « grand bassin » (b'h 3) : il s'agit, à nos yeux, d'éléments fragmentaires d'une autre formule évoquant le vignoble de Kaenkemet, situé dans la même région (voir *infra*). Une seule indication plus précise pourrait transparaître sur l'emplacement exact de ce « grand vignoble » : trois documents de Deir al-Médina (peut-être postérieurs au règne de Ramsès II puisqu'on ne retrouve pas leur équivalent au Ramesseum) précisent qu'il se trouve dans Per-Ousermaâtê-Setepenê v.s.f., le dieu. On ne sait rien de plus sur cette institution, mais l'épithète finale laisse à penser qu'il pourrait s'agir d'un temple de Ramsès

⁸⁷⁷ Les lettres du tableau se réfèrent aux séries documentaires suivantes : Q = W. SPIEGELBERG, *op. cit.*, avec n. de la publication ; K. = Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir al-Medina*, *op. cit.*, avec n. de la publication. R. = étiquettes inédites du Ramesseum, saison 1994-1995, transcrites par Y. Koenig, avec son n° d'inventaire ; E. = étiquettes inédites du Ramesseum, transcrites par M. Étienne, avec son n° d'inventaire ; L. = étiquettes du musée du Louvre (cf. Y. Koenig, *RdE* 44) avec le numéro du document ; M. = étiquettes du Ramesseum, publiées par Y. Koenig, *Memnonia* IV-V, p. 55-58, avec le numéro de la publication.

plusieurs sources littéraires. Le P. Anastasi III, qui vante le riche approvisionnement de la capitale de Per-Ramsès, fait l'énumération suivante :

...*jnhrm3, dph, dt d3b n 't nt ht jrp ndm n K3-n-Kmt jw jt(=f) <hr> bjt*
... des grenades, des pommes et des olives, des figues du verger et du vin-*nedjem*
de Kaenkemet qui surpasse le miel ⁸⁸³.

Dans le P. Harris I, on trouve une description encore plus détaillée de ce domaine, chargé entre autres d'approvisionner le culte d'Amon, à Thèbes :

jry=j n=f K3w-n-Kmt (hr) B'h-m-T3wy m t3w '3w m ddwt hr j3rrt jnh m sbty
m qd3w mj jtrw dg3 m mnw '3w hr w3t3w nb 'š3 nhh jm3sn r š'y nw wdb r
ms3w n k33k r W3st nh3t, jrp mj st3 mw , nn r333sn r hnk3w r hfyt-hr3k m jmnyt

J'ai constitué en sa faveur (l'exploitation agricole nommée) Kaenkemet-Bahemtaouy, composée de grandes oliveraies pourvues de vignes, chacune entourée d'une enceinte qui en fait le tour sur de (nombreux) *shoenes*, et chacune plantée de grands arbres sur son pourtour. L'huile (n'y) est plus abondante que le sable de la berge (qu') à (seule) fin de l'apporter à ton ka dans Thèbes-la-victorieuse, et le vin, comme l'eau s'écoule, (en quantité) illimitée, (qu') à (seule) fin de l'offrir en face de toi par ration quotidienne ⁸⁸⁴.

Les informations transmises par ce dernier texte recoupent point par point ce que l'on peut apprendre des étiquettes de jarres. La production d'huile de ce domaine est par exemple très bien attestée dans la documentation de Deir al-Medina ⁸⁸⁵. Le gigantisme de cette exploitation (plusieurs *schoenes* selon le P. Harris I, chacune de ces unités correspondant à une superficie de 10,5 km²) est également perceptible dans l'abondance de témoignages qui en proviennent (près de 50% de l'approvisionnement du Ramesseum en vin en serait issu) ⁸⁸⁶, comme dans la désignation originale de « grand bassin ». Le texte du P. Harris I nous invite d'ailleurs à voir dans ce Kaenkemet un ensemble composite, formé d'une juxtaposition de vignobles-vergers délimités individuellement par des

⁸⁸³ P. Anastasi III, 2,6 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 22, l. 4-5 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 74. Un doublet de ce texte, certainement un classique de la littérature laudative, existe dans P. Rainer, 53, 10-11 = A.H. GARDINER, *LEM* 138,5 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 505.

⁸⁸⁴ P. Harris I, 8, 5-7 = W. ERICHSEN, *P. Harris I*, BAe V, p. 10 ; P. GRANDET, *P. Harris I*, vol. 1, p. 231, vol. 2, notes 175-178.

⁸⁸⁵ Y. KOENIG, *Catalogue I*, n^{os} 6013, 6025, 6034, 6056, 6057, 6079. Sur l'association olivier/vigne dans les vergers, voir *infra* II/1/2.

⁸⁸⁶ Cf. *infra* II/1/2.

clôtures ⁸⁸⁷. La formule des étiquettes correspondant à cette région reflète bien cette réalité, et fait apparaître de véritables subdivisions de Kaenkemet : il est ainsi vraisemblable que la formule « *j3rrt n t3 J3t*, raisins de Iat » (litt. « le dos ») désigne une particularité topographique au sein même de cet ensemble (une éminence ?) ⁸⁸⁸. À cela s'ajoute la connexion claire entre un domaine de *hrw hr M3't* (déjà évoqué *supra*, I/3/2) et Kaenkemet, qui transparaît de plusieurs documents. L'une des étiquettes inédites du Ramesseum est ainsi libellée :



- 1) [an] 5, vin nefer nefer du vignoble-*bah*
- 2) [Ce]lui qui se satisfait de Maât dans le domaine d'Amon, Kaen[kemet] ⁸⁸⁹

⁸⁸⁷ Une autre désignation de vignobles dans les étiquettes de jarres évoque la même image d'une superposition de petits domaines viticoles au sein d'une zone étendue à laquelle on se réfère dans son ensemble : on trouve en effet au Ramesseum l'expression *n3 k3mw* « les vignobles » pour désigner le lieu d'origine du produit (cf. W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n^{os} 148, 160, 180, 290).

⁸⁸⁸ Une même graphie de ce toponyme de Iat apparaît dans les *Plaisirs de la pêche*, fragment d'une composition littéraire de la fin du Nouvel Empire. Le contexte semble cependant plutôt indiquer les environs du Fayoum selon l'éditeur du document. Cf. R. CAMINOS, *Literary Fragments in the Hieratic Script*, Oxford, 1956, p. 19, et pl. 6, l. 12 (quelques lignes plus bas, sur le même fragment [l. 14], on trouve cependant des lieux bien identifiables du Delta, et en particulier Avaris).

⁸⁸⁹ Étiquette inédite du Ramesseum, Y. Koenig, inv. 213.

Vignoble de Kaenkemet. Tableau de synthèse.

n° du doc. ⁸⁹⁰	provenance du doc.	type de vignoble	date	localisation géographique	bénéficiaire	vigneron
Q 140	Ramesseum			Kaenkemet		Kama
Q 142	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>		Kaenkemet	<i>hwt Wsrnʿtrʿ</i>	Baki
Q 156	Ramesseum	<i>b'h...</i>		[Kaen]kemet, raisin de I[at]		
Q 162	Ramesseum	<i>b'h...</i>		[Ka]enkemet		
Q 191	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>		[Ka]enkemet		
Q 192	Ramesseum		R II, 8	Kaenkemet		
Q 199	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>		[Ka]enkemet	<i>n t3 hwt...</i>	
Q 214	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>		Kaenkemet	<i>n t3 hwt</i>	
Q 219	Ramesseum	<i>b'h...</i>	R II, 4	Kaenkemet		
Q 256	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>		Kaenkemet	<i>n t3 hwt...</i>	
Q 257	Ramesseum	<i>b'h...</i>	R II, 8	Kaenkemet		
Q 277	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>		raisins de Iat	<i>n t3 hwt</i>	
Q 304	Ramesseum			raisins de Iat		
R 5	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>		Kaenkemet		
R 17	Ramesseum			Kaen[kemet]		
R 18	Ramesseum			Kaen[kemet]		
R 59	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>		[Ka]enkemet	<i>n t3 hwt</i>	
R 71	Ramesseum			Kaenkemet		
R 78	Ramesseum			Kaenkemet		
R 134	Ramesseum			Kaenkemet		
R 209	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>	R II, 1	Kaenkemet	<i>n t3 hwt</i>	
R 210	Ramesseum	<i>[b'h ʿ3]</i>		Kaenkemet	<i>hwt Wsrnʿtrʿ</i>	
R 211	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>		[Ka]enkemet		
R 213	Ramesseum	<i>b'h...</i>	R II, 5	Kaen[kemet], <i>hrw hr Mʿt</i>		
R 219	Ramesseum			Kaenkemet		
R 220	Ramesseum		R II, 7	Kaenkemet		
R 238	Ramesseum			Kaen[kemet]		
R 240	Ramesseum	<i>b'h...</i>		Kaenkemet		
R 250	Ramesseum	<i>b'h</i>	R II, 6	Kaenkemet		
R 292	Ramesseum			Ka[en]kemet		
R 297	Ramesseum	<i>b'h...</i>		Kaenkemet		
R 298	Ramesseum			[Ka]enkemet		
R 316	Ramesseum			Kaenkemet		
R 344	Ramesseum	<i>b'h...</i>	R II, 6	Kaenkemet		
R 351	Ramesseum	<i>b'h...</i>	R II, 3	Kaenkemet		
E 2	Ramesseum		R II, 7	Kaen[kemet]		
E 5	Ramesseum	<i>b'h...</i>	R II, 6	Kaenkemet		
E 9	Ramesseum		R II, 7	Kaen[kemet]		
E 19	Ramesseum	<i>b'h...</i>		[Kaen]kemet		
E 20	Ramesseum	<i>b'h</i>		[Kaen]kemet		
E 26	Ramesseum	<i>b'h ʿ3</i>	R II, 7	Kaenkemet		

⁸⁹⁰ Les lettres du tableau se réfèrent aux séries documentaires suivantes : Q = W. SPIEGELBERG, *op. cit.*, avec n. de la publication ; K. = Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir al-Medina, op. cit.*, avec n. de la publication. R. = étiquettes inédites du Ramesseum, saison 1994-1995, transcrites par Y. Koenig, avec son n° d'inventaire ; E. = étiquettes inédites du Ramesseum, transcrites par M. Étienne, avec son n° d'inventaire ; L. = étiquettes du musée du Louvre (cf. Y. KOENIG, *RdE* 44) avec le numéro du document ; M. = étiquettes du Ramesseum, publiées par Y. KOENIG, *Memnonia* IV-V, p. 55-58, avec le numéro de la publication.

E 28	Ramesseum	b'h ʿ		[Kaen]kemet	n Wsr[mʿt]/rʿ	Tja[y]
E 37	Ramesseum	b'h...	R II, 7	Kaenkemet		
E 54	Ramesseum			[Kaen]kemet		
E 57	Ramesseum	b'h	R II, 8	raisins de Iat		
E 59	Ramesseum	b'h...		[Kaen]kemet		
E 64	Ramesseum	b'h...		Kaenkemet		
E 65	Ramesseum			Kaenkemet		
E 70	Ramesseum	b'h ʿ		[Kaen]kemet		
E 72	Ramesseum	b'h...		[Ka]enkemet		
E 90	Ramesseum	b'h ʿ		[Ka]enkemet	n tʿ hwt	
E 95	Ramesseum	b'h...	R II, 7	[Kaen]kemet		
K 6289	Deir al-Medina		x, 1	Kaenkemet		Hori
K 6307	Deir al-Medina	kʿmw ʿ	x, 19	Kaenkemet ?	n Wsr[mʿt]/rʿ	
K 6375	Deir al-Medina	b'h ʿ		Kaenkemet	n tʿ hwt...	

Il nous semble donc que cette appellation Kaenkemet désigne en réalité une région toute entière, essentiellement aménagée pour des cultures de jardin, sans doute à proximité de la capitale. Le nom complet de ce secteur est d'ailleurs certainement, comme le fait remarquer P. Grandet, « Kaenkemet-Bahemtaouy », appellation que l'on trouve dans le P. Harris I, et qui signifierait littéralement « Les provisions de l'Égypte submergent le double pays »⁸⁹¹. Les étiquettes de jarres viennent une fois encore à l'appui de cette hypothèse, puisque l'on trouve, dans un document inédit retrouvé à Thèbes, le fragment manquant de cette formule :

1)



1) Bah-em-Taouy...⁸⁹²

La situation géographique de cet ensemble a été sujette à controverse : prenant le contre-pied de la plupart des auteurs qui se sont intéressés à ce domaine, P. Grandet refuse d'y voir la banlieue de Per-Ramsès⁸⁹³. Il conteste tout d'abord les restitutions de formules d'étiquettes de jarres faites par K.A. Kitchen qui associent Kaenkemet et l'eau de Rê en insistant sur le fait qu'aucun témoin ne conserve à la fois les deux toponymes, et que d'autre part, les noms des vigneron travaillant dans l'eau de Rê diffèrent en tous points de ceux qui sont attestés pour Kaenkemet. Ensuite, il montre combien le témoignage du P. Anastasi III est ambigu : « Ni la mention du P. An. III, 2,6 citant le "doux vin de Kenkêmé" comme un produit couramment consommé à Per-Ramsès, ni celle du présent passage [Harris I, 8,5-7], évoquant l'attribution de cette exploitation à la résidence de

⁸⁹¹ P. GRANDET, *op. cit.*, n 175.

⁸⁹² Étiquette inédite conservée dans le magasin Carter, n° SAE 642/4, transcrite par Y. Koenig.

⁸⁹³ P. GRANDET, *loc. cit.*

Ramsès III dans Per-Ramsès ne prouve davantage sa localisation à proximité de Per-Ramsès que la consommation de vin de Bordeaux à Paris ne prouve la localisation de Bordeaux dans la banlieue parisienne ». Enfin, il propose de situer Kaenkemet dans l'eau de Ptah sur la foi d'une formule transcrite par Spiegelberg qui se lit : *b'h '3 n t3 hwt Wsr-M3't-R' hrw hr M3't m pr Jmn nty m p3 mw n Pth* : « le grand bassin du temple de Ousermaâtrê, celui-qui-se-satisfait de Maât dans le domaine d'Amon, qui est dans l'eau de Ptah »⁸⁹⁴. Cette identification appelle plusieurs remarques :

— La formule transcrite par Spiegelberg ne correspond pas à une étiquette, mais à une restitution qui associe les n^{os} 219 et 237 du catalogue des inscriptions du Ramesseum établi par ses soins en 1898. Or cette reconstruction est erronée : elle repose dans un premier temps sur un rapprochement entre Kaenkemet et le domaine de Celui-qui-se-satisfait-de-Maât (*hrw hr M3't*) — qui se justifie, comme nous l'avons vu plus haut. Dans un second temps, elle associe *hrw hr M3't* à l'eau de Ptah, sur la foi d'un document (n^o 219) où l'identification de ce dernier toponyme est d'ailleurs discutable, car il n'est préservé que de façon très fragmentaire. Il faut ajouter à cela que ce domaine de *hrw hr M3't* pose plusieurs problèmes d'interprétation : il est plus que probable qu'il a plusieurs homonymes (cf. *supra*, I/2/2), à moins qu'il ne s'agisse d'une même institution possédant des terres un peu partout en Égypte.

— Il n'est pas surprenant qu'il n'y ait aucun vigneron commun entre « le grand vignoble de l'eau de Rê », dont nous avons parlé plus haut, et Kaenkemet. Il s'agit très clairement de domaines différents, que les appellations *k3mw '3* et *b'h '3* distinguent systématiquement. Cela ne veut pas dire qu'ils n'aient pas pu être voisins.

— Même si la mention conjointe de Kaenkemet et Per-Ramsès peut être fortuite, il est tout de même étonnant que les deux seules attestations connues du premier toponyme dans des textes documentaires suivis apparaissent précisément dans le contexte d'une évocation de la capitale ramesside. Le texte du P. Anastasi III est d'ailleurs essentiellement descriptif, et a manifestement pour but de faire un tableau de la région qu'il évoque : l'ensemble des toponymes reconnaissables qui y figurent (le lac de la Résidence, les « eaux d'Horus (*p3 š-Hr*) », les eaux de Baâl, Per-Hathor...) sont dans le voisinage de Per-Ramsès. L'insistance sur la profusion et l'excellence des denrées provenant de Kaenkemet n'aurait de toute façon probablement pas sa place dans cet éloge de la capitale du Nord s'il ne s'agissait de la campagne environnante.

— Enfin, la connexion entre eau de Rê et Kaenkemet semble acquise au travers de l'étude en cours de plusieurs centaines d'ostraca inédits du Ramesseum conservés à Strasbourg, certains d'entre eux indiquant [*K3-n*]-*Kmt nty m p3 mw n p3 R'*⁸⁹⁵. Cette connexion était

⁸⁹⁴ W. SPIEGELBERG, ZÄS 58, 1923, p. 29, formule VI.

⁸⁹⁵ Je remercie pour cette information G. Bouvier, qui assure l'édition des quelque 2500 étiquettes de jarres provenant du Ramesseum conservées à l'université de Strasbourg, de cette information (lettre du 21/04/98).

- [illegible]

- 2) d'Amon, qui est à l'ouest du port, chef des vigneron Bensem...⁸⁹⁹

Bien qu'aucune précision ne soit donnée sur l'identité de ce « port », il a toujours été suggéré qu'il s'agissait là du port de Per-Ramsès, dont le nom complet serait *t3 mnjw t Wsr-M3't-R'-Stp-n-R' ʿ.w.s.* Cet élément revient à plusieurs reprises dans les *Late Egyptian Miscellanies* sous cette appellation abrégée (P. Anastasi IV, 15, 4)⁹⁰⁰, comme sous son nom développé (P. Leyde 348, 8,7 vs)⁹⁰¹. Cette dernière attestation n'est pas, cependant, sans ambiguïté, car elle semble apparaître dans un contexte memphite⁹⁰², cette dernière cité étant, comme nous l'avons vu plus haut bien pourvue de vignes, et possédant elle aussi un débarcadère. Le personnage qui fait son rapport est d'ailleurs parti d'Iou-Redou, en Moyenne-Égypte pour gagner ce port, Memphis étant alors de façon logique sur sa route. La plus extrême prudence est donc de mise pour l'identification définitive de ce vignoble, la simple mention de *t3 mnjw t* n'étant pas suffisante pour proposer une interprétation géographique satisfaisante.

Une autre série documentaire est quant à elle beaucoup plus explicite : il s'agit de plusieurs mentions de vignobles « à l'ouest de Per-Ramsès » :

document 1

- 1)
- 2)

⁸⁹⁹ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 239. Pour la lecture du nom du chef des vigneron voir *in fine id.*, ZÄS 58, p. 34 et les commentaires de Th. SCHNEIDER, *Asiatische Personennamen in ägyptischen Quellen des Neuen Reiches*, OBO 114, 1992, N 584.

⁹⁰⁰ A.H. GARDINER, *LEM*, p. 51; R. CAMINOS, *LEM*, p. 200.

⁹⁰¹ A.H. GARDINER, *LEM*, p. 135 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 492. Pour cette identification, voir A.H. GARDINER, *JEA* V, 1918, p. 260 ; W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58, p. 30 ; M. BIETAK, *Tell Dab'a* II, p. 205-206 et fig. 44, face à la p. 212, et dernièrement, K.A. KITCHEN, « The Vintages of the Ramesseum », *Studies Griffith*, Londres, 1992, p. 117 et n. 24.

⁹⁰² Le texte du P. Leyde 348 vs mentionne successivement Per-Ptah, le temple de Ptah-qui-est-au-sud-de-son-mur, et une statue de Ramsès nommée « Ramsès-Meryamon aimé de Ptah ».

3)



- 1) An 13, vin-nefer du jour 8 du verger? des Syriens, du [grand?] vignoble [de]
- 2) Ramsès aimé d'Amon, v.s.f. qui est à l'ouest de Per-Ramsès aimé d'Amon v.s.f.
- 3) chef des vigneron Qadja ? ⁹⁰³

document 2

1)



- 1) ... qui est à l'ouest de Per-Ra[msès]... ⁹⁰⁴

document 3

1)



2)



- 1) An 19, vin du jour [...] du grand vign[oble] de Ramsès aimé d'Amon v.s.f.
- 2) qui est à l'ouest de Per-Ramsès aimé [d'Amon v.s.f. chef des] vigneron Aperdydy ⁹⁰⁵.

Les trois documents émanent manifestement du même domaine, à l'ouest de Per-Ramsès, et donnent à cette implantation une forte coloration « asiatique », au vu des deux noms de vigneron préservés et de la formule énigmatique *ht n H3rw*, que l'on peut rendre soit par « le verger des Syriens », soit par « les pieds de vignes des Syriens ». Les établissements de prisonniers de guerre aux environs des grands domaines royaux semblent avoir été monnaie courante au Nouvel Empire (cf. les attestations du P. Harris I, cités *supra*, I/2/3). Nous pourrions en avoir ici un exemple modèle. Ce vignoble n'est pas

⁹⁰³W. SPIEGELBERG, ZÄS 58, p. 27, formule III. Il pourrait s'agir ici d'un « grand vignoble (*k3mw* '3) » la fin de la première ligne, illisible, laissant la place pour cette indication, que l'éditeur restitue. La mention *ht n H3rw* pose un problème de traduction : faut-il y voir la mention d'un cépage particulier, importé de Palestine, et traduire en conséquence « le cep des Syriens », où celle d'une institution spécifique (« le verger des Syriens », corruption possible de 't nt ht) ? Pour le nom du vigneron mentionné, également problématique, mais certainement d'origine asiatique, voir Th. SCHNEIDER, *Asiatische Personennamen in ägyptischen Quellen des Neuen Reiches*, OBO 114, 1992, N 599, p. 271.

⁹⁰⁴Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6455.

⁹⁰⁵G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir al-Medineh*, DFIFAO 10, 1938, p. 50, étiquette b. Au début de la l. 1, au lieu de *jrp nt* [...] *n* proposé par l'éditeur nous restituons la formule très courante *jrp n hrw* x « vin du jour x », dont c'est l'emplacement logique.

attesté à ce jour dans la documentation du Ramesseum, à moins qu'il ne faille le rapprocher, pour la mention rare de « grand vignoble », du domaine sis dans l'eau de Rê évoqué plus haut. Il s'agit en tout cas vraisemblablement ici d'un vignoble plus tardif, dont les attestations remontent à Ramsès III, ce que semble prouver l'origine de notre document 3, retrouvé dans la TT 359-360, avec un abondant matériel datant du début de la XX^e dynastie.

3) Autres vignobles de l'est du Delta

Deux derniers vignobles de l'est du Delta apparaissent régulièrement dans les sources, les informations des étiquettes de jarres étant relayées par plusieurs textes contemporains. Le premier, celui de Nay-Ramsès, est sans doute le vignoble le plus connu de l'histoire pharaonique. Il est décrit dans un modèle de rapport de fonctionnaire faisant partie du recueil des *Late Egyptian Miscellanies* :

ky hr swd3-jb n p3y3j nb r-nty tw3j {hr} spr3kwj <r> N3yw (R' msw-mry-Jmn)
'nh w33 snb sp3t Ptrj hr t3 b3r n p3y3j nb hn' p3 hn-jh 2 n t3 hwt nt hh n rnpwt
<n> nswt-bjt (Wsr-hprw-R' Stp-n-R') *'nh w33 snb m pr Jmn*

jw3j hr shwt p3 'h' n k3myw n <n3> k3mww n t3 hwt nt hh n rnpwt n nswt
bjt (Wsr-hprw-R' Stp-n-R') *'nh w33 snb m pr <Jmn>*
jw3j hr gm k3myw s 7, mn3 4, wr 4, nds 6, dmd tpw 21
r rdjt rh p3y3j nb p3 'h' n jrp jgm3j db' m-3 hry-k3myw T3tjry :
jrp mnt 1500, šdh mnt 50, p3wr mnt 50, jnhrm3 pdr 50, j3rrt pdr 50, krht 60

jw3j hr 3tp3w <r> p3 hn-jh 2 n t3 hwt nt hh n rnpwt <n> nswt-bjt (Wsr-hprw-
R' Stp-n-R') *'nh w33 snb m pr Jmn*
jw3j hr hd m pr (R' msw-mry-Jmn) *'nh w33 snb p3 k3 '3 n p3 R'-Hr-3hty*
jw3j hr swdt<3w> n n3 rw3w n t3 hwt nt hh n rnpwt n nswt-bjt (Wsr-hprw-
R' Stp-n-R') *'nh w33 snb m pr Jmn*

jw3j hr h3b r rdjt 'm p3y3j nb

Une autre nouvelle pour mon maître : je suis arrivé à Nay-(Ramsès-mery-Amon)], v.s.f, près des eaux-Peteri, avec le bateau transporteur de mon maître et les deux barges du temple de millions d'années du roi de Haute et de Basse-Égypte (Ouserkheperourê Setepenrê)], v.s.f., dans le domaine d'Amon.

J'ai rassemblé la totalité des vigneron des vignobles du temple de millions d'années du roi de Haute et de Basse-Égypte (Ouserkheperourê Setepenrê), v.s.f., dans le domaine < d'Amon >. J'ai trouvé comme vigneron : 7 hommes, 4 adolescents, 4 vieillards, 6 enfants. Total : 21 personnes.

Pour information à mon maître, la totalité du vin que j'ai trouvé scellé avec le chef des vigneron Tchatjry est : 1500 jarres-*mnt* de vin, 50 jarres-*mnt* de *shedeh*, 50 jarres-*mnt* de *paour*, 50 sacs-*pdr* de grenades, 50 sacs-*pdr* de raisins, 60 paniers-*krht* (*sic*).

Je les ai chargés sur les deux barges du temple de millions d'années du roi de Haute et de Basse-Égypte (Ouserkheperourê Setepenrê), v.s.f., dans le domaine d'Amon. J'ai descendu la rivière depuis Per-Ramsès-mery-Amon, « le grand *ka* de Rê-Horakhty », et je les ai transmis aux contrôleurs du temple de millions d'années du roi de Haute et de Basse-Égypte (Ouserkheperourê Setepenrê), v.s.f., dans le domaine d'Amon.

J'ai écrit pour que mon maître soit informé ⁹⁰⁶.

Cette description permet de se représenter un vignoble d'une assez grande extension, dont la production est loin d'être négligeable. Les étiquettes de jarres montrent qu'il ne s'agit pas uniquement d'un modèle décrit dans un exercice d'école, puisque trois d'entre elles émanent de ce domaine :

document 1 (Deir al-Médina)

l. 1

l. 2

l. 3

1) [An x + 3] vin...

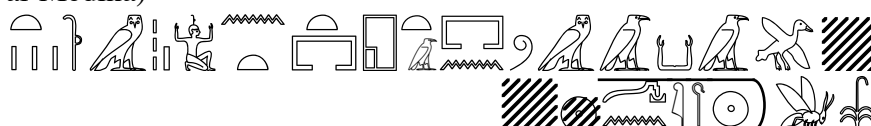
2) qui est dans Nay-Rams[ès]...

3) chef des vigneron... ⁹⁰⁷



document 2 (Deir al-Medina)

l. 1



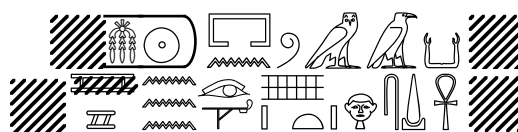
⁹⁰⁶ P. Anastasi IV, 6,10-7,9 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 41-42; R. CAMINOS, *LEM*, p. 155-159 ; P. TALLET, « Quelques aspects de l'économie du vin en Égypte ancienne, au Nouvel Empire », in *Le commerce en Égypte ancienne*, BdE 121, 1998, p. 245-247, 262-263.

⁹⁰⁷ Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6373.

document 6 (Deir al-Medina)

l. 1

l. 2

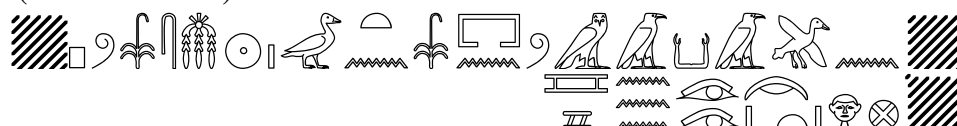


1) ... le vignoble de Rams[ès]...

2) ...v.s.f. dans le district des eaux-Peteri...⁹¹²**document 7** (Deir al-Medina)

l. 1

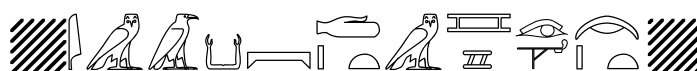
l. 2



1) ... du vignoble du fils royal Ramsès...

2) ... sur la berge des eaux-Peteri...⁹¹³**document 8** (Deir al-Medina)

l. 1

1) ... le district de Peteri, sous la responsabilité du chef des vigneron...⁹¹⁴

D'après l'ensemble de ces documents, il semble que l'activité viticole de cette région remonte au moins à Sethi I^{er}, dont le nom apparaît dans notre document 4 ; elle semble s'être poursuivie très longtemps car la vigne est encore mentionnée sous Sethi II (P. Anastasi IV), et même après le règne de Ramsès IV, dont le cartouche figure sur notre document 2. La localisation exacte de ce district est difficile à préciser : les restes de deux toponymes, qui auraient peut-être pu permettre une identification sûre, se lisent encore dans les documents 5 et 7. Il reste très vraisemblable que cette région se trouvait relativement proche de Per-Ramsès⁹¹⁵ : le texte des *Late Egyptian Miscellanies* traduit plus haut spécifie que le fonctionnaire chargé de ramasser la récolte « [a] descendu la rivière depuis (m) Per-Ramsès-mery-Amon, "le grand ka de Rê-Horakhty" » pour remettre les jarres scellées aux responsables de l'institution bénéficiaire. Cette indication pose problème car on s'attendrait à trouver l'administration d'un temple funéraire dans la capitale elle-même, plutôt que dans la campagne environnante. En fait, il faut probablement ici corriger le texte, et comprendre que le personnage descend la rivière en direction de (r)

⁹¹¹ Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6335.

⁹¹² *Ibid.*, n° 6392.

⁹¹³ *Ibid.*, n° 6364.

⁹¹⁴ Étiquette de jarre inédite, n° inv. 75.

⁹¹⁵ M. Bietak y voit plus précisément un canal aboutissant à Per-Ramsès (*op. cit.*, p. 202 et fig. 44, face à la p. 212).

Il pourrait bien s'agir ici de la seule attestation d'une production de vin à Péluse à cette époque. L'examen de la pâte du récipient montre en tout cas une grande similitude avec celle des importations palestiniennes ⁹²⁸. Cela confirmerait une localisation de cette cité aux frontières orientales de l'Égypte. Il est possible que ce document date du règne d'Amenhotep III. Lors de fouilles récentes effectuées dans la tombe de ce roi, une équipe japonaise a en effet retrouvé une étiquette très proche de celle-ci. Le vin n'y est pas explicitement mentionné, mais on lit :

l. 1



[...] *nefer* de Sin[y] ⁹²⁹

Les régions viticoles du Delta étaient présentes un peu partout, des confins occidentaux aux frontières orientales. On remarque cependant que les domaines producteurs dont nous avons gardé la trace se trouvent massivement regroupés au voisinage des capitales, qui semblent toujours avoir attiré la vigne. La confrontation et la datation des informations issues des étiquettes de jarres permettent sans doute de mettre en valeur les évolutions d'un vignoble qui connut l'une de ses périodes d'apogée sous les ramessides.

⁹²⁸ Selon une analyse faite par S. Marchand et L. Bavay, céramologues.

⁹²⁹ J. KONDO, « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Amenophis III », *Orient* XXVI, 1990, p. 94-104 (doc. 3 p. 103).

Chemins d'Horus) a peut-être été stimulé par la proximité de régions bien plus versées dans la production et la consommation du vin que l'Égypte⁹³⁷. La Haute-Égypte reste quant à elle assez peu documentée : il semble évident que la plupart des temples thébains possédaient des vignobles, sans doute destinés à leur consommation personnelle de vin ; cette viticulture semble malgré tout assez limitée : seules quelques rares étiquettes de jarres témoignent d'une production viticole au sud de Thèbes, dans la région d'Erment et de Moalla⁹³⁸. En fait, l'implantation de la vigne au sud de Thèbes pourrait être essentiellement postérieure au Nouvel Empire. Le Fayoum est lui aussi assez mal connu ; certains documents y font référence (la ville de She apparaît ainsi dans des scellements de jarres), mais les informations que l'on obtient sur la viticulture dans cette région à l'époque pharaonique sont bien maigres face à la masse documentaire qui, à l'époque gréco-romaine, présente la dépression du lac Moeris comme la vigne par excellence de l'Égypte⁹³⁹. On peut donc se demander quelles ont été les raisons, et les contraintes, qui ont modelé au fil des siècles la géographie de ce vignoble égyptien.

Les contraintes d'ordre physique ont souvent été évoquées : la trop grande chaleur est par exemple un désavantage, d'autant plus que la vigne, sous le régime climatique égyptien, requiert un arrosage abondant et régulier. Le seul élément climatique permettrait ainsi de distinguer entre deux grands types de vignobles. Des vignobles d'agrément, essentiellement voués à une certaine forme d'autoconsommation, se seraient développés un peu partout dans le pays, de Thèbes à Memphis. Ils auraient été l'apanage de certains grands personnages ou de temples produisant ainsi une partie de la boisson utilisée dans le culte. L'exemple-type de ce genre d'installation pourrait être trouvé à Amarna, dans la « salle du couronnement de Semenekhkarê » que nous avons déjà évoquée. En revanche, dans le nord du pays, on trouverait des vignes « industrielles », c'est-à-dire de grandes propriétés — comparables à celle de Nay-Ramsès qui est décrite dans le P. Anastasi IV — dont la vocation aurait au contraire été l'exportation du vin produit vers l'ensemble du pays⁹⁴⁰. Les étiquettes de jarres du Nouvel Empire donnent une vision concordante de ce tableau. Un autre phénomène physique a également été mis

⁹³⁷ *Supra*, I/2/3.

⁹³⁸ *Supra*, I/3/1.

⁹³⁹ *Supra*, I/3/2. C.J. EYRE, « The Water Regime for Orchards and Plantations », *JEA* 80, 1994, p. 72 note également le silence général des sources sur cette région, d'autant plus surprenant que sa mise en valeur est très bien attestée au Moyen Empire comme à l'époque ptolémaïque : « The major developments of the Middle Kingdom are followed by a gap in the record. Possibly the record is defective, but possibly exploitation of the area was limited in the New Kingdom. This may have been the result of cumulative salinisation, or a simple change in policy following a breakdown in canal maintenance. Similarly, the intensive development of the Ptolemaic period broke down through failure to maintain the systems for supply and drainage of water ».

⁹⁴⁰ P. TALLET, « Quelques aspects de l'économie du vin en Égypte ancienne, au Nouvel Empire », in *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998, p. 242-247.

en valeur : au sein même du Delta, la vigne est essentiellement attestée sur les confins est et ouest. Ne serait-ce pas en raison des propriétés du sol ? Dans un article récent sur la viticulture égyptienne, D. Meeks écrit ainsi : « La forte domination des franges du Delta est due, sans doute, à des conditions particulièrement favorables tant au niveau climatique qu'au niveau des sols. Le choix de ces derniers n'est guère explicité. On retiendra que certaines étiquettes de jarres précisent que le vin provient de vignes de "terres neuves", ou "du coteau". Les terres neuves sont formées d'alluvions stabilisées du Nil mêlées à du sable et du gravier ; le coteau en question est situé sur la frange occidentale du delta, et se trouve probablement orienté vers l'ouest » ⁹⁴¹. Nous reviendrons plus loin sur les différents termes techniques employés dans les textes pour décrire la vigne et son terroir ; l'approche que fait l'auteur correspond bien à la carte synthétique que l'on peut dresser du vignoble égyptien d'après les informations extraites des étiquettes jarres. Mais les contraintes physiques et climatiques n'expliquent peut-être pas tout. Pourquoi le Fayoum, pourtant bien situé en marge de la Vallée — et très bien attesté pour sa production viticole par la suite — n'est-il que si faiblement présent dans les étiquettes de jarres à vin ? Pourquoi en revanche les oasis du désert libyque sont-elles si bien connues pour leur vin, alors qu'elles sont régies par un climat aride et présentées comme un milieu répulsif par bon nombre de sources ? Il nous semble qu'au-delà des facteurs physiques et climatiques, certes déterminants, un certain nombre de faits historiques peuvent être mis en valeur en réinsérant les informations des étiquettes de jarres dans leur contexte chronologique précis.

Dans le tableau qui suit, nous avons regroupé l'ensemble des toponymes qui apparaissent dans les étiquettes de jarres et que l'on peut dater (+). Cette datation peut s'effectuer soit en fonction du site de provenance de l'objet pour les séries les plus cohérentes (Ramesseum, Malqata, Amarna), soit en fonction de certaines précisions données par la formulation de l'étiquette (par exemple la mention d'un nom royal fournissant un *terminus post quem* au document, ou encore l'expression « vin du jour x », qui n'est connue qu'à la période ramesside). Les mentions datées de la production de vin par telle où telle région venant d'une autre source que les étiquettes de jarres ont été insérées dans la même grille sous une autre convention (o). Un récapitulatif par grande région fait apparaître au moyen d'une ligne la durée présumée de la culture de la vigne dans un secteur défini, d'après les informations dont nous disposons. Ce tableau synthétique ne prend en compte que les données relatives au Nouvel Empire qui ont été mises en valeur dans les chapitres précédents.

⁹⁴¹ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 16.

	déb. 18 ^e	A III	A IV	Tout/ Ay	Hor	S I	R II	fin 19 ^e	R III	fin 20 ^e
Tête du Delta		-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Memphis		+	+			+	+?		o	
Héliopolis			+		+		+	+	o	
District d'Atoum							+	+		
Delta ouest	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Rivière de l'ouest	+	+	+	+	+			+	+	+
Nay-Amon						o	+		o	
Eau de Ptah					+	+	+			
Ouest du Ka						+	+		+	
Qerben				+	+					
Delta central		-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Mendès			+				+			o
Behbeit		+	+				+			
Eau d'Amon							+			
Grande Rivière							+			
Delta de l'est						-----	-----	-----	-----	-----
Eau de Rê						+	+		o	
Kaenkemet							+	o	o	
Herou her Maat						+	+			
Pa-Hel							+			
Spat peteri						+	+	o		+
Nay Ramsès							+	o		+
Tjarou	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Tjarou	o	+	+	+			+			
Oasis	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Oasis du sud	o	+	+	+		+	+	o	o	o +
Oasis du nord			+				o		o	
Moy. Égypte			-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Hermopolite			+ o				+		+	
Cynopolite			+							o
Fayoum			+				+?			
Meidoum							+			
Haute-Égypte	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
Thèbes	o	o	o			o			o	
Abydos			+							

Il faut d'emblée signaler une petite déformation de la documentation induite par ce tableau, où le règne de Ramsès II est peut-être trop bien représenté. En effet, le Ramesseum a livré une abondance d'étiquettes très bien datées de ce roi, ce qui occulte un peu l'importance de son prédécesseur, Sethi I^{er}, pour lequel il n'existe à ce jour aucune série d'inscriptions sur jarres spécifique. Le biais est encore plus grand pour ce qui touche la fin du Nouvel Empire : la plupart des modifications que nous avons répertoriées dans la formulation des étiquettes de jarres sont manifestement intervenues pendant les 67 ans ce long règne. Or la documentation de Deir al-Medina, pourtant la plus variée en ce qui concerne les toponymes, pose un problème de datation, puisqu'elle comprend des étiquettes s'échelonnant entre Amenhotep III et l'an 1 de *whm mswt*. Le plus souvent, la seule possibilité pour dater ces documents a été de les placer avec ceux de Ramsès II, ce

qui signifie uniquement qu'ils ne peuvent pas lui être antérieurs. L'exemple de Meidoum est sur ce point significatif : aucune attestation n'en est actuellement connue au Ramesseum, qui donne un bon aperçu de la production du vin en Égypte au début du règne de Ramsès II. En revanche, le site de Deir al-Medina a fourni 7 étiquettes donnant au vin cette provenance. L'une d'elles est datée de la fin du règne de Ramsès II (an 53). Il y a donc quelques chances que ce vignoble ait surtout été en activité sous les successeurs de ce roi, auxquels pourraient appartenir les ans 8, 10 et 25 mentionnés également dans cette série — chose malheureusement invérifiable en l'état de la documentation. Malgré cette imprécision, parfois corrigée en partie par des informations provenant d'autres sources que les étiquettes, ce tableau de synthèse permet de faire quelques remarques sur les conditions d'implantation de la vigne au Nouvel Empire. On s'aperçoit en effet que les premières régions viticoles attestées sont la rivière de l'Ouest, les Oasis et Tjarou. La tête du Delta, et certaines villes du centre du Delta sont également connues très tôt dans les étiquettes de jarres. En revanche, les mentions de la Moyenne-Égypte ne semblent pas antérieures à l'installation d'Amenhotep IV à Amarna, et l'est du Delta n'a vraisemblablement eu une production de vin significative qu'à partir du règne de Sethi I^{er}. Thèbes est quant à elle continuellement attestée, mais par des sources extérieures aux étiquettes de jarres.

Peut-être est-il alors possible de dresser une typologie des vignobles qui soit davantage tributaire de certaines données purement historiques. Les Oasis et Tjarou ont certainement des atouts en ce qui concerne la production du vin, mais ce n'est peut-être pas suffisant pour expliquer le développement précoce de la vigne dans ces régions. Elles ont en revanche un très fort point en commun : leur aspect répulsif, et leur rôle de relégation pour des populations jugées indésirables. Ce trait transparaît, pour les Oasis, de la fameuse « stèle du Bannissement », datée de la XXI^e dynastie qui relate l'amnistie d'opposants politiques précédemment expédiés à titre punitif dans ces régions écartées ⁹⁴². Tjarou ne devait pas non plus être considéré comme un paradis sur terre : dans le fameux décret d'Horemheb, qui met en garde les fonctionnaires prévaricateurs contre tout abus de pouvoir, le châtiment envisagé pour tout contrevenant est systématiquement l'ablation du nez et la déportation à Tjarou ⁹⁴³. Dans ces conditions, on peut très bien imaginer le développement de la vigne dans ces régions écartées comme un projet politique « colonial » avant la lettre, ces zones marginales ayant produit précisément une boisson qui ne leur était pas destinée, au sein d'un processus d'intégration mis en œuvre depuis la capitale.

Un autre élément apparaît clairement : il s'agit de la mise en valeur tardive de l'est du Delta, qui commence véritablement sous le règne de Sethi I^{er}, pour être complétée et

⁹⁴² N. GRIMAL, *Histoire de l'Égypte ancienne*, Paris, 1988, p. 381.

⁹⁴³ J.-M. KRUCHTEN, *Le décret d'Horemheb*, Bruxelles, 1981, p. 61.

amplifiée par son fils et successeur Ramsès II. Or cette mise en place du vignoble dans la région correspond bien à l'implantation de la résidence royale à Tell Dab'a-Qantir, sur la branche pélusiaque, qui fut bien une initiative de Sethi I^{er} ⁹⁴⁴. Il est également possible, comme nous l'avons vu plus haut, que ce même roi soit à l'origine d'une nouvelle nomenclature des branches du Delta, en rapport avec son œuvre dans cette région orientale ⁹⁴⁵. Tout ceci montre bien les véritables raisons de l'installation des vignes dans le Delta. Comme nous l'avons vu, la rivière de l'Ouest, si souvent mentionnée dans les sources datant de la fin de la XVIII^e dynastie, inclut très vraisemblablement la capitale de l'époque, Memphis, ainsi que son pendant, la « ville sainte » d'Héliopolis. De très nombreux vignobles se trouvaient alors à proximité de ces deux cités. Le déplacement de la vigne dans l'est du Delta correspond point pour point au moment où s'y installe une nouvelle capitale prestigieuse, que des textes laudatifs décrivent à l'envi. Il nous semble évident que dans les deux cas, c'est la ville, plus qu'une hypothétique qualité des sols, qui a induit la vigne. Une capitale offrait au vin — boisson que tout présente comme particulièrement luxueuse en Égypte à cette époque — ses consommateurs privilégiés en la personne du roi, des multiples fondations religieuses, des grands dignitaires de la Cour. L'implantation des vignes dans la région même où le produit devait être finalement consommé évitait dans la plupart des cas un transport qui pouvait être préjudiciable à la qualité de la boisson. La documentation des étiquettes de jarres est trompeuse sur ce point, qui n'indique que les déplacements à grande échelle, pour assurer le ravitaillement de cités méridionales moins aptes à produire le vin en quantité suffisante pour leur consommation. Il semble qu'en réalité, c'était la vigne elle-même qui avait tendance à se déplacer, pour s'installer, dans la mesure du possible, près des grands centres de consommation. La carte comparée des approvisionnements de la cité d'Amarna et du Ramesseum (les deux séries les plus cohérentes qui soient à notre disposition) permet de mieux saisir l'ampleur des changements intervenus dans la géographie du vignoble entre la XVIII^e et la XIX^e dynastie.

Amarna

Les étiquettes de jarres actuellement publiées provenant de la cité d'Amarna sont approximativement au nombre de 700. De cet ensemble, seule la moitié (356) concerne le vin. 139 de ces derniers documents livrent une information claire sur la provenance de cette boisson ⁹⁴⁶. Pour plus de précision dans l'analyse de ces provenances du vin, nous

⁹⁴⁴ N. GRIMAL, *Histoire*, p. 300 ; Cl. VANDERSLEYEN, *L'Égypte et la vallée du Nil II*, Paris, 1995, p. 507-508 ; M. BIETAK, *Tell Dab'a II*, p. 184-186, 106, 208.

⁹⁴⁵ *Supra*, I/3/3.

⁹⁴⁶ Rivière de l'ouest = Rivière de l'ouest (105 ex.), Iou-em-shed (5 ex.), Oup-ta (1 ex.) ; Memphis = Memphis (3 ex.), Bassin à l'ouest du temple (1 ex.) ; delta central = district de

n'avons pas cherché ici à augmenter la partie « utilisable » de la documentation en rattachant des fragments à un type déjà connu (un nom de vigneron seul préservé peut, par exemple, donner une indication d'ordre géographique si le personnage apparaît dans des étiquettes moins fragmentaires). Seuls ont donc été retenus les documents conservant une partie suffisamment reconnaissable du toponyme lui-même. Ils se répartissent comme suit :

	rivière ouest	Memphis	Delta central	Tjarou	Moyenne-Égypte	Oasis	indéterminé
nombre	111	4	2	5	3	9	5
%	78,86	2,89	1,44	3,60	2,16	6,47	3,60

Ramesseum

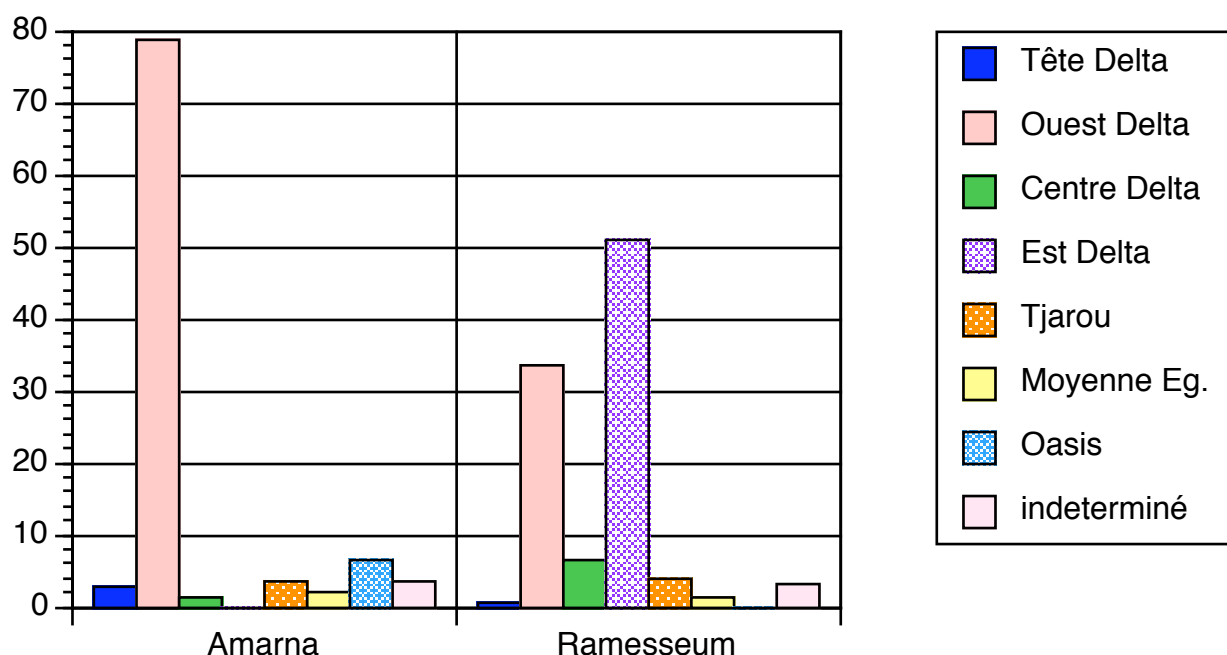
Les étiquettes de jarres que nous avons pu consulter qui proviennent du Ramesseum sont à peu près 650 ; sur ce nombre 440 font référence au vin. Cette documentation est dans l'ensemble beaucoup plus facile à utiliser que la série précédente, car une plus grande normalisation des formules inscrites permet bien souvent d'identifier l'ensemble de l'inscription d'après un simple fragment. Pour éviter toute déformation de ce comptage en faveur des domaines les mieux attestés (auxquels on peut rattacher sans risque d'erreur plus de petits fragments) nous avons cependant appliqué à cette sélection les mêmes règles que précédemment : seuls ont été retenus dans le tableau qui suit les documents qui offraient une séquence reconnaissable du toponyme lui-même, c'est-à-dire un ensemble de 157 étiquettes de jarre ⁹⁴⁷.

	Ouest du Delta	Tête du Delta	Delta central	Est du Delta	Tjarou	Moyenne-Égypte	indéterminé
nombre	53	1	10	80	6	2	5
%	33,75	0,64	6,37	50,95	3,82	1,27	3,18

Ba (1 ex.), Per-Hebyt (1 ex.), Moyenne Égypte = Amarna (2 ex.), Ashana (1 ex.) ; Oasis = Oasis du Sud (6 ex.), Sa-Ouhât (1 ex.), Ta-Jat (1 ex.), Oasis du Nord (1 ex.) ; indéterminé = village nord (3 ex.), Karet (1 ex.), *wꜣt jmntt* (1 ex.). La discussion sur l'identification de l'ensemble de ces toponymes est présentée dans les chapitres précédents.

⁹⁴⁷ Le comptage que nous proposons est seulement indicatif, une importante série documentaire provenant du Ramesseum (environ 2500 étiquettes de jarres) étant actuellement à l'étude (cf. G. BOUVIER, « Ostraca hiératiques du Ramesseum conservés à l'institut d'égyptologie de Strasbourg », *Memnonia* VIII, 1997, p. 43-45). Ouest du Delta = Eau de Ptah (3 ex.), Nay-Amon (25 ex.), ouest du Ka (25 ex.) ; tête du Delta = district d'Atoum (1 ex.) ; delta central = Eau d'Amon (8 ex.), Grande Rivière (1 ex.), District de Ba (Mendès, 1 ex.) ; est du Delta = Kaenkemet (57 ex.), Eau de Rê (17 ex.), ouest de Per-Ramsès (1 ex.), canal de Pa-Her (3 ex.), Nay Ramsès (1 ex.), district Peteri/Irty (1 ex.) ; Moyenne Égypte = Iou-Redou (1 ex.), Nay-Ousermaatré (1 ex.) ; indéterminé = le Port (Memphis ?, 3 ex.), Birkaty (1 ex.), villa des Syriens (1 ex.). La discussion sur l'identification de l'ensemble de ces toponymes est présentée dans les chapitres précédents avec les références des étiquettes retenues dans ce comptage.

Schéma : l'approvisionnement en vin de Tell al-Amarna et du Ramesseum d'après les étiquettes de jarres à vin, en pourcentages.



Ce graphique donne une image plus précise sur la provenance du vin, en quantifiant celle-ci du point de vue du consommateur. Cela n'offre, une fois de plus, qu'une vision indirecte des vignobles égyptiens de l'époque, et l'on peut par exemple, contester la représentativité de l'approvisionnement du Ramesseum — institution entre mille. En fait, ce temple avait une importance particulière (tant sur le plan économique que sur le plan idéologique) et il nous semble bien que les informations qui le concernent dépassent largement le cadre d'un domaine foncier particulier ⁹⁴⁸. Plusieurs tendances peuvent se lire, à deux niveaux différents. À titre individuel, le Ramesseum a massivement bénéficié des vignobles nouvellement installés dans l'est du Delta (essentiellement dans les environs de Per-Ramsès). Ceux-ci produisent plus de 50 % de son approvisionnement en vin. En même temps, on remarque que les livraisons du centre du Delta, comme par un effet d'entraînement, ont augmenté. Mais ceci n'est vraisemblablement que le reflet d'une situation plus générale de la vigne : cela est prouvé par le maintien, dans la même documentation, de l'ouest du Delta. Les vignes de cette région n'avaient bien sûr pas disparu : elles sont avec plus de 30% des livraisons le second fournisseur en vin du Ramesseum. Le seul fait étonnant est la totale disparition des Oasis : les vignes de cette région sont en effet encore évoquées sous le règne de Ramsès III, dans le P. Harris I. Une

⁹⁴⁸ B.J.J. HARING, *Divine Households*, Leyde, 1997, p. 357-362, montre bien que les différents temples mémoriaux ont manifestement bénéficié de l'apport de denrées provenant d'autres domaines que les leurs.

étiquette de jarre de Deir al-Medina (d'ailleurs datée de Ramsès II) mentionne la ville de Sa-Ouhat (Dakhla) ⁹⁴⁹. Cette lacune est peut-être due à la trop grande « spécialisation » de la documentation issue du Ramesseum. En fait on remarque que les étiquettes de jarres à vin mentionnant les Oasis sont, de façon plus générale, très rares à l'époque ramesside. L'abondance du vin provenant de cette région est peut-être, à l'inverse, une particularité du site d'Amarna : cette dernière cité se trouvait en effet très proche de la piste provenant de Dakhla, qui aboutissait près d'Abydos.

Les cartes comparées de l'approvisionnement en vin d'Amarna et du Ramesseum [cartes 7 et 8] permettent sans doute de mieux comprendre le phénomène de la vigne en Égypte, en le réinsérant dans une évolution historique à courte échelle. Le Nouvel Empire a manifestement été, avant l'époque ptolémaïque, un âge d'or de la vigne en Égypte, la culture de cette plante ayant constamment progressé, pour coloniser l'ensemble du Delta à la fin de cette période. Cette expansion a cependant eu ses règles propres : au-delà des contraintes physiques, toujours appréciables pour la viticulture en pays aride, il semble que les principales causes de ce développement aient été historiques, religieuses et sociales. De façon opportuniste, la vigne a suivi le déplacement des grandes capitales et entouré les temples de toute la vallée du Nil. Dans certaines régions marginales, elle a au contraire été le fer de lance d'une occupation des lieux et un signe tangible de l'« égyptianisation » de l'espace.

⁹⁴⁹ Voir *supra*, I/2/1.

II. L'organisation des vignobles.

L'image des vignobles égyptiens qui a été développée jusqu'ici peut paraître un peu abstraite : nous n'avons vu que d'assez loin les régions dans lesquelles la vigne était cultivée. Les étiquettes de jarres à vin, que l'on peut parfois confronter avec des documents venus d'autres horizons (représentations figurées, contrats, textes administratifs), fournissent cependant de nombreux détails sur l'organisation de ces vignobles, à différents niveaux. Trois pistes peuvent être ainsi suivies. On peut se demander, tout d'abord, quelles étaient les données physiques régissant ces domaines : quels types de terres étaient requises, avec quelles autres plantes pouvait-on associer la vigne, et pour quels rendements ? Quel était, ensuite, le personnel chargé de cette production à tous les échelons de la hiérarchie, et le cadre concret dans lequel se faisait la viticulture. Enfin, quels étaient les bénéficiaires de ces vignes, et les différents échanges entre particuliers et institutions ? Les éléments de réponse que nous offrent les sources ne sont pas toujours suffisants pour dépeindre dans les moindres détails le fonctionnement des propriétés viticoles, et il faut rappeler, une fois de plus, combien les données sont faussées, la plupart des informations s'attachant à un type très particulier de propriété. Peut-être permettent-elles malgré tout d'offrir un tableau un peu plus vivant de la production du vin en Égypte ancienne.

II/1 Les vignobles.

L'aspect extérieur des vignobles égyptiens nous est rendu familier par les très nombreuses représentations des scènes de fabrication du vin que l'on trouve dans les tombes, de l'Ancien Empire à la Basse Époque. On y voit le plus souvent des treilles voûtées, sous lesquelles s'affairent les vendangeurs. Au-delà du caractère parfois stéréotypé de ces tableaux quelques détails permettent peut-être d'appréhender un peu mieux certains des problèmes que posait la viticulture en Égypte. Le plus évident d'entre eux est certainement celui de l'irrigation nécessaire de la plante. Dès l'Ancien Empire, dans la tombe de Ptahhotep à Saqqara, on a ainsi insisté sur l'arrosage des pieds de vignes, qu'un jardinier effectue au moment même de la vendange ⁹⁵⁰. Deux tombes du Nouvel Empire (TT 261 ⁹⁵¹ et TT A5 ⁹⁵²) développent le même thème, et l'on trouve très souvent, au pieds des ceps, la représentation d'une sorte de petite cuvette aménagée pour verser l'eau ⁹⁵³. Dans les jardins où figure la plante, il n'est d'ailleurs pas rare de trouver également la représentation d'un bassin d'agrément, comme pour insister encore sur la nécessité d'un milieu humide ⁹⁵⁴. Un autre fait peut surprendre : la scène de fabrication du vin est, dans les tombes thébaines du Nouvel Empire, presque systématiquement associée aux scènes de chasse et de pêche dans les « marais » : c'est le cas, entre autres, dans les tombes TT 18, 22, 24, 52, 56, 66, 82, 88, 100, 155, 165, 217, A5 ⁹⁵⁵. Dans une tombe ramesside (TT 158), la scène de vendange figure à l'arrière plan d'un tableau qui montre le défunt en train de pêcher à la ligne ⁹⁵⁶. Comme toute culture de jardin, la vigne a des besoins constants en eau ; elle peut en revanche être gênée par le phénomène même de l'inondation, l'excès d'eau étant susceptible de faire pourrir ses racines ⁹⁵⁷. Tout ceci rendait sans doute la culture de cette plante extrêmement délicate dans l'ensemble de la

⁹⁵⁰ N. de G. DAVIES, *Ptahhetep and Akhethetep I*, Londres, 1901, pl. XXI, XXIII ; L. KLEBS, *Die Reliefs und Malereien des Alten Reiches*, Heidelberg, 1915, fig. 42-43, p. 56-57.

⁹⁵¹ E. MACKAY, « Note on a New Tomb (No 260) at Draḥ Abu'l Naga Thebes », *JEA* 3, 1916, p. XIV.

⁹⁵² L. KEIMER, « Sur un monument égyptien du musée du Louvre », *RdE* 4, 1940, pl. II.

⁹⁵³ Voir par exmple la tombe de Paheri à El-Kab, et les TT 49, 56, 100, passim.

⁹⁵⁴ Par exemple dans la tombe de Nebamon (TT 90), dont nous avons parlé plus haut (I/3/1) qui représente peut-être la vigne du temple funéraire d'Amenhotep III (N. de G. DAVIES, *The Tombs of Two Officials of Tuthmosis the Fourth*, Londres, 1923, pl. XXX), ou encore dans la tombe de Parennefer (TT 188) cf. N. de G. DAVIES, « Akhenaten at Thebes », *JEA* IX, 1923, pl. XXVI.

⁹⁵⁵ Pour la liste complète des scènes de fabrication du vin, avec bibliographie, voir *infra*, III/1/1 (catalogue). L'association des scènes de fabrication du vin et des scènes de chasse et pêche est bien relevée par L. MANNICHE, *Lost Tombs*, Londres, New York, 1988, p. 40-41.

⁹⁵⁶ N. de G. DAVIES, A.H. GARDINER, *Seven Private Tombs at Qurnah*, Londres, 1948, p. 45, fig. 7.

⁹⁵⁷ N. BAUM, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne*, *OLA* 31, 1988, p. 136.

vallée du Nil, et la spécificité des terres qui lui étaient consacrée transparaît des différents documents écrits dont nous disposons.

voisine, dans un texte des *Late Egyptian Miscellanies* comme lieu de provenance d'une espèce de poisson ⁹⁶³.

Plusieurs points d'eau sont aussi mentionnés : un vignoble de la rivière de l'Ouest qui approvisionne la ville d'Amarna est certainement situé près d'un puits, ou d'une citerne ( *pꜣ hnm (n) jw (m) šdw*) ⁹⁶⁴. La graphie même du nom qui suit le mot *hnm* indique bien, d'ailleurs, que l'on veut désigner un milieu humide. On trouve aussi à plusieurs reprises la mention d'une étendue d'eau (naturelle ?) désignée sous le nom de *brkt* (le lac, l'étang ?). On trouve ce mot dans une étiquette de jarre à vin provenant du Ramesseum : comme nous l'avons vu, ce terme a autant de chances de désigner l'une des innombrables petites étendues d'eau qui apparaissent fréquemment dans la toponymie égyptienne (notamment dans le P. Wilbour ⁹⁶⁵), que le Fayoum, parfois nommé « le Lac » par excellence. La ville de Nay-Amon dans la rivière de l'Ouest, grand producteur de vin à l'époque ramesside, était également fondée à proximité d'un lac (*byrkꜣty*), comme nous l'apprend l'inscription biographique d'un fonctionnaire de Ramsès III ⁹⁶⁶.

Le voisinage de l'eau semble donc avoir été de toute première importance pour la culture de la vigne. Il a des effets bénéfiques sur la plante elle-même, car, comme le signale N. Baum, « la vapeur d'eau atténue les radiations du soleil le jour et le rayonnement de la chaleur la nuit, ce qui diminue la différence entre les températures diurnes et nocturnes » ⁹⁶⁷. Il y a aussi, dans cette proximité, un aspect pratique non négligeable, en limitant les déplacements du jardinier chargé de l'arrosage ⁹⁶⁸. En effet, il faut rappeler que l'irrigation pérenne n'existait pas dans l'Égypte pharaonique, où des instruments comme la *saquia* étaient encore inconnus. Il faut donc imaginer que l'ensemble de l'irrigation s'effectuait manuellement, en partie au moyen du *shadouf*, dont les premières représentations datent de l'époque amarnienne ⁹⁶⁹. Il semble bien, donc, que le modèle de vignoble le plus répandu

⁹⁶³ P. Anastasi IV, 15, 7 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 52 a ; R.A. CAMINOS, *LEM*, p. 200, 211. Il s'agit d'une liste des denrées nécessaires à l'arrivée du roi dans sa capitale ; une allusion obscure à un village nubien (*nhꜣsyꜣ*) n'exclut pas qu'il s'agisse une fois de plus des environs de Per-Ramsès.

⁹⁶⁴ COA III, n° 133, pl. 89 et n° 304, pl. 96 ; M.A. LEAHY, in B.J. KEMP (éd.), *Amarna Reports* II, n°17, p. 80-81. La mention de *hnm* (la citerne) se trouve fréquemment dans la toponymie du P. Wilbour : cf. A.H. GARDINER, *P. Wilbour* II, p. 30-31.

⁹⁶⁵ *Ibid.*, p. 29.

⁹⁶⁶ Inscription d'Amenmose = A.H. GARDINER, « The Founding of a New Delta Town », *JEA* 34, 1948, p. 19-22 = KRI V, 415, 9-416, 13. Sur Nay-Amon, voir *supra*, I/3/3.

⁹⁶⁷ N. BAUM, *Arbres et arbustes*, p. 136.

⁹⁶⁸ La corvée d'eau est décrite sous un jour très sombre dans la *Satire des métiers*, cf. M. LICHTHEIM, *Ancient Egyptian Literature* I, Londres, 1973, p. 187.

⁹⁶⁹ N. de G. DAVIES, *Two Ramesside Tombs*, New York, 1927, p. 52-53 ; C.J. EYRE, « The Water Regime for Orchards and Plantations in Pharaonic Egypt », *JEA* 80, p. 64 ;

ait été celui que l'on voit représenté dans de nombreuses tombes thébaines, la vigne (ainsi que d'autres arbres fruitiers) s'organisant autour d'une pièce d'eau centrale, ou à proximité d'un ensemble de citernes aménagés dans le jardin ⁹⁷⁰. Il va de soi, comme le fait remarquer Chr. Eyre, que ce type d'installation particulièrement coûteuse ne pouvait être mis en œuvre que pour des cultures de luxe, et pour le compte d'institutions majeures du pays ⁹⁷¹. Une autre possibilité pouvait être d'exploiter la berge même du fleuve et des différentes branches du Delta, que l'alluvionnement a naturellement tendance à exhausser. On peut donc très bien imaginer l'installation de la vigne, et d'autres cultures de jardin, alignées sur cet espace étroit qui échappe aux principales vicissitudes de l'inondation ⁹⁷². Peut-être est-ce ainsi qu'il faut comprendre les multiples références à des petits cours d'eau que l'on trouve dans les étiquettes de jarres.

b) La vigne sur les basses-terres

Le vocabulaire contenu dans notre documentation est encore plus précis, et va jusqu'à décrire la terre dans laquelle le vignoble est implanté. On trouve occasionnellement le mot *jw* (litt. l'île), comme dans le toponyme de *Jw m šdw* évoqué plus haut. Ce terme peut par exemple faire référence à une terre qui reste émergée lors de l'inondation ⁹⁷³, mais on trouve aussi, de façon très fréquente, une formulation plus complexe, celle d'*jw m mꜣwt* (nouvelle île?) dans les textes administratifs. On pourrait alors penser, par exemple, à des terres nouvellement constituées par l'accumulation sédimentaire ⁹⁷⁴. En fait, c'est ce seul terme de *mꜣwt*, très couramment employé dans le P. Wilbour et traduit le plus souvent par « basse-terre, nouvelle terre » que l'on retrouve le plus régulièrement dans les étiquettes de jarres. La première en date est vraisemblablement issue de la série documentaire provenant de Malqata. Un document isolé se lit en effet ainsi :

1



K. BUTZER, *Early Hydraulic Civilization*, Chicago, 1976, p. 44 ; N. CHERPION, « Survivances amarniennes dans la tombe d'Ipouy (TT 217) », *BIFAO* 95, 1995, p. 126.

⁹⁷⁰ Voir en particulier les représentations qui figurent dans les tombes de Sennefer (TT 96), Nebamon (T 90) et Parennefer (TT 188) déjà évoquées avec bibliographie *supra* (I/3/1). Voir aussi sur ce point Chr. HUGONOT, *Le jardin dans l'Égypte ancienne*, Francfort, 1989, *passim* ; M.F. MOENS, « The Ancient Egyptian Garden in the New Kingdom. A Study of Representations », *OLP* 15, 1984, p. 11-53.

⁹⁷¹ C.J. EYRE, *op. cit.*, p. 63-68.

⁹⁷² *Ibid.*, p. 59.

⁹⁷³ C.J. EYRE, *op. cit.*, p. 75-76.

⁹⁷⁴ Voir en particulier P. Reinhardt, et les commentaires de A. GASSE, *Nouvelle données sur le domaine d'Amon*, p. 148-149, 159-160 ainsi que P. GRANDET, *P. Harris I/2*, n. 500, p. 119-120.

fameux domaine de Nay-Ramsès ⁹⁸⁷. Une étiquette de jarre amarnienne que nous avons déjà citée plus haut mentionne, dans le même ordre d'idées, du vin qui provient des marais (*jdhw*) d'Akhetaton ⁹⁸⁸. On peut encore ajouter à cela que l'ensemble de ces informations faisant des terres *mꜣwt* un milieu particulièrement propice à la vigne correspond aux observations qui ont été faites par certains agronomes au XIX^e siècle, alors que le Nil était encore soumis au régime de la crue. Un géographe faisait ainsi remarquer, en 1865 : « Il coltivatore Egiziano, ad imitazione dei giardinieri Greci, si é dato nei primi tempi a coltivare la vite sulle porzioni basse del suolo Nilotico argiloso, il quale conserva per lungo tempo dell'anno l'umidita » ⁹⁸⁹. Bien entendu, cet auteur fait également remarquer que cela est préjudiciable à la bonne conservation du vin que l'on tire de ces raisins trop aqueux, même si leur teneur en sucre est convenable. Il n'en reste pas moins vrai que les sources modernes et antiques concordent bien pour faire des basses-terres l'endroit par excellence de la viticulture en Égypte. La vigne pouvait bien sûr occuper, au sein de ces ensembles bien irrigués, une position la mettant plus ou moins à l'abri d'une immersion totale. Ainsi pourraient s'expliquer les deux mentions contradictoires de *qꜣyt* (litt. la haute-terre) que nous transmettent les étiquettes — dans des toponymes il est vrai ⁹⁹⁰ — ainsi que d'un lieu dit Ta-Iat (litt. le dos), qui produit un raisin spécial au sein même du vignoble de Kaenkemet ⁹⁹¹.

Si nous résumons donc l'ensemble des informations dont nous disposons, il paraît clair que la vigne est étroitement associée au marais, et qu'elle peut prospérer dans des basses-terres. On sait cependant qu'elle ne peut pousser au sein d'un vrai marécage. Peut-être ces indications permettent-elles de mieux comprendre où ces cultures de jardins pouvaient s'installer, particulièrement au Nouvel Empire, où une terminologie nouvelle semble leur être associée. Le profil de la vallée du Nil est en effet convexe, comme c'est le

⁹⁸⁷ *Supra*, I/3/3. Voir la liste de ces pehou dans P. BARGUET, « Une liste des pehou d'Égypte sur un sarcophage du musée du Louvre », *Kēmi* XVI, p. 7-20.

⁹⁸⁸ *Supra* I/3/2 (étiquette COA III, 190). Le mot *šꜣ*, qui désigne couramment la vigne à l'époque ptolémaïque, véhicule la même idée de terrain humide, voire marécageux (cf. *infra*).

⁹⁸⁹ C.A. FIGARI, *Studii Scientifici sull'Egitto et sue Adjacenze* II, Lucques, 1865, p. 193.

⁹⁹⁰ On trouve ainsi une ville de Ro-Qayt (Y. KOENIG, *Catalogue* II, n° 6331), et le fameux Karabana, dans l'ouest du Delta, qui semble être formé sur la même racine *qꜣyt-rbn*, cf. C.J. EYRE, in H.D. SCHNEIDER, *The Memphite Tomb of Horemheb* II, Londres, 1996, pl. 2, n° 22. Sur l'opposition des terres hautes (*qꜣyt*) et des basses terres (*mꜣwt*) voir en particulier A.H. GARDINER, *P. Wilbour II*, p. 27-28. P. VERNUS, « Le mot *štꜣw*, "branchages, bosquets, bois" », *RdE* 29, 1977, p. 180 et D. MEEKS, *Le grand texte des donations au temple d'Edfou*, p. 56, n. 18, p. 147-148.

⁹⁹¹ La mention de ce lieu-dit apparaît à trois reprises dans la documentation du Ramesseum (W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 156, 219, 277). En dehors des étiquettes de jarres, une comptabilité mentionne elle aussi les raisins produits à cet endroit (*ibid.*, n° 304).

cas pour la plupart des fleuves à fort alluvionnement ⁹⁹². Le voisinage direct du fleuve est donc surélevé, alors qu'au contact direct avec le désert existe une zone de dépression. Celle-ci était bien connue des Égyptiens, qui y avaient observé l'arrivée des eaux de la crue, non par submersion, mais par infiltration ⁹⁹³. Ces secteurs marginaux de la Vallée, lorsque celle-ci était assez large, n'étaient pas forcément soumis à la crue, et pouvaient former une zone relativement marécageuse, connue entre autres pour les bois et les buissons susceptibles d'y pousser ⁹⁹⁴. Or, au contact de ce milieu très particulier, il était facile d'aménager des jardins ou des vignobles, sur un sol à la fois bien drainé et facile à irriguer. Un phénomène semblable a été remarqué, au Fayoum, par D. Bonneau ⁹⁹⁵. Tout autour de la dépression se trouvait une ceinture de marais, nommés *drumov*. Il s'agit en fait de la transposition en grec du mot *šṭw*, car *drumov* désigne plutôt un espace boisé que l'on pourrait traduire par « fourrés, taillis » ; on y trouvait, selon les textes qui les décrivent, d'importantes réserves de poissons et d'oiseaux. Ce milieu semble s'assécher et disparaître durant l'époque grecque (c'est le cas, par exemple, dans la région de Théadelphie). Sur l'un des espaces ainsi libérés, dans un endroit nommé Ptolémaïs Drymou (Ptolémaïs du marais) on trouve alors, de façon significative, de la vigne ⁹⁹⁶.

c) La notion de *b'h*

Un dernier terme fondamental apparaît dans les étiquettes de jarres à vin : il s'agit du mot *b'h* (litt. « bassin »). En fait, la réalité qu'il transcrit est assez difficile à cerner. Il semble dériver du verbe *b'h*, inonder, et n'est pas attesté avant la XVIII^e dynastie, les inscriptions relatives au temple d'Amenhotep III à Memphis construit « *m b'h* » étant peut-être les plus anciennes à livrer ce substantif ⁹⁹⁷. On trouve d'ailleurs sous le même règne la première mention connue du titre *ʿj n b'h* « grand de *b'h* » sans doute pour désigner le responsable de cette entité ⁹⁹⁸. C'est quelques années plus tard que le terme se banalise : il sert, après l'an 13 d'Akhenaton, à désigner les responsables de l'ensemble des vignobles qui livrent leurs produits à la Cour. De *hry kmw*, ceux-ci deviennent en effet *hry b'h* sans

⁹⁹² M. DERRUAU, *Précis de géomorphologie*, Paris, 1967, p. 71. Voir aussi le schéma interprétatif de M. GABOLDE, « L'inondation sous les pieds d'Amon », *BIFAO* 95, 1995, p. 235-258.

⁹⁹³ M. GABOLDE, *BIFAO* 95, 1995, p. 235-258.

⁹⁹⁴ P. VERNUS, *RdE* 29, p. 179-193.

⁹⁹⁵ D. BONNEAU, « Le *drymos* (*drumov*) », marais du Fayoum d'après la documentation papyrologique », in *L'égyptologie en 1979* 1, 1982, p. 179-190.

⁹⁹⁶ *Ibid.*, p. 190.

⁹⁹⁷ Voir *supra*, I/3/3.

⁹⁹⁸ H. WILD, « Une stèle memphite du règne d'Amenophis III à Lausanne », *Hommages Sauneron* I, 1979, p. 305-318.

qu'il y ait eu pour autant de changement dans l'implantation des vignes ⁹⁹⁹. On trouve parallèlement des attestations de « grands de *b'h* » dans les étiquettes ¹⁰⁰⁰. Cette expérience est sans lendemain, car le responsable de la vigne retrouve son titre de « chef de vignoble » (*hry k3mw*) dans les documents datés de Toutânkhamon ¹⁰⁰¹, et sans doute même sur les dernières étiquettes provenant d'Amarna, autour de l'an 2 du successeur d'Akhenaton ¹⁰⁰². Les *b'h* sont ensuite bien documentés pendant toute la période ramesside et la Troisième Période intermédiaire : le plus célèbre est sans doute celui de Kaenkemet, près de Per-Ramsès, mentionné par les étiquettes de jarres du Ramesseum comme par le P. Harris I ¹⁰⁰³, mais on trouve aussi trace d'un *b'h* à Thèbes, sur un obélisque provenant de Karnak ¹⁰⁰⁴. À la XXI^e dynastie, sous Siamon, une stèle mentionne l'achat d'un terrain « en bordure du *b'h* à Memphis, à l'ouest du verger de Taiat » ¹⁰⁰⁵. On évoque encore un « grand de *b'h* » des Oasis dans la stèle de Dakhla (date : XXII^e dynastie) ¹⁰⁰⁶.

Premier à avoir réfléchi sur le sens de ce mot, J. Yoyotte fait remarquer que *b'h*, qui n'a pas été isolé par le *Wörterbuch*, s'applique à des exploitations semblables aux vergers-*k3mw*, mais généralement plus vastes ¹⁰⁰⁷. Il propose donc une traduction par « vignoble », qui se fonde principalement sur le parallélisme que l'on observe, dans les étiquettes de jarres amarniennes, entre les chefs de vignoble (*hry k3mw*) et les chefs de *b'h*. Ce rapprochement entre *k3mw* et *b'h* est effectivement observable sur le texte de la statue du premier prophète Bakenkhonsou (date : Ramsès II), où l'on trouve la phrase suivante : « *b'h k3mw srwd m šnw* : les *bah* et les *kamou* étant plantés d'arbres » ¹⁰⁰⁸. Cependant, les remarques de H. Wild, qui rejette cette interprétation, sont recevables : celui-ci fait en effet observer que le déterminatif de la maison () accompagne toujours le mot *k3mw* (vigne, jardin), et désigne vraisemblablement un espace clos et protégé, alors que le mot *b'h* est à l'inverse toujours accompagné du signe de l'eau et de celui du canal d'irrigation (, ).

⁹⁹⁹ J. CERNY, « Three Regnal Dates of the Eighteenth Dynasty », *JEA* 50, 1964, p. 37-39 ; W. HELCK, *Zur Verwaltung des Mittleren und Neuen Reiches*, Leyde, 1958, p. 168-170.

¹⁰⁰⁰ W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, p. XXIV, n°90 ; COA III, n° 160, pl. 90, et p. 168 pour 3 autres attestations inédites : BM 57461, 59887, 59918 ?.

¹⁰⁰¹ J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1965, p. 21-24.

¹⁰⁰² R. KRAUSS, « Zur Chronologie der Nachfolger Achenatens unter Berücksichtigung der DOG-Funde aus Amarna », *MDOG* 129, 1997, p. 235-250, sp. p. 241 ; *id.*, « Nefretitis Ende », *MDAIK* 53, 1997, p. 209-219, sp. fig. 9, p. 218.

¹⁰⁰³ *Supra*, I/3/3.

¹⁰⁰⁴ J. YOYOTTE, « À propos de l'obélisque unique », *Kêmi* 14, 1957, p. 81-91.

¹⁰⁰⁵ H. MUNIER, « Un achat de terrain au temps du roi Siamon », in *Recueil d'études égyptologiques dédiées à la mémoire de J.-F. Champollion*, Paris, 1922, p. 361-366.

¹⁰⁰⁶ A.H. GARDINER, « The Dakhleh Stela », *JEA* 19, 1933, p. 24, pl. 5, l. 3.

¹⁰⁰⁷ J. YOYOTTE, « À propos de l'obélisque unique », *Kêmi* 14, 1957, p. 87-88.

¹⁰⁰⁸ *Ibid.*, p. 83 ; KRI III, 298, 14.

faisant ainsi davantage penser à une catégorie de terrain qu'à une formation végétale ¹⁰⁰⁹. Cet auteur est cependant gêné dans l'interprétation même de ce terme. Après avoir insisté sur les connotations aquatiques du mot, il ajoute en effet : « d'après des renseignements pris à bonne source, qui confirment une opinion personnelle, la vigne ne saurait prospérer en terrain inondé. Une suffisante insolation, qui ne pose pas de problème en Égypte, un terrain relativement sec, irrigué modérément, telles sont les conditions qui permettent la formation d'un raisin sucré, ferme, juteux. Trop d'eau provoque soit une croissance exubérante de la plante, soit son pourrissement. C'est la raison pour laquelle, outre une défense contre la maraude, des murs entourent les vergers ; ailleurs, en bordure du désert, des levées de terres formant digues protègent les jardins fruitiers d'une surabondante irrigation au temps de l'inondation ¹⁰¹⁰. » Faisant un dernier point sur cette notion de *b'h*, P. Grandet s'élève contre cette vision trop restrictive de la viticulture, et insiste au contraire sur la nécessité d'irriguer la vigne en pays chaud, cette opération se faisant parfois au moyen de bassins de submersion, auxquels il propose d'identifier les *b'h* ¹⁰¹¹. Cette dernière suggestion nous paraît être la meilleure, d'après l'ensemble des indications que l'on peut tirer des documents relatifs à la viticulture. On a vu en effet que la vigne est le plus souvent mentionnée en association avec des termes insistant particulièrement sur l'humidité du terrain, allant jusqu'à rapprocher les terres viticoles avec les marais. Certaines sources montrent également que le mot *b'h* est souvent associé lui-même à celui de *štꜥw*, qui désigne, comme nous l'avons vu plus haut, des terres en déshérence, à caractère humide, envahies par les broussailles ¹⁰¹². On peut donc penser à une installation avoisinant des dépressions, permettant à la fois d'irriguer et de drainer le sol pour éviter la stagnation de l'eau. Les étiquettes de jarres nous invitent en tout cas à considérer ces *b'h* comme des installations assez particulières, et somme toute, assez peu répandues. L'un d'entre eux est, comme nous l'avons vu plus haut, signalé à Memphis sous le règne d'Amenhotep III. La documentation pourrait encore faire allusion à la même installation sous le règne de Siamon, XIX^e dynastie. Quant au vignoble de Kaenkemet, qui est dans le « grand bassin de l'eau de Rê », son cas est encore plus frappant : il s'agit manifestement d'un espace modèle, connu, en dehors des étiquettes de jarres, par deux compositions littéraires. Le P. Harris I nous le présente sous les traits d'une véritable nébuleuse de vignobles insérés dans le même espace. Or la documentation épigraphique montre bien

¹⁰⁰⁹ H. WILD, *op. cit.*, p. 305-318. Il faut noter cependant que, dans le titre *hry b'h* le second mot peut occasionnellement être déterminé par le signe de la maison, comme le mot *kꜣmw* (COA III, étiquette 122, pl. 89).

¹⁰¹⁰ *Ibid.*, p. 313-314.

¹⁰¹¹ P. GRANDET, *Le papyrus Harris I/2*, n. 164, p. 41-42. Pour la description de bassins de submersion aménagés pour la vigne en Afghanistan, voir tout particulièrement P. GALET, *Précis de viticulture* ⁵, Montpellier, 1988, p. 319.

¹⁰¹² P. VERNUS, *op. cit.*, p. 189-190. On remarque en particulier que, sur la stèle de Dakhla, le gouverneur de l'oasis cumule les fonctions de directeur des *štꜥw* et de directeur des *b'h*.

l'unicité de ce « grand bassin ». À part Kaenkemet, aucun domaine n'est dit dans ces sources faire partie d'un « grand bassin (*b'h ʿ3*) ». Inversement, Kaenkemet n'est presque jamais mentionné sans ce qualificatif. Il semble bien que nous ayons là un aménagement de prestige, peut-être réservé aux environs des capitales : de façon vraisemblable, Chr. Eyre émet l'hypothèse qu'il s'agissait d'une zone d'irrigation contrôlée, découlant peut-être de l'aménagement d'une digue ¹⁰¹³, à l'image des installations plus pérennes des oasis, elles aussi dotées de leurs *b'h*.

Le Nouvel Empire a été, dans le domaine de l'irrigation, une période riche en améliorations techniques, avec un développement sans précédent des digues et des canaux, et le passage à ce que l'on a pu appeler la « semi-perennial irrigation », utilisant bien avant l'invention de la roue à eau (ou *saquia*) la gravitation pour arroser un plus grand nombre de terres ¹⁰¹⁴. Peut-être est-ce tout particulièrement à cette époque que l'on a installé la vigne dans ces fameuses basses-terres (*mwt*), dont les bassins (*b'h*) sont vraisemblablement un mode d'utilisation défini. Un arrosage naturel de la plante tout au long de l'année, effectué par exemple au moyen de l'aménagement d'un canal, pouvait stimuler énormément la productivité des ceps. La proximité de marais ou de dépressions pouvait de la même façon permettre l'élimination des eaux stagnantes en drainant le terrain et en évitant la salinisation du sol. Bien qu'il soit impossible de reconstituer exactement ce qu'étaient ces bassins-*b'h*, il est vraisemblable qu'ils ont permis à cette époque de passer à une viticulture à plus grande échelle, faisant sortir la vigne des petits jardins à citernes auxquels elle était jusqu'alors confinée.

¹⁰¹³ C.J. EYRE, *JEA* 80, 1994, p. 70-71.

¹⁰¹⁴ *Ibid.*, p. 77-80 ; voir aussi *id.*, « The Agricultural Cycle, Farming, and Water Management in the Ancient Near East », in J.M. SASSON (éd.), *Civilizations of the Near East I*, New York, 1995, p. 175-189.

II/1/2. Les vignes

a) Le vocabulaire désignant les vignes

Plusieurs mots ont été utilisés en ancien égyptien pour désigner la vigne, mais il est surprenant de constater qu'aucun ne lui est tout à fait spécifique. Il est vraisemblable que le mot *b'h*, dont il a été question ci-dessus, ait pu prendre ce sens particulier par association d'idées (la vigne, culture de jardin par excellence, poussant essentiellement dans ce genre d'installation). Le mot *šj*, très fréquemment employé pour désigner la vigne (mais aussi le vin) dans les monuments d'époques ptolémaïque et romaine, a peut-être la même origine : sa graphie ,  laisse en effet imaginer qu'il désigne à l'origine — ce mot apparaît déjà dans les Textes des Pyramides ¹⁰¹⁵ — une terre proche de l'eau (un jardin près d'un étang ?) ¹⁰¹⁶. Dans certains textes tardifs, la vigne est dénommée *hsp* : c'est le cas, par exemple, des inscriptions de la tombe de Petosiris à Touna el-Gebel ¹⁰¹⁷, ou encore de celles de la statue vraisemblablement contemporaine de Hor (Louvre A 88) qui mentionnent un vignoble dans la région d'Héracléopolis magna ¹⁰¹⁸. Ce vocable, déjà attesté à l'Ancien Empire avec peut-être le sens de « potager » ¹⁰¹⁹, désigne un genre de terrain irrigué ¹⁰²⁰ et dans de très nombreux cas, le sens de « vignoble » est obtenu en y ajoutant la locution *n jrrt*, litt. « terrain *hsp* pour les raisins » ¹⁰²¹. La même construction est employée dans une autre expression tardive au sens équivalent : on parle en effet de *šht n jrrt* (litt. « champ de raisins ») sur la statue de Djed-Hor (l. 78) ¹⁰²². Même les expressions les plus courantes pour désigner la vigne réclament cette précision : le mot

¹⁰¹⁵ Pyr. 857a, 1223e, 1392b, 1554a. Ce mot pourrait déjà spécifiquement nommer une vigne au Nouvel Empire : on le trouve en association avec une offrande de vin dans le rituel de l'offrande à Amenhotep I^{er} (cf. A.H. GARDINER, *Hieratic Papyri in the British Museum*, Londres, 1935, p. 81, n. 2).

¹⁰¹⁶ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-suppl.* XXVI, 1993, p. 19 ; voir aussi Mu-Chou POO, *Wine and Wine Offering in the religion of Ancient Egypt*, Londres, New York, 1995, p. 22-23.

¹⁰¹⁷ G. LEFEBVRE, *Le tombeau de Petosiris II*, Le Caire, 1923, p. 59 (insc. 81,86).

¹⁰¹⁸ J. VERCOUTTER, « Les statues du général Hor, gouverneur d'Héracléopolis, de Busiris et d'Héliopolis », *BIFAO* 49, 1949, p. 89 et note x p. 97. Sur la datation du monument, voir *ibid.*, p. 108-114.

¹⁰¹⁹ A. MOUSSA, H. ALTENMÜLLER, *Das Grab des Nianchchnum und Chnumhotep*, *ArchVer* 21, 1977, p. 77.

¹⁰²⁰ H. GAUTHIER, « Le reposoir du dieu Min », *Kêmi* 2, 1929, p. 78-82.

¹⁰²¹ Pour la construction de formules de ce genre, voir N. BAUM, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne*, *OLA* 31, 1988, p. 257-258. On retrouve l'expression *hsp n jrrt* pour « vigne » dans de nombreux textes des temples ptolémaïques : *Edfou* III, 132,14 ; *Edfou* IV, 101,3 ; 363, 12-13 ; *Edfou* VI, 255, 5-6.

¹⁰²² E. JELINKOVA, *Les inscriptions de la statue guérisseur de Djed-Hor le sauveur*, *BdE* 23, 1956, p. 114. On retrouve cette expression sur une stèle du musée de Boulaq (U. BOURIANT, « La stèle 5576 du musée de Boulaq », *RecTrav* 6, 1885, p. 7, l. 14).

association systématique de la vigne (*vitis vinifera*) avec le figuier (*figus carica*) : celle-ci est perceptible dans de nombreux documents qui s'échelonnent de l'Ancien Empire au Moyen Empire ¹⁰³¹. Les documents figurés sont les plus explicites : la scène de vendanges côtoie ainsi celle de la récolte des figes dans plusieurs mastabas d'Ancien Empire, comme celui d'Iymeri à Giza ¹⁰³², de Neferirtenef à Saqqara ¹⁰³³, et de Rahem-Izi à Deir al-Gebrawi ¹⁰³⁴. Cette association se retrouve dans des tombes de la XII^e dynastie, comme dans celle de Daga (TT 103) ¹⁰³⁵. De nombreux autres documents offrent la même vision des *k3mw* : les Textes des Pyramides associent figes et vin dans l'alimentation du roi défunt ¹⁰³⁶ et les tables d'offrandes mentionnent toujours ces denrées côte à côte ¹⁰³⁷. De façon plus concrète, les rares textes littéraires qui décrivent des jardins font systématiquement le même rapprochement : sous la III^e dynastie, l'autobiographie de Metjen fait le portrait d'un domaine où figuiers et vignes sont plantés autour d'un bassin ¹⁰³⁸ ; de retour d'une expédition contre les Bédouins, en Palestine, un général de la VI^e dynastie, Ouni, se vante d'avoir coupé les figuiers et les vignes de l'ennemi ¹⁰³⁹. Sous la XII^e dynastie, Sinouhé, exilé chez les Asiatiques (dans une région nommée Iaa), s'extasie sur la profusion des figes (*d3bw*) et du raisin (*j3rrt*) ¹⁰⁴⁰. De la même façon, le conte du Naufragé, mentionne en premier lieu, dans la description du pays merveilleux où s'est échoué le narrateur, la présence de ces fruits :

gm.n3j d3bw j3rrt jm, j3qt nbt 3pst, k3w jm hn' nqwt, 3spt mj jr.tw3s

Je trouvai là des figes et des raisins, toutes sortes de bons légumes, des figes de sycomore intactes et entaillées, des concombres comme lorsqu'on les cultive ¹⁰⁴¹.

Ce dernier texte fait apparaître un autre élément que l'on peut trouver plus occasionnellement à cette époque dans les *k3mw*, à savoir le sycomore (*figus sycomorus*), que l'on voit représenté à proximité de la vigne dans la tombe de Neferherenptah (V^e

¹⁰³¹ *Ibid.*, p. 249-257.

¹⁰³² (V^e dyn.) R. LEPSIUS, *Denkmäler II*, 53 ; K. WEEKS, *Mastabas of Cemetery G6000*, Boston, 1994, fig. 38, p. 45-46.

¹⁰³³ (V^e dyn.) B. VAN DE WALLE, *La chapelle funéraire de Neferirtenef*, Bruxelles, 1978, p. 47-48 et pl. 10.

¹⁰³⁴ N. de G. DAVIES, *Deir el-Gebrawi II*, Londres, 1902, pl. XVII.

¹⁰³⁵ N. de G. DAVIES, *Five Theban Tombs*, Londres, 1913, p. 33 et pl. XXXI.

¹⁰³⁶ Pyr. 816 b-c ; 1112 c-d.

¹⁰³⁷ W. BARTA, *Die altägyptische Opferliste*, MÄS 3, 1963, p. 36-37, 41-42, 49, 118, 125, 137.

¹⁰³⁸ A. ROCCATI, *La littérature historique sous l'Ancien Empire égyptien*, Paris, 1982,

¹⁰³⁹ *Ibid.*, p. 194 ; K. SETHE, *Urk.* I, 103, 13-14.

¹⁰⁴⁰ Sinouhé B 81-84 = A.M. BLACKMAN, *Middle-Egyptian Stories (BAe 2)*, p. 23 (*t3 pw nfr J33 rn3f jw d3bw jm3f hn' j3rrt wr n3f jrp r mw*).

¹⁰⁴¹ Naufragé, 47-50 = *ibid.*, p. 43.

dynastie), à Saqqara ¹⁰⁴². Mais le plus important est peut-être la mention des légumes, en relation avec le groupe figuier/vigne : le complexe *k3nw* / *k3mw* est en effet bien attesté pour sa fonction potagère. Le potager (*hsp*) est ainsi représenté non loin de la vigne dans la tombe de Niankhnoum et Khoumhotep, avec entre autres une production de laitues ¹⁰⁴³.

Un certain nombre d'additions sont faites à ces cultures au Nouvel Empire, où la composition des *k3mw* est assez nettement modifiée. On y trouve toujours régulièrement l'association ancienne figuier-vigne, et la références aux cultures potagères, mais de nouveaux arbres fruitiers s'y adjoignent. Il s'agit tout d'abord du grenadier (*jnhmn*) sans doute apparu en Égypte au Moyen Empire, mais dont la culture s'est beaucoup développée au Nouvel Empire ¹⁰⁴⁴. On trouve en particulier une représentation associant vigne, figuiers et grenadier dans la tombe de Neferhotep (TT 49, fin XVIII^e dynastie) ¹⁰⁴⁵. La vigne de Nay-Ramsès décrite dans le P. Anastasi IV pousse également sur un domaine où l'on trouve cet arbre, puisqu'il livre, outre les produits de la vigne (vin, *shedeh*, *paour*, raisins secs) 50 sac-*pdr* de grenades ¹⁰⁴⁶. Ce document est d'ailleurs à la source de l'interprétation, à notre avis erronée, du *shedeh* comme vin de grenades ¹⁰⁴⁷. Un autre arbre fréquemment associé à la vigne à compter de cette époque est le dattier ¹⁰⁴⁸ (*phoenix dactylifera*) : on trouve vigne, figuiers et dattiers dans la tombe de Nakht (TT 161, XVIII^e dynastie), et la cuve de foulage du vin, dans la TT A5, est soutenue par des dattiers. En Nubie, ces deux plantes sont également nommées (*šnw bnrw* + *šnw n j3rrt*) dans la stèle de Harsiyotef qui décrit l'installation de vignobles à Napata à la fin du VI^e siècle av. J.-C. ¹⁰⁴⁹. Enfin, la légende du P. Jumilhac, qui fournit l'explication étiologique de la présence de la vigne dans le 18^e nome de Haute-Égypte, montre la déesse Isis veillant sous la forme

¹⁰⁴² H. ALTENMÜLLER, « Arbeiten am Grab des Neferherenptah in Saqqara (1970-1975) », *MDAIK* 38, 1982, p. 12-15

¹⁰⁴³ A. MOUSSA, H. ALTENMÜLLER, *Das Grab des Nianchchnum und Chnumhotep*, Mayence, 1971, p. 75, 110, fig. 8, 13, 15-16.

¹⁰⁴⁴ N. BAUM, *op. cit.*, p. 149-154.

¹⁰⁴⁵ N. de G. DAVIES, *The Tomb of Nefer-Hotep*, New York, pl. XIV.

¹⁰⁴⁶ P. Anastasi IV, 7, 1-5 (voir *supra*, I/3/3). Selon N. BAUM, *op. cit.*, le texte mentionnait probablement aussi une livraison de figues, dont la mesure *krht*, mentionnée sans précision du produit, serait spécifique.

¹⁰⁴⁷ P. TALLET, « Le *shedeh*, étude d'un procédé de vinification en Égypte ancienne », *BIFAO* 95, 1995, p. 459-492, et *infra* III/2/1.

¹⁰⁴⁸ La scène de la tombe de Khnoumhotep (n°3 de Beni-Hassan) évoquée par N. BAUM, *op. cit.*, p. 260 comme première association possible vigne/dattier (P. NEWBERRY, *Beni Hasan I*, 1893, pl. 29, J.-Fr. CHAMPOLLION, *Monuments de l'Égypte et de la Nubie IV*, pl. CCCLVII ; I. ROSELLINI, *Monumenti Civili*, pl. XXXIX.) nous semble représenter non de la vigne, mais une culture de concombre en support, après prise en compte des remarques de N. BEAUX, « Cultures et supports en Égypte ancienne », *LOAPL* 3, p. 205-214.

¹⁰⁴⁹ N.-Chr. GRIMAL, *Quatre stèles napatéennes au musée du Caire*, *MIFAO* 106, Le Caire, 1981, p. 59, l. 134-138 ; T. EIDE *et al.*, *Fontes historiae Nubiorum II*, Bergen, 1996, p. 455.

documentation d'Ougarit ¹⁰⁶¹. Selon les documents égyptiens, les installations de ce genre semblent avoir été particulièrement peu nombreuses. Elles ont de bonnes chances de s'être exclusivement trouvées à proximité immédiate des grands centres administratifs du pays (Memphis/Héliopolis et Per-Ramsès), et sont toujours individualisées, dans la documentation, par un qualificatif indiquant l'extension des cultures. Kaenkemet est ainsi, comme nous l'avons vu, un « grand bassin » (*b'h ʿ3*), et les plantations d'oliviers que l'on y trouve sont une « grande terre pour les oliviers » (*t3 ʿ3 n ddw*). Les vignobles de Nay-Amon et du district du Ka sont des « grands vignobles » (*k3mw ʿ3*) et en même temps des « grandes oliveraies » (*k3mw ʿ3 n ddw*). Il nous semble donc plus que jamais essentiel d'insister sur la notion d'échelle des différents domaines, la fin du Nouvel Empire ayant manifestement vu l'aménagement de grandes propriétés polyvalentes, destinées à l'approvisionnement des principales institutions de l'État, ce dont témoigne vraisemblablement le nom-programme de la principale d'entre elles, Kaenkemet-Bahemtaouy, « les provisions de l'Égypte submergent le Double-Pays » ¹⁰⁶². Sans doute s'agissait-il de produire le plus près possible des lieux de consommation les denrées qui étaient traditionnellement importées de Palestine : l'huile d'olive produite dans les domaines égyptiens est très souvent accompagnée de la précision « huile d'Égypte » (*hh n Kmt*) dans le P. Harris I ¹⁰⁶³ comme dans les étiquettes de jarres ¹⁰⁶⁴, et donne ainsi l'impression que l'on attachait une importance particulière à cette production nationale.

c) Petits et grands vignobles

On peut donc imaginer les vignobles égyptiens comme des structures fermées, où l'on pratiquait une sorte de « coltura promiscua » avant la lettre, associant arbres, arbustes et végétaux au sein du même ensemble ¹⁰⁶⁵. La clôture de chaque *k3mw* est bien suggérée par différents passages du P. Harris I, qui indiquent que ceux-ci sont pourvus de grands arbres sur leur pourtour. La notion d'espace clos transparaît aussi du vocabulaire désignant la vigne : le mot *k3mw*, comme nous l'avons vu, est déterminé par le signe de la maison. Le vin peut d'ailleurs, toujours selon les étiquettes de jarres, mais aussi selon des documents saïtes, provenir de vergers *'t nt ht* le mot *'t* (département, cellier) indiquant également un

¹⁰⁶¹ Voir les documents épigraphiques réunis sur ce point par F.A. SCHAEFFER, *Le palais royal d'Ougarit* II, Paris, 1957. Pour l'exportation du vin palestinien en direction de l'Égypte, voir *supra*, I/2/3.

¹⁰⁶² P. GRANDET, *op. cit.*, n 175.

¹⁰⁶³ P. Harris I, 15a 4, 63c 11.

¹⁰⁶⁴ E.g. Y. KOENIG, *Catalogue* II, n^{os} 6001, 6002, 6011.

¹⁰⁶⁵ Voir tout particulièrement sur ce point Cl. et Fr. TRAUNECKER, « Sur la salle dite "du couronnement" à Tell el Amarna », *BSEG* 9-10, 1984-1985, p. 286-290, qui montrent combien une structure fermée (entourée de murs, les feuilles de la plante formant toit) est favorable à la vigne, empêchant l'excès des rayonnements du soleil et la prédation des oiseaux sur les baies. Sur le mode de conduite de la vigne, voir aussi *infra*, III/1/2.

espace confiné ¹⁰⁶⁶. La lecture d'une étiquette ramesside, malheureusement incomplète, donne d'ailleurs l'impression que le vignoble *k3mw* est inclu dans le verger '*t nt ht* ¹⁰⁶⁷. Les étiquettes livrent aussi à deux reprises le terme *bhn* ¹⁰⁶⁸ : s'agit-il d'un établissement militaire ? En fait il nous semble plus probable que ce mot, insistant surtout sur la présence d'une clôture, désigne une sorte de ferme, une implantation agricole également bien délimitée par un mur d'enceinte ¹⁰⁶⁹.

Qu'en est-il alors de ces grands vignobles qui apparaissent dans la documentation à l'époque ramesside ? Il semble en fait qu'il ne s'agisse, sur un terrain plus étendu et peut-être tout particulièrement aménagé, que d'une multiplication de ces petites structures. Cela transparaît bien du passage du P. Harris I qui décrit Kaenkemet ¹⁰⁷⁰. L'expression collective *n3 k3mw* « les vignobles » que l'on trouve de temps à autre pour désigner le lieu d'origine du vin, donne la même impression ¹⁰⁷¹. Un examen plus attentif des quatre « grands vignobles » qui ont livré leur vin au temple funéraire thébain de Ramsès II prouve assez bien qu'il s'agit d'ensembles composites, devant davantage être compris comme la désignation de véritables régions viticoles et arboricoles que comme de simples domaines. La documentation du Ramesseum actuellement connue a en effet une particularité très intéressante : elle est manifestement concentrée, à quelques exceptions près, sur les 10 premières années de règne de ce roi (les ans 5, 6, 7 et 8 étant de loin les mieux attestés) ¹⁰⁷². Or le nombre de vigneronns responsables de la vendange est pour

¹⁰⁶⁶ N. BAUM, *Arbres et arbustes*, p. 34 relève tout particulièrement que, sous la XXVI^e dyn., le '*t nt ht* est planté de vignes (cf. T. CHRISTENSEN, « Comments on the Stela AEIN 1037 (E 872; A 759) Ny Carlsberg Glyptotek, Copenhagen », *Götmisc* 65, 1983, p. 7-24, col. 5-6 ; E. JELINKOVA, *Djed-Her*, p. 104-105, n. 8 (à propos de Louvre A 93 5-6 : voir également sur ce dernier document (règne d'Amasis ?) P. KOEMOTH, *Osiris et les arbres*, *ÆgLeod* 3, 1994, p. 247-249). Elle signale que plusieurs étiquettes de jarres indiquent ce terme, sans que l'on sache pour autant le produit qu'elles mentionnaient (en particulier W.C. HAYES, *Ostraka and Name Stone from the Tomb of Sen-Mut*, New York, 1942, n° 129, pl. 23 et Y. KOENIG, *Catalogue*, n°s 6340-6341). D'autres exemples, plus clairs, montrent cependant que ces '*t nt ht* livrent régulièrement du vin : pour le palais d'Amenhotep III, cf W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, fig. 7, type 60 ; dans la tombe de Toutânkhamon : J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun*, Oxford, 1965, étiquette n° 25. Les attestations de ce mot dans les étiquettes de jarres ne semblent cependant pas postérieures au règne d'Amenhotep III.

¹⁰⁶⁷ Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6296 (on y lit : *h3t-zp 2 jrp n hrw 3 n p3 k3mw <n> t3 <hwt> nt hh m rnpwt m n3 't [...]*).

¹⁰⁶⁸ N. de G. DAVIES, *Two Ramesside Tombs*, New York, 1927, p. XIX = KRI II, 687, 10 ; Y. KOENIG, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, p. 61 n° E 30150.

¹⁰⁶⁹ Cf. W. HELCK, *Materialen* III, 1963, p. 345, qui traduit par « villa ».

¹⁰⁷⁰ P. Harris I, 8, 5-7 = W. ERICHSEN, *P. Harris I*, BAe V, p. 10 ; P. GRANDET, *P. Harris I*, vol. 1, p. 231, vol. 2, notes 175-178

¹⁰⁷¹ Cf. W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n°s 148, 160, 180, 290.

¹⁰⁷² Le comptage préliminaire effectué sur l'ensemble de sa documentation (plus de 2500 ostraca) par W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58, p. 34 est sur ce point éloquent : l'an 3 apparaît 48

chacune de ces entités relativement élevé. Même en postulant une rotation régulière de ces fonctionnaires de faible rang, il semble difficile de reconstituer entre les uns et les autres un quelconque ordre de succession. Leur longévité dans ces fonctions interdit en effet ce genre de reconstitution : un vigneron Ta, par exemple, est attesté dans la documentation qui touche au « grand vignoble du district du Ka » entre l'an 6 et en l'an 13 de Ramsès II, ce qui signifie qu'il a supervisé au moins huit vendanges ¹⁰⁷³. La meilleure solution est sans doute de penser qu'ils ont pu, dans un laps de temps limité, travailler de façon parallèle sur des vignobles voisins. On connaît ainsi au moins 6 personnages différents pour le « grand bassin » de Kaenkemet : Touthmès, Baky, Kema, Kedy, Tjanefer et Padjay. De la même façon le « grand vignoble » de Nay-Amon livre les noms de 5 responsables (Ria, Ta, Nakht, Sementaouy, Amenemope). Il est malheureusement très difficile de « dater » un vigneron ¹⁰⁷⁴, ce qui serait pourtant nécessaire pour affiner cette analyse. Sur les étiquettes (dont le texte est parfois assez long) les informations concernant la date et le nom du responsable sont en effet diamétralement opposées, l'une se trouve systématiquement en tête de la première ligne, l'autre à la fin de la seconde. Qu'elles soient encore réunies lorsque l'on retrouve l'inscription réclame un état de conservation exceptionnel du document. Sur une série aussi bien délimitée dans le temps que ces étiquettes provenant du Ramesseum, la logique même incline cependant à penser que l'ensemble de ces vignerons (tous bien attestés) sont contemporains, et qu'ils correspondent aux années dont la mention est récurrente dans leurs séries documentaires ¹⁰⁷⁵.

L'impact de ces « grands vignobles », ou de ces « grands vergers » spécialisés se fait en tout cas très fortement sentir sur la documentation d'époque ramesside : il est clair que le ravitaillement en « produits spécialisés » d'institutions comme le Ramesseum y était étroitement lié. Si nous reprenons les chiffres déjà utilisés plus haut (cf. I/4) pour étudier la provenance géographique du vin destiné au temple thébain de Ramsès II, le poids de ces domaines apparaît immédiatement. L'échantillon retenu est, comme précédemment, limité aux étiquettes d'amphores vinaires qui mentionnent clairement le domaine d'origine du vin, soit un ensemble de 157 documents sur 440 enregistrés pour le vin. Aucun autre

fois, l'an 4, 42 fois, l'an 5, 72 fois, l'an 6, 70 fois, l'an 7, 244 fois, l'an 8, 146 fois. Toutes les autres années de règne sont rares.

¹⁰⁷³ Comparer W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 285, et G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir el-Medineh*, Le Caire, 1938, p. 15, n° 2.

¹⁰⁷⁴ Pour Kaenkemet, seul Touthmès figure sur une étiquette datée de l'an 1 (A. WIEDMANN, « Ein Fund Thebanischer Ostraka », *ZÄS* 21, 1883, p. 33-35).

¹⁰⁷⁵ Pour une présentation plus précise des responsables de la vendange, voir *infra*, II/2/1. Des chiffres indiquant la fréquence avec laquelle leurs noms se retrouvent, au Ramesseum, ont été donnés par W. SPIEGELBERG, « Bemerkungen zu den hieratischen Amphoreninschriften des Ramesseums », *ZÄS* 58, 1923, p. 32-34. Des données beaucoup plus précises seront disponibles à ce sujet lorsque seront publiés les 2500 documents inédits laissés par cet auteur à Strasbourg (cf. G. BOUVIER, « Ostraca hiératiques du Ramesseum conservés à l'institut d'égyptologie de Strasbourg », *Memnonia* VIII, 1997, p. 43-45).

recoupement de la documentation n'a été entrepris, pour éviter autant que possible la surreprésentation des domaines les mieux connus.

Tableau : les grands domaines approvisionnant le Ramesseum

	Nay-Amon (<i>kꜣmw ʿj</i>)	District Ka (<i>kꜣmw ʿj</i>)	Eau de Rê (<i>kꜣmw ʿj</i>)	Kaenkemet (<i>b'h ʿj</i>)	autres (<i>kꜣmw</i>)	total grands vignobles
chiffre	25	25	17	57	33	124
pourcentage	15,92	15,92	10,83	36,31	21,02	78,98

Comme on peut le voir, l'ensemble des « grands vignobles » ont fourni au Ramesseum près de 80 % de son approvisionnement en vin (il n'est question ici, bien sûr, que des livraisons qui ont fait l'objet d'un étiquetage, le reste échappant complètement à notre connaissance). La documentation elle-même permet donc de vérifier la pertinence des indications sur l'importance des domaines qui sont véhiculées par les inscriptions. Une fois de plus, avec plus de 35 % des livraisons de vin, le « grand bassin » de Kaenkemet se démarque, par son importance, de tous les autres fournisseurs. Cela confirme encore le rôle capital de cette institution, véritablement conçue comme le jardin de l'Égypte, aux portes de Per-Ramsès ¹⁰⁷⁶.

¹⁰⁷⁶ Sur Per-Ramsès conçue par excellence comme une ville-jardin, voir C.J. EYRE, *JEA* 80, 1994, p. 71.

II/1/3. La production viticole.

a) Les cépages

D'un point de vue qualitatif, la production des vignobles reste assez mal connue. La variété de raisins la plus connue par les représentations dans les tombes est une espèce à grosses baies noires, ce que confirme une profusion d'artefacts en verre ou en faïence, retrouvés en particulier sur des sites du Nouvel Empire comme Amarna¹⁰⁷⁷. On a également fait remarquer que tardivement, le lapis-lazuli avait été désigné par un nom dérivant de celui du raisin, dont la couleur par excellence était donc bleu sombre¹⁰⁷⁸. Dans une composition littéraire, la chevelure de la divine adoratrice Amenirdis, plus noire que le noir de la nuit, est de la même façon comparée à du raisin¹⁰⁷⁹. La couleur des baies n'apprend cependant rien de plus sur la vigne elle-même : la couleur rouge des fruits est un caractère génétiquement dominant de toutes les espèces de vignes sauvages¹⁰⁸⁰. Les très nombreuses analyses paléobotaniques qui ont été, ou sont actuellement pratiquées, sur les vestiges de raisins retrouvés dans les tombes comme sur les dépotoirs des sites occupés à l'époque pharaonique permettront sans doute un jour une meilleure connaissance des espèces qui étaient alors cultivées en Égypte¹⁰⁸¹. Il leur est cependant, à l'heure actuelle, impossible d'identifier précisément les cépages qui étaient utilisés dans la viticulture, ceux-ci pouvant être le résultat de croisements entre plusieurs centaines de variétés de la plante

¹⁰⁷⁷ Voir par exemple J.D.S. PENDLEBURY, *COA III*, 1951, pl. 79.

¹⁰⁷⁸ S. AUFRERE, *L'univers minéral dans la pensée égyptienne*, *BdE* 105, 1991, p. 754 ; D. MEEKS, *op. cit.*, p. 16.

¹⁰⁷⁹ N. BAUM, *Arbres et arbustes*, p. 148 = M. MÜLLER, *Die Liebespoesie der Alten Aegypter*, Leipzig, 1899, pl. 18,4 (stèle Louvre C 100) ; S. SCHOTT, *Les chants d'amour de l'Égypte ancienne*, Paris, 1956, p. 113.

¹⁰⁸⁰ M. MURRAY, « Viticulture and Wine Production », in *Ancient Egyptian Material and Industries* 5, à paraître.

¹⁰⁸¹ À Tell Ibrahim Awad et Tell Fara'in Bouto pour l'époque prédynastique (U. THANEISER, « Untersuchungen zur ägyptischen Landwirtschaft der vor- und frühdynastischen Zeit in Tell el-Fara'in-Buto », *Ägypten und Levante* II, Vienne, 1991, p. 39-45 ; *id.*, « Plant food at Tell Ibrahim Awad : Preliminary Report », in E. VAN DEN BRINK (éd.), *The Nile Delta in Transition : 4th-3rd Millenium BC*, Tel Aviv, 1992, p. 117-122 ; G.J. de ROLLER, « Archeobotanical Remains from Tell Ibrahim Awad, seasons 1988 and 1989, *ibid.*, p. 111-116 ; à Saqqara pour la III^e dyn. (J.-Ph. LAUER *et al.*, « Les plants découverts dans les souterrains de l'enceinte du roi Zoser à Saqqarah », *BIE* 32, 1950, p. 133 ; R. GERMER, *Flora des Pharaonischen Ägypten*, *SDAIK* 14, 1985, p. 117 ; sur plusieurs sites de la XVIII^e dyn. : Amarna = J.M. RENFREW, « Preliminary Report on the Botanical Remains », *Amarna Reports* II, 1985, p. 175-190 ; la tombe de Toutânkhamon à Thèbes (R. GERMER, *Die Pflanzenmaterialien aus dem Grab des Tutankhamun*, Hildesheim, 1989, p. 49-50 ; F.N. HEPPER, *Pharaoh's Flowers : the Botanical Treasures of Tutankhamun*, Londres, 1990, p. 67-68).

(dont, actuellement, plus de 10 000 sous-espèces ont été recensées)¹⁰⁸². Peu d'informations peuvent être obtenues des textes égyptiens eux-mêmes : il a été suggéré qu'une étiquette de jarre (déjà mentionnée *supra* I/2/3) faisait référence à un cépage asiatique, car le vin qu'elle renfermait provenait du *ht n H3rw* (litt. « le bois des Syriens »)¹⁰⁸³. Cette suggestion est malheureusement invérifiable, vu l'unicité du document. Force est de constater, selon les modèles auxquels obéissent les étiquettes, que l'on attendrait davantage à cet endroit de l'inscription une indication géographique sur l'origine du vin. Faut-il y voir une corruption de l'expression *'t nt ht* (le verger) ? Ce terme, comme nous l'avons vu plus haut, peut désigner un vignoble, et il est présent sur certaines étiquettes de jarres (dont aucune, cependant, ne semble postérieure au règne d'Amenhotep III¹⁰⁸⁴). Il reste possible que l'on ait voulu, dans certains cas, souligner une particularité du raisin utilisé dans les opérations de fabrication du vin, puisque certaines étiquettes de jarres ramesides portent, à Kaenket, la spécification *j3rrt n t3 J3t*, raisins de Ta Iat (le Dos)¹⁰⁸⁵. S'agit-il ici d'un plant de vigne réputé ? Une comptabilité du Ramesseum enregistre une livraison de raisins provenant du même endroit, ce qui pourrait confirmer la spécificité du produit¹⁰⁸⁶. De la même façon, le scellement d'une amphore vinaire retrouvée intacte dans la tombe de Toutânkhamon mentionne du *dqrw n Wh3t rsyt* (litt. « fruit » de l'oasis du Sud), alors que l'étiquette inscrite sur le récipient indique qu'il renfermait du vin¹⁰⁸⁷. Ici encore, il est possible que l'on ait voulu indiquer une propriété particulière du cépage, à moins qu'il ne s'agisse d'une annotation concernant la qualité du vin lui-même¹⁰⁸⁸. Une dernière information est fournie par les textes plus tardifs, qui font peut-être allusion à une variété particulière de raisins, nommée *wnš* (litt. le loup). Selon D. Meeks, il s'agirait d'une variété de raisin aux grains plus petits, et moins sombres que ceux du raisin habituel, dont le jus aurait été de couleur claire, car les gouttes de sang purulentes sont comparées à du jus de loup dans un texte médical¹⁰⁸⁹. D'autres auteurs font cependant remarquer que ce mot, qui désigne couramment la vigne dans les textes

¹⁰⁸² M.A. MURRAY, *op. cit.*, à paraître ; voir aussi, dans une perspective plus générale, l'analyse de D. ZOHARY, « The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East », in P. MCGOVERN *et al.* (éd.) *The Origins and Ancient History of Wine*, 1996, p. 23-43.

¹⁰⁸³ D. MEEKS, *op. cit.*, p. 17, à propos de l'étiquette publiée par W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58, 1923, p. 23.

¹⁰⁸⁴ W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, fig. 7, type 60 ; J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun*, Oxford, 1965, étiquette n° 25.

¹⁰⁸⁵ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n°s 156, 219, 277, 282.

¹⁰⁸⁶ *Ibid.*, n° 304.

¹⁰⁸⁷ C. HOPE, in J. BAINES (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993, p. 107, scellement type XXVIII ; étiquette correspondante : J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1965, n°24.

¹⁰⁸⁸ P. TALLET, « Une jarre de l'an 31 et une jarre de l'an 10 », *BIFAO* 96, 1996, p. 375-383.

¹⁰⁸⁹ D. MEEKS, *op. cit.*, p. 17 ; H. VON DEINES, H. GRAPOW, *Wörterbuch der ägyptischen Drogennamen*, 1959, 137, §3.

ptolémaïques, a pu être au départ un terme générique pour différentes sortes de fruits ¹⁰⁹⁰ et n'est, en tout cas, que rarement attesté sous l'acception « vigne, raisin » avant l'époque gréco-romaine ¹⁰⁹¹. Enfin, il faut préciser que la couleur claire du jus de raisin, lorsque l'on presse les baies, n'est pas vraiment un signe distinctif : avant la fermentation sur lies, un liquide de cette couleur peut être fourni par n'importe quel raisin noir.

Rien de bien concret ne peut donc être tiré des sources disponibles, qui nous apprendrait exactement quelles espèces de vignes étaient cultivées dans les domaines égyptiens. Quelques indices, pour nous impossibles à interpréter, laissent pourtant penser que cet élément n'était pas laissé au hasard, tout particulièrement au Nouvel Empire, où les techniques de la fabrication du vin semblent avoir fait de gros progrès. On sait aussi, selon la terminologie qui apparaît à cette époque, que les vins produits étaient rangés en plusieurs catégories : le P. Anastasi IV indique ainsi que l'on fabriquait, pour une même vendange, des quantités définies de vin, de *shedeh* et de *paour*. La distinction des ces trois boissons, qui sont clairement trois qualités différentes de vin, nous semble davantage liée au mode même de leur fabrication qu'à l'usage de tel ou tel pied de vigne ¹⁰⁹². Il reste que cet élément, suivant par exemple le taux de sucre contenu dans les fruits, pouvait influencer sur le traitement de telle ou telle récolte, selon des modalités qui nous échappent.

b) Les rendements

En termes quantitatifs, il est peut-être plus facile d'avoir un aperçu de ce que livraient les vignobles de l'ancienne Égypte. La seule clé que nous possédions à ce sujet est une étude de Cl. et Fr. Traunecker, qui ont identifié un vignoble sur le site de Tell el-Amarna, au sud du « palais officiel » ¹⁰⁹³. On trouve à cet endroit un très vaste espace à piliers, qui a longtemps été considéré comme la salle de couronnement du roi Semenekhkarê. Plusieurs indices (notamment de nombreuses traces de plantations, et une décoration murale faisant apparaître un décor de feuilles de vignes et de grappes sur fond jaune) montrent cependant qu'il s'agissait d'une vigne en pergola, formant un toit végétal

¹⁰⁹⁰ Mu-Chu POO, *Wine and Wine Offerings*, Londres, New York, 1995, p. 27 ; R. GERMER, *Untersuchungen über Arzneimittelpflanzen im alten Ägypten*, Hambourg, 1979, p. 91-92 ; G. CHARPENTIER, *Recueil de matériaux épigraphiques relatifs à la botanique de l'Égypte antique*, Paris, 1981, n° 331.

¹⁰⁹¹ Seule attestation sous le sens de vigne à l'époque pharaonique : LD III, 200d. On retrouve ensuite ce terme dans un texte démotique P. Vindob 6257, 13/30 (cf. Mu-Chu POO, *op. cit.*, p. 21, n. 158). Pour des exemples plus tardifs voir par exemple S. SAUNERON, *Esna VI*, 1975, n° 524 ; É. CHASSINAT, *Edfou V*, 341, 1-2.

¹⁰⁹² Voir *infra*, III/2/1-5, pour l'étude des différentes qualités de vin attestées par les étiquettes de jarres et les textes du Nouvel Empire.

¹⁰⁹³ Cl. et Fr. TRAUNECKER, « Sur la salle dite "du couronnement" à Tell el-Amarna », *BSEG* 9-10, 1984-1985, p. 285-307.

au-dessus d'un ensemble de sept salles, et soutenue par 816 piliers de briques crues. L'intérêt majeur de cette structure est précisément qu'elle est bien délimitée, et qu'elle nous est connue dans son ensemble. On sait donc que l'espace qu'elle couvrait était à peu près équivalente à 1,26 ha. Avec l'aide de l'Institut national de recherches agronomiques, les auteurs ont ainsi pu se livrer à une estimation de la production d'un tel vignoble : en supposant un espacement de 1,35 m entre les plants (un plant à la hauteur de chaque pilier, et un plant intermédiaire) on peut penser qu'il y avait en tout 1630 pieds de vigne dans cet espace, susceptibles de produire annuellement 4600 kg de raisin, et de fournir, en cas de vinification, 23 hl de vin ¹⁰⁹⁴. Ces chiffres, qui tiennent compte de la faible productivité de la vigne en tonnelle, sont extrêmement faibles : ils supposent un rendement de 18,4 hl par ha. À titre de comparaison, le taux moyen des rendements de la vigne dans le monde romain, d'après les estimations des agronomes de l'époque, se situerait plutôt autour de 208 hl par ha, soit près de dix fois plus ¹⁰⁹⁵. Il faut aussi garder à l'esprit que cette vigne amarnienne (dont la production n'est cependant pas négligeable) devait aussi être un espace d'agrément, et que sa productivité pouvait être plus faible que celle des vignes à caractère plus « industriel », que l'on trouvait à la même époque en Basse-Égypte. Cette estimation mérite donc d'être gardée à l'esprit, comme un rendement minimum de la vigne au Nouvel Empire.

Le P. Anastasi IV ¹⁰⁹⁶ fournit un bon parallèle à cette vigne d'agrément de Haute-Égypte : la description complète du vignoble de Nay-Ramsès, qui est aussi attesté dans les étiquettes de jarres, inclut les chiffres de production suivants : 1500 jarres-*mnt* de vin, 50 jarres-*mnt* de *shedeh*, 50 jarres-*mnt* de *paour*, auxquelles s'ajoutent 50 sacs-*pdr* de grenades, 50 sacs-*pdr* de raisins secs ¹⁰⁹⁷, et 50 paniers-*khrt* d'un produit inconnu (peut-être des figes, selon N. Baum ¹⁰⁹⁸). Le *shedeh* et le *paour* étant des produits dérivés du vin ¹⁰⁹⁹, c'est donc 1600 jarres de cette boisson qui sont annuellement produites par le domaine en question. Le problème vient cependant ici de l'unité de compte mentionnée par le texte : la jarre-*mnt*. Ce récipient est couramment utilisé pour mesurer les livraisons de vin, d'huile et de miel, mais les informations qui le concernent, tout particulièrement à l'époque ramesside, sont contradictoires. Selon les cas, on peut en effet penser que sa

¹⁰⁹⁴ *Ibid.*, p. 304.

¹⁰⁹⁵ DAREMBERG, SAGLIO, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines* V, p. 923, s.v. « vinum ».

¹⁰⁹⁶ P. Anastasi IV, 6,10-7,9 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 41-42.

¹⁰⁹⁷ Étant donné la saison à laquelle le prélèvement de la récolte s'effectue (septembre, vu la présence des grenades), il ne peut s'agir que de raisins secs, dont la distribution à travers le pays est bien attestée par leur mention sur des étiquettes de jarres (e.g. COA II, n° 37, pl. 58).

¹⁰⁹⁸ N. BAUM, *op. cit.*, p. 259-260.

¹⁰⁹⁹ *Infra*, III/2/1 et III/2/3 ; P. TALLET, « Le *shedeh*, un procédé de vinification en Égypte ancienne », *BIFAO* 95, 1995, p. 459-492 ; S. AUFRÈRE, « Études de lexicologie et d'histoire naturelle », *BIFAO* 87, 1997, p. 36-39.

capacité est de 10, 20 ou 30 hin (c'est-à-dire respectivement 5, 10, ou 15 l à peu près, la mesure hin étant égale à 0,48 l) ¹¹⁰⁰. Les jarres à huile retrouvées à Deir al-Medina mentionnent fréquemment une indication exacte de capacité qui semble effectivement tourner autour des 30 hin (15 l) ¹¹⁰¹, et un calcul effectué sur un document mentionnant une jarre à miel donne une capacité équivalente ¹¹⁰². Cependant, comme le fait remarquer P. Grandet, les textes eux-mêmes font souvent la différence entre plusieurs modules de jarres-*mnt*, et distinguent la jarre-*mnt* ordinaire de la *mnt šrjt* (petite jarre-*mnt*) et d'une jarre appelée *mnt n^{cc}* ¹¹⁰³. L'examen des nombreuses jarres retrouvées sur les sites du Nouvel Empire confirme les grosses disparités de taille qui existent entre les récipients. Les indications de capacité fournies par les étiquettes de jarres sont assez peu nombreuses en ce qui concerne le vin : il en existe moins de dix exemples dans un corpus de plusieurs milliers de documents. Les informations qu'elles livrent sont d'ailleurs contradictoires : on trouve à Amarna, très rarement, la trace d'amphores vinaires de grande capacité : 33 hin (2 fois) ¹¹⁰⁴ et 32 hin ¹¹⁰⁵. À Malqata, au contraire, de très petits modules sont parfois signalés : 9 hin ¹¹⁰⁶ et 6 hin ¹¹⁰⁷. À l'époque ramesside, la seule indication de capacité en relation avec du vin dont nous ayons connaissance est une mesure de 6 hin sur une jarre retrouvée à Aniba ¹¹⁰⁸.

Il est possible que ces quelques indications aient précisément été jugées nécessaires quand le récipient employé s'écartait trop des normes utilisées habituellement pour ce produit, car l'examen des amphores vinaires dotées d'une étiquette spécifiant bien leur contenu, et retrouvées à peu près complètes, montre bien, en revanche, qu'elles ont toutes à peu près la même capacité. Le calcul d'estimation du volume est facile à effectuer lorsque le récipient a été publié avec ses dimensions et une échelle donnée : il suffit alors de diviser la forme de la jarre en deux segments, et de calculer successivement le volume de la partie inférieure (volume d'un cône : $\frac{1}{3} p R^2 \times h$) et celui de la partie supérieure (volume d'une demi-sphère : $\frac{4}{3} p R^3 : 2$) puis de les additionner. Ce calcul minimise un

¹¹⁰⁰ J.J. JANSSEN, *Commodity Prices from the Ramesside Period*, Leyde, 1975, p. 330, 340, 352.

¹¹⁰¹ Y. KOENIG, *Catalogue I*, n^{os} 6024, 6025, 6029, 6058, 6064, 6076, 6077, 6078, 6081. De très nombreux fragments de jarres inédits provenant des fouilles de Deir al-Medina confirment cette capacité moyenne des jarres à huile, qui oscille entre 27 et 34 hin. Elles peuvent exceptionnellement être encore plus grandes puisque l'on trouve une mention de 42 hin (*ibid.*, n^o 6079).

¹¹⁰² S. AHITUV, « The Mni Measure », *JEA* 58, 1972, p. 302.

¹¹⁰³ P. GRANDET, *Le P. Harris I/2*, notes 289, 290, 295.

¹¹⁰⁴ COA II, étiquette 18, pl. 58 ; W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, étiquette 77, pl. XXIV.

¹¹⁰⁵ COA III, étiquette 124, pl. 89 (seule la mention vraisemblable de l'oasis du Sud indique ici qu'il pourrait s'agir de vin).

¹¹⁰⁶ W.C. HAYES, *JNES* X, type 42, fig 6 (1 seul exemplaire).

¹¹⁰⁷ *Ibid.*, type 86, fig. 8 (1 seul exemplaire).

¹¹⁰⁸ G. STEINDORFF, *Aniba II*, Gluckstadt, Hambourg, New York, 1937, p. 152, n^o S 63, 14.

peu la capacité du récipient, et ne tient pas compte de la capacité du col de la jarre ; il donne cependant une idée raisonnable de la quantité de liquide qu'elle pouvait stocker. Les exemples qui suivent, choisis entre la fin de la XVIII^e dynastie et la période ramesside, montrent que cette capacité des jarres à vin tend à avoisiner les 10 l (soit 20 hin) ¹¹⁰⁹.

exemple a : jarre 6 de la tombe de Toutânkhamon (an 5 de Toutânkhamon) ¹¹¹⁰.

Hauteur sans le col : 55,5 cm ; diamètre : 22,5 cm.

Cône : $h = 44$ cm ; $R = 11,2$. Volume = 5,7 l.

Demi-sphère : $R = 11,2$. Volume = 2,9 l.

Capacité totale de la jarre +/- 8,5 l.

exemple b : jarre retrouvée à Sidmant (date : an 12 d'Horemheb) ¹¹¹¹.

Hauteur totale : 65 cm ; hauteur sans le col : 57 cm ; diamètre max. 25 cm.

Cône : $h = 44,5$ cm ; $R = 12,5$ cm. Volume = 7,2 l.

Demi-sphère : $R = 12,5$ cm. Volume = 4 l.

Capacité totale de la jarre : +/- 11 l.

exemple c : jarre conservée au Louvre, provenant d'Abydos (époque ramesside), datée de l'an 31 d'un roi non mentionné ¹¹¹².

Hauteur totale : 62 cm ; diamètre max. 20 cm.

Demi-sphère : $R = 10$ cm. Volume : 2 l.

Cône : $R = 10$ cm, $h = 52$ cm. Volume : 5,4 l.

Capacité totale de la jarre : +/- 7,5 l.

exemple d : amphore datée de l'an 13 de Ramsès III. Conservée au musée de Karlsruhe ¹¹¹³.

Hauteur : 60 cm ; diamètre max. 24 cm.

Cône : $R = 12$ cm ; $h = 46,8$. Volume : 7 l.

Demi-sphère : $R = 12$ cm. Volume : 3,6 l.

Capacité totale de la jarre : +/- 10,5 l.

¹¹⁰⁹ Pour une remarque équivalente, voir D. MEEKS, *op. cit.*, p. 30-31.

¹¹¹⁰ R. HOLTHOER, in J. BAINES (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993, p. 46, et pl. 26 (gauche).

¹¹¹¹ Jarre University College, Londres (coll. Petrie, 19160) = G. MARTIN, « Three Objects of New Kingdom Date », in *Pyramid Studies and Other Essays presented to I.E.S. Edwards*, Londres, 1988, p. 118-120, fig. 3.

¹¹¹² Jarre Louvre E. 30239. L'inscription de la jarre est publiée dans Y. KOENIG, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, p. 65. Je remercie J.-L. Bovot, conservateur au musée du Louvre, qui m'a permis de prendre les mesures de ce récipient, nécessaires pour ce calcul.

¹¹¹³ W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58, 1923, n° III, p. 27 avec photo.

exemple e : jarre de Deir al-Medina, retrouvée dans la TT 359-360. Ramesside ¹¹¹⁴.

Hauteur totale : 65 cm. Hauteur sans le col : 56,5 cm ; diamètre max. 21 cm.

Demi-sphère : $R = 10,5$. Volume : 2,4 l.

Cône : $R = 10,5$; $h = 47,5$. Volume : 5,5 l.

Capacité totale de la jarre +/- 7,9 l.

exemple f : jarre de Deir al-Medina, retrouvée dans les TT 359-360. Très vraisemblablement ramesside. Porte l'an 2 d'un roi, et la mention d'un domaine d'Horemheb ¹¹¹⁵.

Hauteur totale : 65 cm ; hauteur sans le col : 57 cm ; diamètre max. 21 cm.

Demi-sphère : $R = 10,5$ cm. Volume : 2,4 l.

Cône : $R = 10,5$ cm ; $h = 46$ cm. Volume : 5,3 l.

Capacité totale de la jarre : +/- 7,7 l.

Ces mesures ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent encore être optimisées par un examen plus détaillé des jarres elles-mêmes. Elles montrent bien, cependant, que les amphores vinaires obéissent approximativement au même modèle, et contiennent grosso modo 8 à 10 litres de liquide de la fin de la XVIII^e dynastie à l'époque ramesside. La mesure normalisée de la jarre-*mnt* de vin, telle qu'elle apparaît dans les comptabilités de l'époque ramesside comme dans le texte du P. Anastasi IV, devait donc représenter approximativement 20 hin, mesure moyenne que nous avons retenue ici. On peut donc, en ce cas, estimer la production totale de vin de Nay-Ramsès (1600 jarre-*mnt*) à environ 160 hl par an. Selon les rendements peu élevés qui ont été proposés plus haut, il aurait fallu une superficie de 8,5 ha de terres pour une telle production, ce qui range assurément ce domaine dans la catégorie des très grandes exploitations.

Le domaine de Nay-Ramsès n'est pourtant pas, dans les étiquettes de jarres, le domaine le mieux attesté, et il ne reçoit jamais l'appellation de « grand vignoble », ou de « grand bassin » que nous avons examinée plus haut. Si l'on applique toujours le même ratio superficie / production, on se rend compte que le vignoble de Kaenkemet se situait réellement à une échelle supérieure. Le P. Harris indique en effet que sa superficie se compte en *jtrw*, cette mesure étant égale à 20 000 coudées. La taille du domaine n'est malheureusement pas donnée avec exactitude ; il faut noter cependant que la présentation qui en est faite, bien qu'elle s'insère dans un texte panégyrique, n'est certainement pas mensongère : nous avons vu plus haut le rôle primordial que jouait Kaenkemet dans

¹¹¹⁴ G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir el-Medineh*, DFIFAO 10, 1938, p. 16, fig. 2 (texte de l'étiquette p. 15, n°2).

¹¹¹⁵ *Ibid.*, p. 17, fig. 6 (texte de l'étiquette p. 15, n°6).

l'approvisionnement d'institutions aussi importantes que le Ramesseum. Or, même si cet aménagement ne faisait qu'un *jtrw* carré, il correspondrait déjà à une superficie de 1050 ha. Même avec des rendements très faibles, de l'ordre de 18,4 hl par ha, une telle exploitation aurait pu produire annuellement près de 20 000 hl de vin (soit 200 000 jarres-*mnt*). Cette production serait en tout cas à la mesure des besoins, ce que montre aussi le P. Harris I. On trouve en effet, à la fin de chaque section du document, une série de listes récapitulatives des biens qui ont été fournis aux temples. Elles se divisent en 5 catégories, qui sont successivement étudiées par P. Grandet ¹¹¹⁶ :

A : dotation de biens fonciers ;

B : revenus annuels ;

C : dons occasionnels pour compléter les revenus ordinaires des temples ;

D : grains d'offrande ;

E : dons occasionnels, pour assurer la célébration des grandes cérémonies ;

F : matériaux pour la fabrication des statues.

La plupart de ces listes sont cumulatives, et récapitulent l'ensemble des dons effectués par le roi au cours de ses 31 années de règne. La liste B indique cependant, un revenu annuel, et doit être multipliée par 31 pour obtenir un bilan véritable des donations. Les listes B, C et E peuvent contenir des dons en vin. Il peut être, dans ces conditions, intéressant de voir la quantité de cette boisson qui a été livrée au domaine d'Amon (section thébaine du document) au cours du règne. Elle s'établit comme suit :

Liste B (P. Harris I, 12b, 1) = 25 405 vases divers de vin et de *shedeh*. (x 31)

Liste C (P. Harris I, 15a, 14) = 22 556 jarres et vases-*kbw* de vin et de *shedeh*.

Liste E (P. Harris 18a, 12) = 42 030 jarres et vases-*kbw* de vin et de *shedeh*.

Ramsès III aura donc donné au total 852 141 jarres de vin et de *shedeh* au bénéfice des seuls temples thébains, soit 27 488 jarres par an. De tels besoins justifiaient à coup sûr la création de grands vignobles dans le Delta, destinés à exporter au moins une partie de leur production en Haute-Égypte. Mais la liste B, qui indique un revenu annuel de 25 405 jarres et vases divers de vin et de *shedeh*, a certainement pour nous un intérêt supplémentaire. Selon l'étude récente de B.J.J. Haring, qui s'oppose sur ce point à P. Grandet, cette liste de revenus pourrait n'être autre que l'enregistrement des productions annuelles des terres qui ont été attribuées aux temples par Ramsès III (dont l'inventaire est repris dans la liste A) ¹¹¹⁷. La liste B correspondrait donc aux revenus internes des temples (ou *b:kw*), par opposition à la liste C qui présente quant à elle des revenus externes (dons

¹¹¹⁶ P. GRANDET, *P. Harris I/1*, § 16.

¹¹¹⁷ B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 179-183.

royaux *jnw*). Or c'est précisément dans cette section thébaine du P. Harris I que l'on fait allusion à l'établissement du domaine de Kaenkemet en faveur du dieu Amon. Une partie de la production de ce vignoble pourrait donc bien être comptée dans les 25 405 jarres à vin annuelles livrées à Thèbes. Si les revenus annuels en vin de Thèbes sont de loin les plus importants (on ne trouve que 2385 vases divers de *shedeh* et de vin dans la liste B d'Héliopolis ¹¹¹⁸, et 390 vases dans la liste B de Memphis ¹¹¹⁹), il est permis de penser que c'est en grande partie grâce à la production de ce domaine de toute première importance ¹¹²⁰.

¹¹¹⁸ P. GRANDET, *P. Harris I/1*, p. 267 (32b, 4).

¹¹¹⁹ *Ibid.*, p. 293 (51b, 9).

¹¹²⁰ Il faut noter cependant que le domaine d'Amon à Thèbes bénéficie de la production d'autres vignobles, en particulier dans les Oasis (P. Harris I, 7,10 = *ibid.*, p. 231).

II/2 Le personnel

La gestion des vignobles réclamait l'attention d'un personnel nombreux : il fallait non seulement s'occuper de la vigne et de la fabrication du vin, mais aussi acheminer la boisson vers son destinataire, rédiger le cas échéant l'inscription à l'encre portée sur la jarre pour identifier précisément le produit, tenir une comptabilité de la production des domaines. D'un bout à l'autre de la chaîne, et avec d'importantes variantes selon les cas, de très nombreux fonctionnaires étaient donc concernés par l'élaboration et la circulation du vin, comme des nombreux autres produits destinés à être livrés à la Cour ou aux institutions religieuses. Le personnage le plus souvent nommé est le chef des vigneron, responsable au plus petit niveau, et dont le nom devait entre autres servir à identifier plus précisément le domaine qui avait livré la boisson. On trouve cependant sur les étiquettes de jarres les noms de nombreux autres responsables, allant jusqu'aux plus hauts fonctionnaires de l'État. Les documents de l'époque ramesside, tout particulièrement à partir des dernières années de règne de Ramsès II, mentionnent régulièrement des intendants (*jmy-r pr*) impliqués dans ce cycle de production et de distribution. De façon générale, ces documents font apparaître deux niveaux de responsabilité distincts, l'un s'exerçant à l'échelon inférieur (le nom du fonctionnaire étant accompagné de l'expression  *m-drt*, « sous la responsabilité de... »), et l'autre ayant des implications plus générales (le nom du responsable étant cette fois accompagné de la formule  *r-ht*, « sous le contrôle, la houlette de... »). Nous avons cherché à regrouper successivement toutes les informations disponibles sur l'un et l'autre de ces niveaux d'intervention, avant d'essayer de reconstituer les grandes étapes administratives de la production et de la distribution du produit.

II/2/1. Le responsable de la vinification.

a) Vignerons et chefs des vignerons.

Celui qui travaille dans les *k3mw* est régulièrement nommé *k3my*, terme qui semble être une évolution du mot plus ancien *k3ny*, que l'on trouve dans les tombes de l'Ancien Empire ¹¹²¹ et du Moyen Empire ¹¹²². Dans le contexte de la vinification, il est plus simple de traduire ce mot par « vigneron », bien que ce terme soit en fait bien moins précis, et désigne manifestement toute personne travaillant dans les jardins. Le problème se complique, au Nouvel Empire, par l'existence parallèle d'un autre mot, très proche, pour jardinier : *k3ry*. Ce dernier vocable se trouve, par exemple, sur les murs du temple de Medinet Habou, pour désigner le personnel des jardins de cette institution ¹¹²³. De nombreuses hypothèses ont été avancées pour rendre compte de l'existence conjointe de ces deux termes. On pourrait penser, tout d'abord, à des niveaux de langue différents, les *k3ryw* apparaissant plus volontiers dans un contexte religieux, comme le prouve par exemple le titre de *k3ry n htp ntr*, « jardinier de l'offrande divine » que l'on trouve à plusieurs reprises au Nouvel Empire ¹¹²⁴. A.H. Gardiner propose une solution de même nature, en suggérant que *k3my* et *k3ry* pourraient être deux évolutions dialectales différentes du même mot *k3ny* (*k3ry* étant la version méridionale du mot) ¹¹²⁵. Cependant il peut paraître gênant, en ce cas, de trouver sur certains documents ces deux titres côte à côte, comme dans les *Ancient Egyptian Onomastica* ¹¹²⁶, ou encore dans le décret de Nauri ¹¹²⁷). De nombreux *k3my* sont par ailleurs attestés à Thèbes ¹¹²⁸. D'autres auteurs ont donc privilégié l'idée d'une différence de fonction. Pour M. Abd el-Raziq, *k3ry* serait le

¹¹²¹ En relation avec la viticulture voir entre autres : N. STRUDWICK, « An Old Kingdom Vintage Scene », *BSEG* 11, 1987, p. 111-117 ; H. ALTENMÜLLER, « Das Grab des Neferherenptah in Saqqara », *MDAIK* 38, 1982, p. 14-15 ; A. MOUSSA, H. ALTENMÜLLER, *Das Grab des Nianchchnum und Chnumhotep*, *ArchVer* 21, 1977, p. 75-77, fig. 8.

¹¹²² En relation avec la viticulture, TT 103 = N. de G. DAVIES, *Five Theban Tombs*, Londres, 1913, p. 33 et pl. XXXI. Sur les *k3nyw* en général, voir N. BAUM, *Arbres et arbustes*, *OLA* 31, p. 254-255.

¹¹²³ U. HÖLCHER, *Medinet Habu III*, Chicago, 1941, 140-142; 152, 164.

¹¹²⁴ N. BAUM, *Arbres et arbustes*, p. 156, n. 143.

¹¹²⁵ A.H. GARDINER, *AEO* I, p. 97*.

¹¹²⁶ *Ibid.*, p. 96*-97*.

¹¹²⁷ *KRI* I, 45-58 ; F. LI. GRIFFITH, « The Abydos Decree of Seti I at Nauri », *JEA* 13, 1927, p. 193-206 ; T. SÄVE-SODERBERG, *Ägypten und Nubien*, Lund, 1941, p. 199-200 ; *RITANC* I, 1993, p. 48-55.

¹¹²⁸ Plusieurs d'entre eux sont notamment mentionnés dans les papyri relatant les enquêtes sur le pillage de la nécropole thébaine, sous les règnes de Ramsès IX et Ramsès XI, cf. le dénommé Inuau, P. BM 10053, r° 3, 13 = T.E. PEET, *Tomb Robberies*, Oxford, 1930, pl. XVII ; Keri, P. BM 10053, v° 3,6 (*ibid.*, pl. XX) ; Khaemtore, P. BM 10068 r° 4,28 (*ibid.*, pl. XI) ; Ptahemheb (*hry k3ryw*), P. BM 10068 v° 1, 13 (*ibid.*, pl. XIII) et P. BM 10403 1,16-17 (*ibid.*, pl. XXXVI).

terme technique précis désignant celui qui accomplit le travail dans le jardin, *kꜣmy* ayant une connotation plus administrative, et pouvant désigner n'importe quel personnage en relation avec la mise en valeur et la gestion des jardins ¹¹²⁹. Cette dernière analyse est sans doute beaucoup influencée par la présence quasi-exclusive des *hry-kꜣmyw* dans les étiquettes de jarres. Il faut cependant noter l'existence, dans les inscriptions qui proviennent de Deir al-Medina, d'un *kꜣry* du nom de Houay, sans que l'on sache malheureusement la nature du produit dont il était responsable ¹¹³⁰.

Peut-être est-il possible de retenir, malgré l'opinion de B.J.J. Haring ¹¹³¹, l'idée d'une différence de fonction entre ces deux personnages, et de voir les *kꜣryw* comme des jardiniers au sens large, les *kꜣmyw* (seuls clairement attestés dans le contexte de la fabrication du vin) étant plus spécialisés dans un certain type de cultures de prestige, comme la vigne et l'olivier. Il n'est d'ailleurs pas exclu que cette distinction *kꜣmyw* / *kꜣryw* soit à l'origine d'une variante dialectale, comme le suggérait Gardiner. Dans un second temps, le fait que les cultures les plus spécialisées (et tout particulièrement la vigne) se soient essentiellement situées dans le Delta aurait pu donner au titre de *kꜣmy* une connotation particulière.

Dans les étiquettes de jarres à vin, le responsable de la vinification est en tout cas le personnage le plus souvent cité. Son nom, placé de façon presque invariable à la fin de l'inscription, est le plus souvent précédé d'un titre qui a varié à plusieurs reprises au cours du Nouvel Empire. On trouve ainsi à la fin de la XVIII^e dynastie la notion de  *hry kꜣmw* (litt. chef de vignoble), qui alterne cependant dès le règne d'Amenhotep III avec celui de  *hry kꜣmyw* (litt. chef des vigneron). À l'époque ramesside, c'est clairement cette deuxième désignation qui est la plus souvent employée, ainsi que celle (sémantiquement identique) de  *hry kꜣmyt*, que l'on pourrait traduire, à la suite de A. Lerstrup, « chef de l'équipe des vigneron » ¹¹³². Des notions de taille des domaines concernés pourraient être à l'origine de cette fluctuation des titres, bien qu'il semble impossible de le prouver. On sait simplement que, à la fin de la XIX^e dynastie, le P. Anastasi IV nomme *hry kꜣmyt* le personnage qui dirige le vignoble de Nay-Ramsès, domaine déjà assez étendu. La documentation provenant de Tell al-Amarna montre cependant que le même personnage peut recevoir indifféremment les titres de *hry kꜣmw* et de *hry kꜣmyw* en alternance, le deuxième titre étant à cette époque beaucoup moins fréquemment employé (voir la liste des vigneron d'Amarna, *infra*).

¹¹²⁹ M. ABD EL-RAZIQ, « Die altägyptischen Weingärten bis zum Ende des Neuen Reiches », *MDAIK* 35, 1979, p. 236-239.

¹¹³⁰ Y. KOENIG, *Catalogue* II, n° 6283 (contrairement à l'opinion de A.H. GARDINER, *AEO* I, p. 96* qui notait précisément l'absence des *kꜣryw* de ce type de documentation).

¹¹³¹ B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 244.

¹¹³² A. LERSTRUP, « *kꜣmyt* - Team of Vineyard Workers », *GöttMisc* 151, 1996, p. 95-97.

Le titre de  *hry b'h*, que nous avons déjà relevé plus haut (on trouve aussi occasionnellement la graphie  ¹¹³³), reste une particularité de l'époque amarnienne qui a souvent été utilisée pour l'établissement de la chronologie : il apparaît soudainement dans la documentation en l'an 13 d'Akhenaton, et supprime totalement l'ancien titre de *hry kꜣmw* pendant toute la fin du règne et les deux premières années du règne suivant ¹¹³⁴. Le retour à l'ancienne dénomination semble cependant avéré en l'an 3 de ce même souverain, avant même l'abandon de la cité d'Akhetaton ¹¹³⁵. Il est difficile de savoir exactement ce qui se cache derrière ce changement de terminologie : il peut y avoir eu volonté de traduire en cela un perfectionnement technique dans l'irrigation des vignobles, mais il peut s'agir aussi d'un phénomène beaucoup plus limité, interne à la chancellerie responsable de l'approvisionnement du palais d'Amarna, ayant pour quelques années changé certaines de ses conventions (un exemple similaire s'observe pour la désignation du *shedeh*, qui disparaît des étiquettes de jarres dans la documentation du Ramesseum, alors que de nombreux documents prouvent que cette boisson continue à être produite) ¹¹³⁶. En tout état de cause, il semble qu'il n'y ait eu aucun changement dans la répartition géographique des installations viticoles à cette époque. Les responsables n'ont pas changé non plus : plusieurs des *hry b'h* attestés à partir de l'an 13 sont vraisemblablement des *hry kꜣmw* connus antérieurement, par exemple les dénommés Ini, Aanen et Mery (voir tableau des vigneron de Tell al-Amarna, *infra*, liste II, n^{os} 7, 13, 28).

La fin du règne d'Akhenaton montre de toute façon qu'il y avait un réel flottement des désignations employées pour nommer ce fonctionnaire : il arrive aussi qu'il ne reçoive aucun titre, et que son nom suive uniquement la mention de *m-drt*, qui décrit ses responsabilités ¹¹³⁷. Cela ne semble dû, dans la plupart des cas, qu'à une omission du scribe qui a rédigé l'inscription, ou à une volonté de résumer les informations. Un dénommé Pahou, responsable dans la documentation amarnienne du vignoble de Sehetep-Aton, figure ainsi sur plusieurs documents sans son titre ¹¹³⁸. Une autre étiquette montre cependant qu'il était chef des vigneron (*hry kꜣmyw*) ¹¹³⁹.

¹¹³³ COA III, étiquette 122, pl. 89.

¹¹³⁴ J. CERNY, « Three Regnal Dates of the Eighteenth Dynasty », *JEA* 50, 1964, p. 37-39 ; W. HELCK, *Zur Verwaltung des Mittleren und Neuen Reiches*, Leyde, 1958, p. 168-170. Il faut noter cependant, que le titre de *hry kꜣmyw* ne semble pas disparaître pendant cette période, comme le montre l'exemple d'un dénommé Pahou, attesté à la fin du règne d'Akhenaton (voir tableau sur les vigneron amarniens *infra*).

¹¹³⁵ R. KRAUSS, « Zur Chronologie der Nachfolger Achenatens unter Berücksichtigung der DOG-Funde aus Amarna », *MDOG* 129, 1997, p. 235-250, sp. p. 241 ; *id.*, « Nefretitis Ende », *MDAIK* 53, 1997, p. 209-219, sp. fig. 9, p. 218.

¹¹³⁶ P. TALLET, « Le *shedeh* », *BIFAO* 95, 1995, p. 472-476.

¹¹³⁷ COA III, étiquettes 31, 77, 111, 112. À partir du règne d'Horemheb, cette préposition a tendance à s'ajouter au titre, et non à s'y substituer.

¹¹³⁸ COA III, étiquettes 111 et 112, pl. 89.

¹¹³⁹ *Ibid.*, étiquette 85, pl. 88.

b) Listes de vigneron

Peu de documents nous éclairent plus précisément sur le rôle que pouvait jouer le responsable de la vinification : comme nous le verrons plus loin, il s'agit manifestement d'un personnage de rang assez modeste qui n'avait pas un statut suffisamment élevé pour laisser de traces dans l'art funéraire égyptien. Mais, paradoxalement, le nom d'un très grand nombre d'entre eux est connu grâce à l'abondance des étiquettes de jarres qui pour des raisons administratives n'oublient presque jamais de mentionner le *hry kꜣmyw*. Nous les avons ici regroupés en cinq listes complémentaires. Les quatre premières correspondent à des séries très bien datées par le contexte de la découverte, la cinquième regroupe dans l'ordre chronologique toutes les autres attestations qui apparaissent dans cette documentation. Nous avons à chaque fois éliminé de ces listes — pour les placer en note — les noms les plus fragmentaires, qui ne permettaient pas l'identification d'un personnage défini.

Liste I. Malqata (date : Amenhotep III)

W.C. Hayes ayant publié les quelque 1500 étiquettes de jarres retrouvées sur le site de Malqata sous la forme d'une typologie, nous sommes étroitement tributaires de son classement pour établir une liste de vigneron. Le tableau qui suit repose essentiellement sur la liste des noms propres tirée par cet auteur du corpus des inscriptions, complétée par les résultats de fouilles postérieures ¹¹⁴⁰. Le nombre d'occurrences de chacun des 24 responsables répertoriés est indiqué ici entre parenthèses immédiatement après son nom ¹¹⁴¹.

n°	nom	date	attestation	titre	géo. vigne	domaine
1	<i>Jmn-m-jnt</i> (1)	34	Hayes, type 33	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière [...]	
2	<i>Jmn-ḥtp</i> (1)	9	Hayes, type 1	<i>ḥry kꜣmyw</i>		<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
3	<i>Jmny-ḥtp</i> (1)	37	Hayes, type 55	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
4	<i>Jnfr</i> (1)	37	Hayes, type 56	<i>ḥry kꜣmyw</i>	rivière de l'Ouest	
5	<i>Jrwry</i> (3)	37	Hayes, type 55	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
			Hayes, type 251			
6	<i>Jtmw</i> (1)	28	Hayes, type 4	<i>ḥry kꜣmyw</i>	Hay-Neferet	
7	<i>Pꜣw</i> (2)		Hayes, type 66	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Jmn</i>
8	<i>Pꜣ-wnw</i> (2)	37	Hayes, type 56	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	
9	<i>Pꜣ-R'</i> (2)	37	Hayes, type 56	<i>ḥry kꜣmyw</i>	rivière de l'Ouest	
10	<i>Pth-m'y</i> (6)	32/37	Hayes, type 25	<i>ḥry kꜣmw</i>	Memphis	
			Hayes, type 55	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
			Hayes, type 56	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	
11	<i>Pth-nfr</i> (1)	37	Hayes, type 56	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	
12	<i>M'</i> (1)	36	Hayes, type 43	<i>ḥry kꜣmw</i>		<i>Pr Jmn[...]</i>
13	<i>Nbw</i> (1)	37	Hayes, type 54	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
14	<i>Nfr-mnw</i> (3)	37	Hayes, type 55	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
15	<i>Nhrjnꜣy</i> (1)	37	Hayes, type 54	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
16	<i>Nḥt</i> (1)	37	Hayes, type 54	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
17	<i>Hꜣt</i> (1)	37	Hayes, type 12	<i>ḥry kꜣmw</i>		
18	<i>Hꜣtyꜣy</i> (1)	37	Hayes, type 56	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	
19	<i>Hbwr ?</i> (1)	32	Leahy, 73	<i>ḥry kꜣmw</i>		
20	<i>Hrj</i> (2)		Hayes, type 70	<i>ḥry kꜣmw</i>		<i>n tꜣ ḥwt ...</i>
21	<i>Hꜣrw</i> (1)	37	Hayes, type 55	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
22	<i>Šspw</i> (1)	37	Hayes, type 56	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	
23	<i>Kꜣmh...</i> (1)	37	Hayes, type 54	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>
24	<i>Dḥty ...</i> (1)	37	Hayes, type 54	<i>ḥry kꜣmw</i>	rivière de l'Ouest	<i>Pr Nb-Mꜣ't-R'</i>

¹¹⁴⁰ W.C. HAYES, *JNES* X, fig. 17-23.

¹¹⁴¹ La formule Hayes, type x se réfère au type d'inscription selon la typologie dressée par cet auteur dans *JNES* X, fig. 4-15. Leahy = M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata and the Birket Habu, 1971-1974. The Inscriptions*, Warminster, 1978, avec numéro de la publication. Nous n'avons pas inséré dans le tableau les noms trop fragmentaires (Leahy, étiquette 74 ; Hayes, vigneron J... (type 54, 1 ex.) et Jmn... (type 55, 1 ex.)

Liste II. Amarna. Date : Akhenaton.

Nous avons relevé parmi la documentation issue de ce site 136 documents mentionnant un nom de responsable de la vinification, au moins de façon fragmentaire. Ceux-ci permettent d'établir une liste de 66 noms clairement identifiables, que nous avons regroupés dans le tableau suivant, par ordre alphabétique, en indiquant chaque fois les variations du titre porté par le personnage ¹¹⁴².

n°	nom	date	attestation	titre	géo. vigne	domaine
1	ꜥy...		COA II, 10	ḥry kꜣmw		Pr Jn
2	ꜥny		COA II, 9	ḥry kꜣmw		Pr Jtn
			COA III, 87	ḥry kꜣmw		Pr Jtn
3	Jw-m-ḥst		COA III, 119	[ḥry b'ḥ]		pr wr mꜣw
			COA III, 120			pr wr mꜣw
4	Jy	16	COA III, 122	ḥry b'ḥ		
5	Jyry		COA III, 104	[ḥry] kꜣmyw	rivière de l'Ouest	pr mr-ḥtm
6	Jjsꜣw		COA II, 18			tꜣ ḥwt pꜣ Jtn
7	Jnj		P. 23	ḥry kꜣmw		pr Jtn
		16	COA II, 26	ḥry b'ḥ	rivière de l'Ouest	pr Štp Jtn
8	Jny		COA III, 103	ḥry kꜣmw		pr 'nh Jtn
		14	COA III, 23	n (sic) kꜣmyw	rivière de l'Ouest	pr ꜥḥ-n-Jtn
			COA III, 156			
		15	COA III, 39	ḥry b'ḥ	rivière de l'Ouest	pr sꜣt-nswt Mryt
9	Jpt-Jtn		COA III, 53	ḥry kꜣmw		... pꜣ Jtn
10	Jpy		COA III, 82			pr Jtn
			COA III, 150	[ḥry kꜣ]mw		
11	Jmn-m-jpt (n pr)		COA III, 91	[ḥry kꜣmy]w	rivière [...]	pr 'nh Jtn
12	Jmn-m-ḥꜣt (n ḥwt)		JEA 10, p. 133	[ḥry kꜣ]myw		pr Jtn
13	'ꜥnn		P. 89	ḥry kꜣmw		
			P. 92	ḥry b'ḥ		pr Jtn
14	'nn-nꜣf		COA III, 90	ḥry kꜣmw		pr ḥꜣ n pꜣ Jtn
15	Pꜣ-jyrsꜣ		P. 77			
16	Pꜣ-Jtn-ḥꜣs-sw		P. 24			pr Jtn
17	Pꜣ-Jtn-m-nḥw	12	COA III, 117	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr wr mꜣw
			AR II, 119			
			COA I, 35			
		11	COA II, 30	[ḥry kꜣ]mw	rivière de l'Ouest	
18	Pꜣymj	17	COA II, 13	ḥry b'ḥ	rivière de l'Ouest	pr Jtn

¹¹⁴² Cette liste complète celles qui figurent dans W. HELCK, *Materialen* IV, 1963, p. 718-726, et dans COA III, p. 177 sq. Nous avons laissé de côté tous les documents qui ne comprenaient qu'une fraction non identifiable de nom : COA I, étiquettes 1, 2, 5, 8, 36, 38, I, L ; COA II, 15, 44 ; COA III, 25, 44, 58, 93, 97, 116, 121, 154, 162 ; *Amarna Reports* II, étiquettes 16, 65 ; G.T MARTIN, *The Royal Tomb at El-Amarna* II, Londres, 1989, doc. 522 ; P. NEWBERRY, « Extracts from my Notebooks », *PSBA* 25, 1903, p. 138, n° 1. Abréviations utilisées dans ce tableau : COA = *City of Akhenaten* suivi du n° de l'étiquette ; AR = B.J. KEMP, (éd), *Amarna Reports* II, suivi du numéro de l'étiquette ; P. = W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, suivi du numéro de l'étiquette.

		17	COA II, 14	[hry] b'h		pr Jtn
19	P3-nhw-m-njw		COA III, 79	[hry k3]mw	village du Nord	[pr] Jtn
20	P3hw		COA I, 17	[hry k3myw]		pr Shtp Jtn
			COA I, 18			[pr Sht]p Jtn
			COA III, 85	[hry k3m]yw		[pr Shtp] Jtn
		1	COA III, 111	m-drt	rivière de l'Ouest	pr Shtp Jtn
			COA III, 112	m-drt	rivière de l'Ouest	pr Shtp Jtn
			COA III, 114			pr Shtp Jtn
			AR II, 77	n ?		
21	P3-rn-nfr		COA I, 33			
22	P3-šd	9	COA III, 237	hry k3mw	rivière [...]	pr thn Jtn
23	Pwy-jnyt-Jtn		COA III, 138			[pr] Jtn
24	Pnb3yt ??	13	COA III, 37	hry k3mw		pr s3t-nswt Mkt-Jtn
			COA III, 38	hry b'h	rivière de l'Ouest	pr s3t-nswt Mkt-Jtn
25	M'y		COA III, 80			[pr] Jtn
26	M'hw	17	COA III, 143	hry b'h	rivière de l'Ouest	
27	Mn-hprw-m-jpt	6	COA II, 7	hry k3mw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
28	Mry		COA III, 33	hry k3mw	rivière de l'Ouest	[pr] hmt [nswt]
		16	COA III, 163	hry b'h		
29	Mk	14	COA III, 74	hry b'h	rivière de l'Ouest	pr Jtn
30	Mt3	5	COA III, 60	hry k3mw		pr jtn
31	N3hy	9	COA III, 69	hry k3mw		pr Jtn
32	Nb-jmn		COA III, 88	[hry k3mw]		
33	N-bnht		COA III, 43	hry k3mw		pr R'-hr[3hty]
34	Nb-hwy-nfr ?		P. 26	[hry k3]mw		
35	Nfr-rnpt	14	COA III, 99	hry b'h	rivière de l'Ouest	pr 'nh Jtn
		17	COA III, 173			n t3 hwt p3 Jtn
36	Nfr-htp		P. 96	hry k3mw		pr Jtn
37	Nfr-shrw		COA III, 81	hry k3mw		pr Jtn
38	Nht		COA III, 15	hry b'h		pr Nb-M3't-R'
39	Nht-p3-Jtn		COA III, 84			pr Jtn
40	R'	15	AR II, 17	hry b'h	rivière de l'Ouest	pr Jtn
		13	COA III, 31	m-drt	[rivière de] l'Ouest	pr [...] nswt
41	R'msw	13	COA III, 12	hry b'h	rivière de l'Ouest	pr Jtn
		[1]6	COA III, 16	hry b'h		pr t3 špst
42	Rwj		COA I, 28	[hry k3mw]	rivière [...]	pr Jtn
			COA I, 29	[hry] k3myw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
43	Rwfy	1 A?	COA III, 55	hry k3mw		[pr Jtn]
			COA III, 56		rivière de l'Ouest	[pr j]tn
			COA III, 57	[hry] k3mw		
44	Rnpwt	9	COA I, 20	hry k3mw		pr wr m3w
		9	COA I, 21	hry k3mw		pr wr m3w
45	H3ty3y		COA III, 151	[hry k]3mw		
46	H3ty3y	8	COA II, 8	hry k3mw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
			COA III, 45	[hry] k3myw		pr R'-hr-3hty
			COA III, 146	[hry k3mw]	rivière [...]	[pr] Jtn
			P. 29	hry k3mw		pr 'nh Jtn
47	H'py	10	COA I, 30	hry k3mw	rivière [...]	
			COA I, 31	hry k3mw		
			COA I, 32		rivière de l'Ouest	
48	Hwy	2	COA II, 11	hry b'h		pr p3 Jtn
		x+6	COA III, 63	hry k3mw		pr Jtn

			COA III, 164	[hry] b'h		
			AR II, 11	hry b'h		pr Jtn
			P. 30	hry k3mw	rivière de l'Ouest	pr 'nh Jtn
49	H3wt-hb		COA III, 153	[hry k3]mw		
50	H'y	11	P. 95	hry k3mw		pr špst K3
51	Hrtw		COA III, 24	[hry k3]myw		[pr 3h-n-Jtn]
52	S3k3j3	1	COA III, 35	hry b'h	rivière de l'Ouest	pr Smnh-k3-R'
53	Smjrmj		COA I, J	hry k3mw		pr Jtn
54	Snnfr	8	COA III, 68	hry k3mw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
		10	COA III, 72	hry k3mw		pr Jtn
			COA III, 89	[hry k3]mw		[pr] Jtn
		9	COA III, 95	hry k3mw	rivière de l'Ouest	pr 'nh Jtn
			COA III, 96	[hry k3mw]		[pr] Jtn
		11	COA III, 155	hry (sic)	rivière de l'Ouest	
		11	COA III, 178	hry k3myw		pr 'nh Jtn
55	Sth	10	P. 5	hry k3myw ?		pr Šhtp Jtn
56	Š3swn3		COA III, 152	hry k3mw		
57	Qnn3	14	COA III, 304	hry b'h	île de Shed	pr wr m3w
58	Qn-hr-hpšzf		COA III, 149	hry k3mw	[rivière] de l'Ouest	
59	K3'š	14	COA III, 142		rivière [...]	
60	T3 ?		COA III, 106	hry k3mw		[pr] Jtn
61	Tjtw'		COA III, 145	hry b'h	riviè[re...]	
62	Twy	16	COA III, 77	m-drt	rivière de l'Ouest	
63	Tty		P. 25	hry k3mw	rivière de l'Ouest	
64	T3y		PSBA 25, p.138/2	hry k3myw	[rivière] de l'Ouest	pr Jtn
			P. 97			
			COA I, 22	hry k3mw	rivière de l'Ouest	pr Jmn-htp
65	Twn3		COA I, 34	hry k3mw		[pr] Jtn
66	Dydy		COA III, 78	hry b'h		pr Jtn

Liste III. Tombe de Toutânkhamon.

La tombe de Toutânkhamon a fourni un ensemble de 26 jarres vinaires en excellent état de conservation. On y trouve la mention de 16 ou 17 vigneron différents, qui sont très bien datés de l'an 4 à l'an 9 de ce roi. L'ensemble de cette documentation a été publiée par J. Cerny¹¹⁴³.

n°	nom	date	attestation	titre	géo. vigne	domaine
1	ꜥny	5	Cerny, 6	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
2	ꜥprrr	4	Cerny, 1	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
3	Pꜣy (?)	9	Cerny, 18	ḥry kꜣmyw	rivière [...]	pr Jtn
4	Pꜣ-sq	5	Cerny, 7	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
5	Pn-jmn	5	Cerny, 8	ḥry kꜣmw	Tjarou	pr Jtn
6	Mꜥy	9	Cerny, 19	ḥry kꜣmyt	rivière de l'Ouest	pr Twt-ꜥnh-jmn
7	Nꜣ-wjꜣ	5	Cerny, 9	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
8	Nb-nfr	9	Cerny, 20	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
9	Nn	4	Cerny, 2	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
		4	Cerny, 3	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
10	Nḥt	5	Cerny, 10	ḥry kꜣmyw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
11	Nḥt-sbkj	9	Cerny, 21	ḥry kꜣmyw	rivière<de l'Ouest>	pr Jtn
12	Rꜥ	5	Cerny, 12	ḥry kꜣmw	Qaret	pr Jtn
13	Rr	5	Cerny, 13	ḥry kꜣmyw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
14	Hꜥ	4	Cerny, 4	ḥry kꜣmyw	rivière de l'Ouest	pr Twt-ꜥnh-jmn
		5	Cerny, 14	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Twt-ꜥnh-jmn
		5	Cerny, 15	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Twt-ꜥnh-jmn
		5	Cerny, 16	ḥry kꜣmyw	rivière de l'Ouest	pr Twt-ꜥnh-jmn
		5	Cerny, 17	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Twt-ꜥnh-jmn
15	Hꜥy ¹¹⁴⁴	4	Cerny, 5	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
16	Sbkj	5	Cerny, 11	ḥry kꜣmyw	rivière<de l'Ouest>	pr Jtn
17	Snnfr	9	Cerny, 22	ḥry kꜣmw	rivière de l'Ouest	pr Jtn
		9	Cerny, 23	ḥry kꜣmyw	rivière de l'Ouest	pr Twt-ꜥnh-jmn

¹¹⁴³ J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1965.

¹¹⁴⁴ A de bonnes chances de n'être qu'une variante graphique du précédent.

Liste IV. Ramesseum (date : Ramsès II).

La documentation du Ramesseum est l'une des plus complètes qui soient à notre disposition : l'abondance du matériel permet le plus souvent d'avoir des informations détaillées sur les différents chefs des vigneron et leurs attributions. W. Spiegelberg n'a publié qu'une sélection des documents qu'il avait en main ¹¹⁴⁵, mais a également dressé une liste des personnages qui y apparaissaient en indiquant la fréquence des occurrences de leurs noms. Cette liste est la base sur laquelle s'appuie ce tableau de synthèse ¹¹⁴⁶. Nous y avons rajouté l'ensemble des documents inédits provenant des fouilles récentes au temple funéraire de Ramsès II, ainsi que les documents provenant de Deir al-Medina qui ont un lien évident avec le Ramesseum. À cela s'ajoute encore une petite série d'étiquettes conservées au musée du Louvre, qui a manifestement la même source. On trouvera indiqué à la suite du nom de chaque *hry kmyw* le nombre de documents livrant son nom selon Spiegelberg, puis une réactualisation de ce nombre tenant compte des autres documents cités ¹¹⁴⁷.

¹¹⁴⁵ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, op. cit.

¹¹⁴⁶ W. SPIEGELBERG, ZÄS 58, p. 32-34.

¹¹⁴⁷ Les lettres du tableau se réfèrent aux séries documentaires suivantes : Q = W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, avec n. de la publication ; K. = Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir al-Medina*, op. cit., avec n. de la publication. W = A. WIEDEMANN, « Ein Fund thebanischer Ostraka », ZÄS 21, 1883, p. 33-35 ; R. = étiquettes inédites du Ramesseum, saison 1994-1995, transcrites par Y. Koenig, avec son n° d'inventaire ; E. = étiquettes inédites du Ramesseum, transcrites par M. Étienne, avec son n° d'inventaire ; L. = étiquettes du musée du Louvre (cf. Y. KOENIG, *RdE* 44) avec le numéro du document ; M. = étiquettes du Ramesseum, publiées par S. EL-HEGAZI, Y. KOENIG, « Nouveaux ostraca hiératiques trouvés au Ramesseum », *Memnonia* IV-V, p. 55-58, avec le numéro de la publication ; Na : étiquettes de Deir al-Medina (G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir el-Medineh*, op. cit.) ; Lo : étiquettes de Deir al-Medina = J. LOPEZ, *Ostraca Ieratici*, op. cit.) ; D. = étiquettes inédites de Deir al-Medina ; S = W. SPIEGELBERG, ZÄS 58 ; Sp : L. SPELEERS, *Recueil des inscriptions égyptiennes des musées royaux du cinquantenaire*, Bruxelles, 1923 ; A = Sch. ALLAM, « Einige Hieratische Ostraka », *Forschungen und Berichte* 22, 1982.

N'ont pas été introduites dans ce tableau les étiquettes suivantes, qui livrent des noms trop fragmentaires de vignerons : Q 143, Q 165, Q 195, Q 265, Q 282, Q 297, R 280, E 25, E 27.

n°	nom	nbr	date	attestation	titre	géo. vigne	domaine
1	<i>Jmn-m-jpt</i>	21 / 28		Q 193	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				Q 194	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				Q 222	<i>[hry k3myw]</i>		
				Q 250	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				R 40	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				R 180			
				R 216	<i>hry k3myw</i>	Nay-Amon	
				R 217			<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				R 365	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				K 6358	<i>[hry k3myw]</i>		<i>nswt bjt Wsr.</i>
				Na p. 18, n°13	<i>[hry k3myw]</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
2	<i>Jmn-ms</i>	8 / 9		Q 234	<i>hry k3myw</i>		<i>pr Wsr-M3't-R'</i>
				Q 236		eau de Rê	
				Lo 57174	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
3	<i>Jrrn3</i>	3 / 3		Q 144	<i>[hry k3myw]</i>		
				Q 164			
				Q 208	<i>[hry k3myw]</i>		<i>....Wsr-M3't-R'</i>
4	<i>Jh3n</i>	1 / 1		Q 274 = Sp 220	<i>[hry k3m]yw</i>		
5	<i>B3kj</i>	14 / 14		Q 142	<i>hry k3myw</i>	[Kaen]kemet	<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				Q 210			<i>...Wsr-M3't-R'</i>
				Q 213	<i>hry k3myt</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				Q 214		Kaenkemet	<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				Q 231	<i>hry k3myw</i>	eau de Rê	<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				Q 247	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
6	<i>Bn-sm...</i>	1 / 1		Q 239	<i>hry k3myw</i>	ouest du Port	<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
7	<i>P3-jyrs3</i>	1 / 1		Q 173			
8	<i>P3-R'-hr-s3w3f</i>	3 / 3		Q 166			
				Q 185	<i>hry k3mw</i>		
				Q 205			
9	<i>P3-H3rw</i>	1 / 2	37	S A1	<i>hry k3myw</i>	eau d'Amon	<i>pr R'mssw-mryjmn</i>
				R 363	<i>[hry k3myw]</i>		
10	<i>Ptj3y</i>	8 / 8	5	Q 148	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt ...</i>
				Q 278	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
11	<i>P3-d3j3</i>	56 / 56		Q 286			
				Q 287	<i>[hry] k3myw</i>		
				Q 293 = Sp 227	<i>[hry k3m]yt</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
12	<i>Pthy</i>	- / 1		R 9	<i>hry k3myw</i>	eau de Ptah	
13	<i>M'y</i>	1 / 1		Q 290	<i>[hry k3]myw</i>		
14	<i>M'y rk3y</i>	2 / 2		Q 154	<i>hry k3myw</i>		
				Q 188	<i>hry k3mw</i>		
15	<i>Nht</i>	25 / 27		Q 147	<i>hry k3myw</i>	Nay-Amon	<i>pr Wsr-M3't-R'</i>
				R 43	<i>[hry k3]my</i>		
				R 66	<i>[hry k3]my</i>		<i>pr Wsr-M3't-R'</i>
16	<i>Rj3</i>	13 / 14		Q 198	<i>hry k3yw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				Q 238	<i>[hry k3]myw</i>		
				Q 266	<i>hry k3myw</i>	Nay-Amon	<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				Q 294	<i>hry k3myw</i>	Nay-Amon	<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				E 77	<i>[hry k3myw]</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
17	<i>R'mssw</i>	2 / 3		Q 168	<i>m-drt</i>	district Peteri	<i>pr Mn-M3't-R'</i>
				R 257	<i>[hry k3]myw</i>		
18	<i>Hwy</i>	21 / 23		Q 258			

				Q 296	[hry k3myw]		
				Q 302			
				E 29			... Wsr-M3't-R'
				A n°P 12370	m-drt hry k3myw		
19	Hsy-hr-Dhwtj	1 / 1		Q 242	[hry k3]myw		
20	H'y	- / 1		R 166	hry k3myw		
21	Smn-t3wy	25 / 26		Q 138			
				Q 183	hry k3myw	[Nay] Amon	hwt Wsr-M3't-R'
				Q 233	hry k3myw	Nay-Amon	hwt [Wsr-M3't-R']
				R 41	hry k3myw		
22	Snr...	1 / 2		Q 220	hry k3mw		
				R 47			
23	Sth-hh	3 / 3		Q 182	hry k3myw		hwt Wsr-M3't-R'
				Q 230	hry k3myw		hwt Mn-M3't-R'
				Q 237	hry k3mw		
				D inv. d/9/3	hry k3myw		
24	Šmw-wh3-sw	34 / 39		Q 159			
				Q 190			
				Q 272	hry k3myw		hwt Wsr-M3't-R'
				Q 273	hry k3myw		... Wsr-M3't-R'
				M 10	hry k3myw		js ? Wsr-M3't-R'
				R 6			
				R 224		Herou her Maat	
				R 313			
				E 97		Herou her...	
25	Qdy	11 / 13		Q 175	hry k3myw	[Kaenkemet]	
				Q 215	hry k3myw		n Wsr-M3't-R'
				R 15			
				R 72	[hry k3]myw		
26	K3j3	1 / 1		Q 263	hry (sic)	eau de Rê ?	
27	K3w3	- / 1		R 64			
28	K3m'	27 / 28		Q 140	[hry k3myw]	Kaenkemet	
				Q 169	[hry k3myw]		
				Q 207	hry k3myt		hwt Wsr-M3't-R'
				L E 7742 (1)	hry k3myw	Kaenkemet	hwt Wsr-M3't-R'
29	K3s3	17 / 17		Q 146			
				Q 281	hry k3myw	[eau de] Rê	
				Q 288			
				Q 295	hry k3myw		...Wsr-M3't-R'
30	Knr	1 / 2		E 24	[hry k3]myw		...[Wsr-]M3't-R'
31	Gr-mntw	8 / 8		Q 212			
32	T3	61 / 71		Q 170	hry k3myw	Nay-Amon	
				Q 283	hry k3myw		n R'mssw-mryjmn
			13	Q 285	hry k3myw		
				Q 289	hry k3myw	Ouest du Ka	R'mssw-mryjmn
				R 3			
				R 76			n R'...
				R 140	[hry k3]myw		
				R 168	[hry k3]myw		R'mssw-mryjmn
				R 242	[hry] k3myw		n Wsr-M3't-R'
				R 299	[hry k3m]yw		[R'3s]sw-mryjmn
				R 309	[hry k3myw]		...mryjmn

				E 4	<i>hry k3m[...]</i>		
				L AF 7040	<i>hry k3myw</i>	[ouest du] Ka	
			6	Na p. 15, n° 2	<i>hry k3myw</i>	ouest du Ka	<i>n R' mssw-mryjmn</i>
33	<i>Twnr</i>	7 / 7		Q 167	<i>hry k3myw</i>	Pa-Nebjebou	
34	<i>T3y</i>	10 / 12		Q 260	<i>hry k3myw</i>		<i>n R' mssw-mryjmn</i>
				K 6311	<i>hry k3myw</i>	ouest du Ka	<i>hwt Mn-M3't-R'</i>
				K 6486	<i>hry k3myt</i>		
35	<i>T3-nfr</i>	14 / 14		Q 184	<i>hry k3myw</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				Q 196	<i>[hry k3m]yw</i>		
36	<i>Dhwtj-ms</i>	- / 3	1	W p. 34	<i>hry k3myw</i>	Kaenkemet	<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
				M 11	<i>[hry k3myw]</i>		
				K 6462	<i>[hry k3myw]</i>		<i>hwt nt hh...</i>

Liste V. Autres responsables attestés dans la documentation.

Près d'une centaine d'autres noms de chefs des vigneron sont attestés dans d'autres lots d'étiquettes (Deir al-Medina, Bouhen, Saqqara, tombes et temples funéraires thébains, Abydos). Cette documentation est beaucoup plus difficile à utiliser, car elle est moins homogène dans le temps : hors de tout contexte, il est donc difficile d'identifier avec certitude les personnages qui y sont mentionnés, l'homonymie de plusieurs d'entre eux pouvant constituer une difficulté. Nous avons classé l'ensemble de ces responsables par ordre chronologique, en précisant à chaque fois l'origine supposée des documents livrant leurs noms. Le lieu de la découverte, quand il est connu, permet parfois de dater le document. Dans les autres cas, cette date repose sur la mention d'un roi : elle doit alors seulement être considérée comme un *terminus a quo*, les domaines des souverains leur ayant parfois longtemps survécu. Certaines particularités de leur formulation permettent également de distinguer le plus souvent les étiquettes ramessides de celles de la fin de la XVIII^e dynastie, quand le texte est suffisamment développé et préservé. Les responsables pour lesquels aucun élément de datation n'existait ont été placés en fin de liste, par ordre alphabétique ¹¹⁴⁸.

¹¹⁴⁸ Les lettres du tableau se réfèrent aux séries documentaires suivantes : G. = H. GUKSCH, *Die Gräber des Nakhtmin und Mencheper-ra-seneb Theben Nr. 87 und 79*, Mayence, 1995 ; S.T. = W.M.F. PETRIE, *Six Temples*, op. cit. ; B. = A. et A. BRACK, *Das Grab des Tjanuni*, Theben Nr. 74, Mayence, 1977 ; E. = C.J. EYRE, in H. D. SCHNEIDER (éd.), *The Memphite Tomb of Horemheb II*, Londres, 1996 ; Martin = G. MARTIN, « Three Objects of New Kingdom Date », in *Pyramid Studies and Other Essays presented to I.E.S. Edwards*, Londres, 1988 ; JE = DARESSY, *Fouilles dans la vallée des Rois*, CGC, Le Caire, 1902 ; K. = Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir al-Medina*, op. cit., avec n. de la publication ; L. = étiquettes du musée du Louvre (cf. Y. KOENIG, *RdE* 44) avec le numéro du document ; Na : étiquettes de Deir al-Medina (G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir el-Medineh*, op. cit.) ; Lo : étiquettes de Deir al-Medina = J. LOPEZ, *Ostraca Ieratici*, op. cit.) ; D. = étiquettes inédites de Deir al-Medina ; S = W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58 ; Bu : W.S. SMITH, *The Fortress of Buhen II. The Inscriptions*, Londres, 1976.

n°	nom	prov. doc.	date	attestation	titre	géo. vin	du	domaine
1	<i>Imn-hr-szsf</i>	TT 87	A II, 13	G. 87/370	néant			
2	<i>Pz-nhsy</i>	Temple AII	A II, 26	S.T., pl. V/6	<i>kzmy</i>			
		DeM.	A II ?	D. i 440	<i>hry (sic)</i>			
3	<i>Dhwt-y-r-mrzf</i>	TT 74	A II	B. pl. 63, 2/28	néant			
		TT 64		B. pl. 63, 2/29	néant			
4	<i>Snr</i>	Thèbes	Th IV ?	S.T., XX, 10	<i>kzmy ?</i>			
5	<i>Jpw-sz-shy</i>	DeM	A III, 5	K 6340	néant			
6	<i>M'qd</i>	DeM	A III ?	K 6328	néant			
7	<i>Qb-sw</i>	DeM ¹¹⁴⁹	A III, 22	K 6360		Hay-Neferet		
8	<i>Jmn</i>	DeM	Hor, 4	K 6295	<i>hry kzmyw</i>			<i>hwt Dsr-hprw-R'</i>
9	<i>Jpwy</i>	Saqqara	Hor	E. n° 24	<i>hry kzmyw</i>			
10	<i>Bz</i>	DeM	Hor	K 6344	<i>[hry kzmy]t</i>			<i>pr Dsr-hprw-R'</i>
11	<i>Bnrw ?</i>	Saqqara	Hor, 13	E. n° 22	<i>hry kzmyw</i>	Karabana		<i>pr Hr-m-hb</i>
12	<i>Nfr-htp</i>	DeM	Hor	K 6396	<i>hry kzmyt</i>			<i>hwt Dsr-hprw-R'</i>
13	<i>R'</i>	DeM	Hor	K 6343	<i>hry kzmyw</i>	[R.]O.		<i>pr Dsr-hprw-R'</i>
14	<i>Rw</i>	DeM	Hor	K 6299	<i>hry kzmyw</i>	R.O.		<i>pr Dsr-hprw-R'</i>
		DeM	Hor, 11	Lo 57562	<i>hry kmw</i>	R.O.		<i>pr Jmn</i>
15	<i>Rry</i>	Sidmant	Hor, 12	Martin	<i>hry kzmyw</i>	R.O.		
16	<i>Hzw-nfr</i>	DeM	Hor	K 6463	<i>hry kzmyw</i>			<i>[...] Dsr-hprw-R'</i>
17	<i>Kzšzw</i>	DeM	Hor, 14?	K 6345	<i>hry kzmyw</i>	R.O.		<i>pr Dsr-hprw-R'</i>
18	<i>Jmn</i>	DeM	18 ^e dyn.	K 6290	<i>hry kmw</i>	R.O.		
19	<i>Ndm-sz-hwy</i>	DeM	18 ^e dyn.	K 6482	<i>hry kzmyw</i>	R.O.		
20	<i>Htntfrw</i>	DeM	18 ^e dyn.	K 6292	<i>hry kmw</i>	R.O.		<i>pr Hnsw</i>
21	<i>Pzy ?</i>	Abydos	S I	L E 22395	<i>m-drt</i>	R.O.		<i>pr Sth-mr-n-Pth</i>
22	<i>Pzšdw</i>	DeM	S I	K 6473				<i>...Mn-Mz't-R'</i>
23	<i>PR'z-r-nhh</i>	Thèbes	S I	L AF 7039	<i>[hry] kzmyt</i>			<i>hwt Mn-Mz't-R'</i>
		DeM		K 6361	<i>[hry kzmyw]</i>			<i>[pr] hmt nswt</i>
24	<i>Nfr-mnw</i>	DeM	S I	K 6423	<i>[hry kz]myw</i>			
25	<i>Rm'</i>	Abydos	S I, 4	S VI, p. 28	<i>hry kzmyw</i>	Pa-Her		<i>hwt Mn-Mz't-R'</i>
26	<i>Htyzy</i>	VdR	S I	JE 24985	<i>hry kmw</i>	eau de [...]		<i>hwt Mn-Mz't-R'</i>
27	<i>Jbzgr</i>	Saqqara	R II, 40	JEA 77, p. 17	<i>hry kmw</i>	eau de Rê		<i>hwt R'mssw</i>
28	<i>Jmn</i>	DeM	R II, 17	K 6300	<i>hry kzmyt</i>	eau de Rê		<i>hwt Wsr-Mz't-R'</i>
29	<i>Jtm-šd</i>	DeM	R II	K 6298	<i>hry kzmyt</i>	District d'Atoum		<i>hwt Wsr-Mz't-R'</i>
		DeM	R II	K6400	<i>[hry km]yw</i>			<i>...R'ms...</i>
30	<i>'pr-bn...</i>	DeM	R II	K 6475	<i>hry kzmyt</i>			<i>hwt Wsr-Mz't-R'</i>
31	<i>'hpt</i>	DeM	R II, 47	Na p. 18, n° 11	<i>m-drt hry kzmyw</i>			<i>hwt Wsr-Mz't-R'</i>

N'ont pas été introduites dans ce tableau les étiquettes suivantes, qui livrent des noms de vigneron trop fragmentaires : K 6294, K 6384, K 6386, K 6444, K 6465, K 6471, K 6485, Bu 1160, Bu 1402, Bu 1454

¹¹⁴⁹ Ce document provient en fait des fouilles de A. Varille au temple d'Amenhotep fils de Hapou : voir la transcription qui en était déjà faite par J. CERNY dans COA III, p. 163.

32	<i>Nḥw</i>	DeM	R II, 36	D 7/G/2	[ḥry kꜣ]mw		
33	<i>Nḥt-m-Pth</i>	DeM	R II	K 6327	ḥry kꜣmyt		ḥwt Wsr-Mꜣ't-R'
34	<i>Nty</i>	DeM	R II	K 6416	ḥry kꜣmyt		ḥwt Wsr-Mꜣ't-R'
35	<i>R'mssw</i>	Aniba	R II, 56	Aniba SA14,15	<i>m-drt kꜣmy?</i>		
36	<i>Ḥr-ḥr-mnjꜣ</i>	DeM	Ram.	Na p. 51, d	[ḥry] kꜣmyw		pr Wsr-Mꜣ't-R'
37	<i>Ḥqꜣy</i>	DeM	RII, 19?	K 6337	<i>m-drt</i>	[eau de] Ptah	ḥwt Mn-ḥprw-R'
38	<i>Pꜣ-wꜣḥ</i>	Thèbes	Mer.	S.T., XX, 13	<i>jn</i>		pr Mr-n-Pth
		Thèbes	Mer.	S.T., XX, 12			
39	<i>Pꜣ-nḥt...</i>	DeM	Mer.	K 6338	[ḥry kꜣmyw]		ḥwt Bꜣ-n-R'-mry-Jmn
40	<i>R'mssw-ḥḥ</i>	DeM	Mer.	K 6402			pr Mr-n-Pth
41	<i>Jnꜣnꜣ</i>	Thèbes	S II, 3	S.T., XIX, 5	<i>m-drt ḥry kꜣmyw</i>	district d'Atoum	pr Sth-mr-n-Pth
42	<i>Pꜣ-R'-ḥtpw</i>	Thèbes	S II, 4	S.T., XIX, 6	<i>m-drt ḥry kꜣmyw</i>	Iaou-Nefer	pr pꜣ mr-ḥtm
		Thèbes	S II, 4	S.T. XIX, 9	<i>m-drt ḥry kꜣmyw</i>		
		Thèbes	S II, 4	S.T., XIX, 10	<i>m-drt ḥry kꜣmyw</i>	Iaou-Nefer	Pr pꜣ mr-ḥtm
43	<i>Pnrrw ?</i>	DeM	R III	K 6372	<i>m-drt ḥry kꜣmyw</i>		ḥwt Wsr-Mꜣ't-R'-mryjmn
44	<i>Qꜣꜣꜣy ?</i>	inconnu	R III, 13	S III, p. 27	ḥry kꜣmyt	Per-Ramsès	R'mssw-mryimn
45	<i>Try</i>	DeM	R VI	K 6390	[ḥry kꜣmyw]		pr Nb-Mꜣ't-R'-[mry]jmn
46	<i>Jtr</i>	DeM	Ram.	D inv. 39	ḥry kꜣmyw		
47	<i>Jm'yry</i>	Abydos	Ram.	L E30153	ḥry kꜣmyw		
48	<i>Jmn-m-jnt</i>	DeM	Ram.	D inv. 938		Nay-...]	
		DeM		K 6469	[ḥry kꜣmyw]		
49	<i>Jmn-nfr</i>	DeM	Ram.	K 6296	<i>m-drt ḥry kꜣmyw</i>		
50	<i>Jnty</i>	DeM	Ram.	K 6377	[ḥry kꜣmw]		...R'mssw
		DeM	Ram.	D inv. 139			
51	<i>Jtr</i>	DeM	Ram.	D. inv. 918			
52	<i>ꜣpr-dydy</i>	DeM	Ram., an 19	Na p. 50, b	[ḥry] kꜣmyw	ouest Per-Ramsès	...R'mssw-mryjmn
53	<i>Bꜣ</i>	DeM	Ram, an 31	K 6369	<i>m-drt ḥry kꜣmyw</i>		n ḥm-ntr tpy
54	<i>Wn-nfr</i>	DeM	Ram.	K 6409	[ḥry kꜣmyw]		...R'mssw
55	<i>Pꜣ-R'</i>	DeM	Ram.	K 6378	<i>m-drt ḥry kꜣmyw</i>		pr R'mssw
		DeM		K 6359		la place du nord	
56	<i>Pꜣ-R'-nḥt</i>	VdReines	Ram.	R 86			
57	<i>Pꜣ-rw</i>	DeM	Ram.	K 6381	[ḥry kꜣm]yt		...R'ms...
58	<i>Pꜣ-Ḥꜣrw</i>	Bouhen	Ram.	Bu BM 65744			
59	<i>Pꜣ-sꜣ-ptyꜣy</i>	DeM	Ram.	K 6397			
		DeM	Ram.	K 6420			...R'mssw
60	<i>Ptyꜣy</i>	DeM	Ram.	K 6333	ḥry kꜣmyw	eau de Ptah	
		DeM	Ram.	K 6313	[ḥry kꜣmy]t		Pr Ḥwt-ḥrt
61	<i>Pth-m-wjꜣ</i>	DeM	Ram.	Na, p. 18 n°26			...R'mssw-mryjmn
62	<i>Pn-ḥby</i>	DeM	Ram.	D inv. 776	[ḥry kꜣm]yw		

63	<i>Nb-jmn</i>	DeM	Ram., an 29	K 6385	<i>hry k3myt</i>		
64	<i>Nht-tw-jmn</i>		Ram.		<i>hry k3myt</i>		
65	<i>Nry...</i>	DeM	Ram.	D inv. 752	<i>hry k3myw</i>	Tjarou	
66	<i>Htp</i>	DeM	Ram.	D inv. 880	<i>[hry k3myw]</i>		
		DeM	? an 23	K 6297			
67	<i>Swnr...</i>	DeM	Ram. ? an 2	Na p. 15, n°6	<i>hry k3mw</i>	eau de Ptah	<i>pr Hr-m-hb</i>
68	<i>Sbkj</i>	DeM	Ram.	K 6391	<i>m-drt hry k3myw</i>		
69	<i>Stḥ</i>	DeM	Ram.	K 6398	<i>m -drt</i>		
70	<i>Š3m'y</i>	DeM	Ram.	K 6329	<i>m-drt hry k3myt</i>		<i>hwt Wsr-M3't-R'</i>
71	<i>...Š3š3</i>	DeM	Ram.	D inv. 905			
72	<i>Twn3</i>	DeM	Ram.	D inv. 808			<i>Wsr-M3't-R'</i>
73	<i>Jp3y</i>	DeM	non daté	K 6487	<i>[hry k3myw]</i>		
74	<i>Jnfsu ?</i>	DeM	non daté	K 6411	<i>hry k3myw</i>		
75	<i>Pth-m-hb</i>	DeM	non daté	K 6433	<i>m-drt hry k3myw</i>		
76	<i>Ptt3ry</i>	DeM	non daté	K 6427	<i>[hry k3m]yt</i>		
77	<i>Nht</i>	DeM	non daté	K 6321	<i>[hry] k3myt</i>	Meidoum	
		DeM	non daté	D inv. 69	<i>hry k3myw</i>		
78	<i>H3ty3y</i>	DeM	non daté	K 6439			<i>Jmn-R'-nswt- ntrw</i>
79	<i>R'hw ?</i>	DeM	non daté	K 6492	<i>hry k3myw</i>		<i>Jmn-R'-nswt- ntrw</i>
80	<i>Hwr</i>	DeM	non daté	K 6320	<i>[k]3my ?</i>	Meidoum	
81	<i>Sw-qbhj</i>	DeM	non daté	D inv. i 145	<i>hry k3myw</i>		
82	<i>Sm3...</i>	DeM	non daté	D inv. 731	<i>hry k3myw</i>		<i>pr J...</i>
83	<i>Šd-mnw</i>	DeM	non daté	K 6428	<i>m-drt hry k3mw</i>		
84	<i>Tnr</i>	DeM	non daté	K 6426	<i>hry k3myw</i>		<i>pr Jmn nty m hr</i>
85	<i>Dhwtu-m-hb</i>	DeM	non daté	K 6414	<i>[hry k3myw]</i>		

c) Les fonctions du chef des vigneron

Rédigé à la fin de la XIX^e dynastie, le P. Anastasi IV donne une image assez précise de ce que pouvait être un chef des vigneron. Le dénommé Tjatyri, à la tête du domaine viticole de Nay-Ramsès, avait manifestement sous ses ordres 21 personnes, qui sont ainsi énumérées : 7 hommes (*s*), 4 adolescents (*mnḥ*), 4 vieillards (*wr*), 6 enfants (*nds*). On ne sait malheureusement pas si le responsable lui-même est compris dans ce chiffre. Le même document livre une autre information importante, qui donne une idée des attributions du personnage : le vin est en effet trouvé scellé (*db'*) lors de l'arrivée du fonctionnaire qui doit ramasser la récolte. Le chef des vigneron devait donc détenir le sceau permettant d'apposer sur les bouchons d'argile des récipients l'empreinte qui donne des informations sur leur origine et leur destination. Cet objet devait être fabriqué, et lui être délégué, par l'institution bénéficiaire de la récolte : le seul instrument de ce genre dont

nous avons connaissance a en tout cas été retrouvé à Thèbes, dans le temple funéraire de Thoutmosis IV. Il s'agit d'un cachet ovale en calcaire, qui porte gravée l'inscription familière *jrꜥ n Jtrw jmnty*, vin de la rivière de l'Ouest ¹¹⁵⁰. Le même texte montre aussi, indirectement, que les responsabilités du chef des vigneronns pouvaient être assez étendues. Ce personnage devait bien évidemment superviser l'ensemble des opérations de vinification telles qu'elles nous sont montrées dans les représentations figurées de certaines tombes privées ¹¹⁵¹. Il apparaît sans doute dans les scènes de fabrication du vin ; la tombe d'Antef (TT 155) montre par exemple un homme âgé en train de déguster la boisson fraîchement pressée, et qui a de bonnes chances d'être un *hry kꜣmyw*, même si son titre n'est pas précisé ¹¹⁵². Mais l'engagement de ce fonctionnaire envers la récolte ne cesse certainement pas une fois le récipient bouché. On peut en fait se demander si ce n'est pas une grande méfiance envers la propension du vin à tourner ou à se gâter qui a incité les administrations égyptiennes à inscrire presque systématiquement le nom d'un « producteur » à la fin des étiquettes de jarres. Les produits plus stables (et pourtant beaucoup plus précieux) que sont l'huile et le miel ne sont que bien plus rarement accompagnés d'une telle information. Cette méfiance se traduit aussi dans le texte du P. Anastasi IV que nous avons mentionné : on remarque que le vin n'est pas enlevé le lendemain des vendanges par l'institution qui en bénéficie. L'indication d'une livraison conjointe de grenades incite en effet à penser que le vin a été laissé sous la responsabilité du chef des vigneronns jusqu'à l'automne, alors que la vendange devait avoir lieu en juillet ¹¹⁵³. Cela rappelle les clauses de certains contrats coptes, qui stipulent une clause de protection de l'acheteur, et garantissent le vin quatre mois après sa fabrication ¹¹⁵⁴. Dans certains contrats démotiques, on préfère d'ailleurs qu'il ne soit livré qu'une fois « fait », c'est-à-dire après un repos de trois ou quatre mois ¹¹⁵⁵. Les étiquettes de jarres donnent une information concordante : celles qui sont datées de façon plus précise indiquent une date comprise entre le premier mois de la saison Akhet et le premier mois de la saison Peret, comme le montre la liste suivante. Or, à cette époque de l'histoire égyptienne, l'année

¹¹⁵⁰ W.M.F. PETRIE, *Six Temples*, fig. 23 pl. III, et p. 21.

¹¹⁵¹ Voir notre inventaire des scènes de fabrication du vin présentées dans les tombes de particulier, et le détail des opérations de vinification *supra*, III/1/1.

¹¹⁵² T. SÄVE-SÖDERBERGH, *Private Tomb at Thebes I*, Oxford, 1957, pl. XIV c, XV.

¹¹⁵³ Sur la date des vendanges, voir *infra*, III/1/2.

¹¹⁵⁴ Voir particulièrement sur ce point S. BACOT, « La circulation du vin dans les monastères d'Égypte à l'époque copte », in *Le commerce en Égypte ancienne*, BdE 121, 1998, p. 271.

¹¹⁵⁵ N. KRUIT, « The Meaning of Various Words Related to Wine », *ZPE* 90, 1992, p. 265-276, note ainsi deux termes qui traduisent cette pratique du retard à la livraison : on parle de vin *movnimo*, litt. « qui doit être gardé ». En fait, le producteur doit conserver chez lui le vin qu'il a vendu jusqu'à la fin de la seconde fermentation, à l'issue de laquelle le vin doit être bon. On trouve aussi l'expression presque équivalente de vin *paramonh*. Les contrats démotiques traduisent la même réalité : par exemple P BM 10492 stipule que le jus de raisin doit être mesuré après les vendanges, mais ne doit, par précaution, être livré que quatre mois plus tard (*ibid.*, p. 270).

« civile » (calée sur le lever héliaque de Sothis) correspond pratiquement à l'année « naturelle » ¹¹⁵⁶. Le premier mois d'Akhet est donc à peu près le mois d'août, et le premier mois de Peret le mois de décembre.

- un document en provenance de Deir al-Medina mentionne le premier mois de la saison Akhet (août) ¹¹⁵⁷.

- quatre documents mentionnent le troisième mois de la saison Akhet (novembre), l'un en provenance de Tell al-Amarna ¹¹⁵⁸, un autre de la tombe d'Horemheb à Memphis ¹¹⁵⁹, un autre du Ramesseum ¹¹⁶⁰, un dernier de Deir al-Medina ¹¹⁶¹ (voir fac-similé, *infra*).

- un document en provenance de Deir al-Medina mentionne le quatrième mois de la saison Akhet (décembre) ¹¹⁶².

- un document en provenance de Malqata mentionne le premier mois de la saison Peret (janvier) ¹¹⁶³.



Étiquette Deir al-Medina, n° inv. 7503.

Cette date ne correspond donc pas aux vendanges, mais plutôt à la rédaction de l'étiquette sur la jarre, c'est-à-dire au moment où le récipient était pris en charge par l'administration : on voit que dans la plupart des cas, le vin a attendu avant d'être prélevé

¹¹⁵⁶ Pour une présentation claire, avec indications bibliographiques, du calendrier de l'Égypte ancienne, et du fameux lever héliaque de Sothis très souvent évoqué dans les problèmes de chronologie, on peut se reporter en dernier lieu à Cl. VANDERSLEYEN, *L'Égypte et la vallée du Nil 2*, Paris, Nouvelle Clio, 1995, p. 210-212.

¹¹⁵⁷ Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiéroglyphiques de Deir el-Medineh*, Le Caire, 1977, étiquette n° 6322.

¹¹⁵⁸ T.E. PEET, L. WOOLEY, *City of Akhenaten I*, Londres, 1923, étiquette n° 3.

¹¹⁵⁹ G.T. MARTIN, *The Memphite Tomb of Horemheb*, Londres, 1989, p. 156.

¹¹⁶⁰ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898, étiquette n° 304.

¹¹⁶¹ Étiquette inédite de Deir al-Medina, portant le n° 7503.

¹¹⁶² Y. KOENIG, *op. cit.*, étiquette n° 6357.

¹¹⁶³ W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, étiquette n° 42.

(le cas le plus fréquent étant trois mois après la récolte). Le travail du chef des vigneron ne cessait vraiment qu'à la livraison du vin, à un moment où la boisson commençait à être consommable. On peut donc penser que sa supervision tenait beaucoup du travail de spécialiste, dont la responsabilité était engagée jusqu'à la consommation du produit. Comme nous l'avons déjà signalé plus haut, il est vraisemblable qu'il y a eu, à la suite des campagnes asiatiques des pharaons du Nouvel Empire, un véritable transfert de techniques touchant à la fabrication du vin. Ce transfert a pu reposer en partie sur la déportation d'une main-d'œuvre qualifiée de vigneron étrangers, que l'on retrouve d'ailleurs en grand nombre dans les listes contemporaines de chefs des vigneron¹¹⁶⁴. En tout état de cause, il semble bien que le chef des vigneron soit personnellement le garant de la bonne qualité du vin.

Les sources dont nous disposons permettent peut-être de broser plus précisément le portrait de ce fonctionnaire. On peut tout d'abord imaginer qu'il s'agit avant tout d'un vigneron sorti du rang, accédant à cette responsabilité à la fin de sa carrière, et travaillant tout au long de son existence dans la même région. Certains indices peuvent le faire penser : on remarque en particulier que très souvent le nom de ce personnage est formé sur celui de la divinité principale de la région où il exerce. C'est le cas, par exemple, d'un dénommé Ptahmay (liste I, 10) chef des vigneron à Memphis, ou encore d'un certain Atoumshed (liste V, 29) travaillant dans le district d'Atoum. Il est d'ailleurs vraisemblable qu'une fois nommés ces chefs des vigneron aient été inamovibles. Les mieux connus d'entre eux sont souvent attestés plusieurs années de suite. À Amarna, un dénommé Sennefer (liste II, n° 54), qui supervisait un domaine de la rivière de l'Ouest, a été en fonction entre l'an 8 et l'an 11 d'Akhenaton. De la même façon, un certain Ta (liste IV, 32) a produit du vin pour le Ramesseum entre l'an 6 et l'an 13 de Ramsès II, soit huit vendanges consécutives. La simple comparaison des listes de vigneron d'Amarna et de la tombe de Toutânkhamon pourrait donner l'idée d'une longévité encore plus grande de ces fonctionnaires. On y retrouve en effet les noms de Any (liste II, 2 = liste III, 1), May (liste II, 25 = liste III, 6), Nakht (liste II, 38 = liste III, 10), Rê (liste II, 40 = liste III, 12), Khay (liste II, 50 = liste III, 14-15), Sennefer (liste II, 54 = liste III, 17). Certaines de ces correspondances peuvent simplement être dues à l'homonymie des plusieurs personnages, mais la récurrence des noms nous semble être ici plus qu'une coïncidence. En tout cas si, par exemple, le Sennefer de la tombe de Toutânkhamon était identique à celui qui est attesté à Amarna, cela voudrait dire que ce chef des vigneron avait exercé sa fonction au moins entre l'an 8 d'Akhenaton et l'an 9 de Toutânkhamon, soit plus de vingt ans.

¹¹⁶⁴ Voir *supra*, I/2/3. Sur ce mécanisme de transfert de techniques par le biais de la déportation d'une population, bien connu dès le Moyen Empire, voir en particulier l'analyse de Fr. SMYTH, « Égypte-Canaan, quel commerce ? », in *Le commerce en Égypte ancienne*, p. 9.

Une dernière question touche au rang social de ces fonctionnaires. De façon générale, le statut des vigneron et des jardiniers ne semble pas avoir été très élevé. L'*onomasticon d'Amenemope*, qui fait un classement complet des différents métiers égyptiens du plus prestigieux au plus banal, mentionne *kꜣryw* et *kꜣmyw* tout à fait à la fin de la liste, dans une section qui énumère les fonctions liées à la terre. Au sein de ce dernier ensemble, leur spécialisation leur permet cependant d'être placés en tête, devant les cultivateurs (*ḥꜣwtꜣw*), les vendeurs de légumes ? (*wꜣdꜣtyw*) et les gardiens de troupeaux (*mnꜣw*) ¹¹⁶⁵. On sait par ailleurs que leur fonction les mettait parfois directement au service des temples. Un vigneron (simplement appelé *pꜣ kꜣmy*, le vigneron) figure parmi les passagers d'un navire affrété par un temple pour accomplir de petites transactions commerciales, et dont le journal de bord a été retrouvé ¹¹⁶⁶. On retrouve encore des *kꜣmyw* et des *ḥꜣry kꜣmyw* dans les papyri judiciaires de la fin de l'époque ramesside, où ils répondent, ainsi qu'une multitude d'autres petits fonctionnaires des institutions religieuses (commerçants-*šwtꜣw*, bateliers-*nꜣw*, gardiens-*sꜣw*, tisserands, pêcheurs etc.), d'actes de pillages dans la nécropole thébaine. Pour qu'ils aient pu être impliqués dans ces affaires, il fallait bien sûr qu'ils aient accès à certaines responsabilités au sein de ces institutions. L'un d'entre eux, un dénommé Ker, cumulait d'ailleurs ses fonctions de vigneron avec celles de prêtre-*ouab* ¹¹⁶⁷. Il semble parfois que, concrètement, un chef des vigneron ait pu avoir d'autres devoirs que celui de la fabrication du vin. Un dénommé Sethihehe (liste IV, n° 23) est également mentionné dans la fabrication de miel ¹¹⁶⁸. Cela reste logique, puisque l'on a vu que de nombreux domaines étaient polyvalents ¹¹⁶⁹. Plus ambigu est le cas d'un dénommé Ipy, attesté dans la documentation amarnienne (liste II, n° 10). Ce personnage (s'il ne s'agit pas d'une simple homonymie) pourrait avoir également été responsable de certaines livraisons d'huile au bénéfice de la capitale amarnienne, les étiquettes mentionnant à au moins cinq reprises un gardien-*sꜣw* Jpy en rapport avec ce produit ¹¹⁷⁰. Mais il ne s'agit pas, cette fois-ci, d'une production locale : un document spécifie en effet que cette denrée a été apportée par un capitaine de vaisseau (*ḥꜣry mnš*), et provient donc vraisemblablement de Palestine ¹¹⁷¹. Dans certains cas précis, le chef des vigneron peut

¹¹⁶⁵ A.H. GARDINER, *AEO* I, p. 96*-98*.

¹¹⁶⁶ P. Turin 2008 + 2016 = J.J. JANSSEN, *Two Ancient Egyptian Ship' Logs*, Leyde, 1961, p. 77.

¹¹⁶⁷ P. BM 10053 vs. 3, 6 = PEET, *Tomb-Robberies*, pl. XX ; B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 223, 245.

¹¹⁶⁸ Voir notamment les étiquettes inédites du Ramesseum, Y. Koenig inv. 147.

¹¹⁶⁹ Voir *supra*, II/1/2.

¹¹⁷⁰ W.M.F. PETRIE, *Amarna*, étiquettes 32, 33, 36, 37 et COA III, étiquette 268.

¹¹⁷¹ Sur les *ḥꜣry mnšw*, voir particulièrement la documentation de Deir al-Medina rassemblée par Y. KOENIG, *Catalogue*, n°s 6206-6235. Les produits livrés par ces personnages sont exclusivement des importations de régions palestiniennes (il s'agit essentiellement d'huile et d'encens-*snꜣr*). La pâte des récipients portant mention des *ḥꜣry mnšw* prouve d'ailleurs clairement leur origine étrangère, selon les observations récemment

donc apparaître comme un fonctionnaire aux compétences étendues, chargé au sens large de l'approvisionnement de certaines institutions. Certains responsables ont d'ailleurs manifestement eu pour fonction de surveiller l'élaboration du vin dans plusieurs domaines distincts de la même région. L'exemple le plus flagrant est sans doute celui d'un dénommé Sennefer (liste III, 17) qui fournit la même année (an 9) du vin du domaine d'Aton et du domaine de Toutânkhamon dans la rivière de l'Ouest. La même observation peut être faite pour un chef des vigneron du nom de Khay (liste III, 14-15). La réalité administrative égyptienne peut donc parfois être plus complexe que ce que l'on perçoit au premier abord. De la même façon, de nombreux fonctionnaires (parfois d'un rang élevé) semblent pouvoir se substituer occasionnellement aux *hry k3mw* dans la surveillance des opérations de fabrication du vin.

d) Les autres fonctionnaires responsables (*m-drt*) de la vinification.

Trois cas distincts se présentent, où l'on voit le chef des vigneron remplacé dans ses attributions par un autre fonctionnaire.

1) Fonctions équivalentes et supérieur hiérarchique immédiat

On peut tout d'abord trouver à sa place un personnage d'un rang équivalent, ou immédiatement supérieur dans la hiérarchie. Dans les étiquettes de Tell al-Amarna, un gardien-*s3w* du nom de Neferrenpet est associé à la production de vin au bénéfice du temple d'Aton ¹¹⁷². En fait, il est très vraisemblable que cet individu et le Neferrenpet qui apparaît avec le titre de *hry b'h* dans la liste des vigneron d'Amarna (liste II, n° 35) ne soient qu'une seule et même personne. Cela confirme ce que nous faisons remarquer plus haut à propos du dénommé Ipy (liste II, n° 10) qui figure dans la même série documentaire à la fois comme gardien-*s3w* dans le contexte de la production d'huile, et comme *hry b'h* dans celui de la production du vin : le chef des vigneron peut être un agent administratif aux responsabilités relativement étendues. Le titre qui lui est conféré dans les étiquettes de jarres n'énonce donc pas obligatoirement sa seule fonction. Un phénomène comparable a été noté par B. Menu à propos des cultivateurs (*jhwtyw*) qui sont mentionnés dans le P. Wilbour. Les personnages ainsi désignés ne sont pas toujours de véritables paysans : certains d'entre eux sont manifestement en même temps prêtres, scribes, ou soldats ¹¹⁷³.

faites par S. Marchand et L. Bavay. Voir aussi sur ce point M. SERPICO, in *Ancient Egyptian Material and Industries*, 5^e éd., à paraître.

¹¹⁷² COA III, étiquette 49, pl. 86.

¹¹⁷³ B. MENU, *Le régime juridique des terres et du personnel attaché à la terre dans le P. Wilbour*, Lille, 1970, p. 76, 135, 145.

Les étiquettes de jarres à vin mentionnent également à 5 reprises le titre de *rwḏw* (contrôleur), dont on peut se demander s'il ne remplace pas dans certains cas le chef des vigneron. Quatre des exemples réunis ici proviennent de la ville d'Amarna, et datent donc vraisemblablement du règne d'Akhenaton. Une dernière attestation, provenant d'Abydos, pourrait cependant être ramesside.

Doc. 1 (Amarna)

1



2

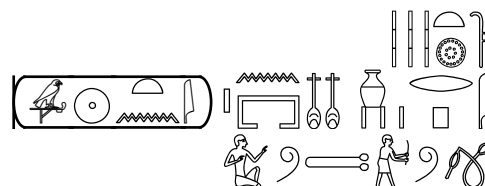
- 1) An 9, vin du domaine d'Aton,
- 2) département (*rmnyt*) du contrôleur [?] ¹¹⁷⁴

Doc. 2 (Amarna)

1

2

3



- 1) An 9
- 2) Vin *nefer nefer* du domaine d'Aton
- 3) le contrôleur Tjou ¹¹⁷⁵

Doc. 3 (Amarna)

1

2



- 1) An 7, vin du domaine d'Aton
- 2) département du contrôleur Hori ¹¹⁷⁶

Doc. 4 (Amarna)

1

2

3



- 1) An 9, vin *nefer nefer* du domaine d'Aton du...
- 2) département du contrôleur Hori du
- 3) chef vigneron... ¹¹⁷⁷

¹¹⁷⁴ W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, étiquette 27, pl. XXII.

¹¹⁷⁵ *Ibid.*, étiquette 28, pl. XXII.

¹¹⁷⁶ COA III, étiquette 65, pl. 87.

Seul le titre du personnage semble avoir été mentionné, à l'endroit où l'on attendrait la mention du responsable de la vinification. Il s'agit vraisemblablement ici d'un fonctionnaire aux attributions plus étendues, contrôlant une zone de culture beaucoup plus vaste (nous avons vu plus haut [cf. II/1/1] que les *b'h* pouvaient être des aménagements agricoles à grande échelle). De nombreux *ʿj n b'h* sont attestés à partir de la fin de la XVIII^e dynastie, et il semble bien que cette charge ait été confiée à des personnages assez importants. Un certain Resh, dont la tombe a été retrouvée à Saqqara, cumulait ainsi cette fonction avec de nombreux titres militaires ¹¹⁸². Comme dans le cas précédent, il paraît vraisemblable qu'un supérieur hiérarchique immédiat ait endossé, en l'absence d'un chef des vigneron défini, la responsabilité au niveau inférieur de la fabrication du vin. Il semble d'ailleurs que des militaires aient assez fréquemment été impliqués dans la production et le transport de différentes denrées contenues par les jarres inscrites.

2) Fonctionnaires dont le titre est précédé de la mention « *hry kmyw* ».

Plusieurs étiquettes associent le titre de chef des vigneron avec une fonction plus élevée, comme si, de façon exceptionnelle, un haut fonctionnaire pouvait jouer le rôle subalterne de responsable de la vinification au plus bas niveau. Un cas intéressant est celui de militaires ainsi impliqués dans la production de biens au profit d'institutions religieuses ou royales. On trouve en effet à quatre reprises la formule suivante : *hry kmyw pʿ hry pdt* (litt. « chef des vigneron, le commandant »), sans précision du nom du personnage désigné. Il pourrait bien sûr simplement s'agir du nom d'un individu (on connaît en effet des *Pʿ-hry-pdt* dans la documentation du Nouvel Empire ¹¹⁸³). Il faudrait alors s'interroger sur la fréquence inhabituelle de cet anthroponyme dans ce type de sources, car les quatre exemples réunis sont certainement des personnages distincts ; deux de ces attestations remontent vraisemblablement à la XVIII^e dynastie ¹¹⁸⁴, alors que les deux autres sont indiscutablement ramessides ¹¹⁸⁵. B.J.J. Haring, qui remarque la présence

simplement évoquées dans la même publication (COA III, p. 168 = BM 57461, 59887, 59918, *non vidi*).

¹¹⁸² A.P. ZIVIE, « La tombe d'un officier de la XVIII^e dyn. », *RdE* 31, 1979, p. 140.

¹¹⁸³ Notamment un médecin bien connu par la documentation de Deir al-Medina : cf. D. VALBELLE, *Les ouvriers de la Tombe*, *BdE* 96, 1985, p. 128, 285, 300 n. 9, 348, n. 1).

¹¹⁸⁴ Y. KOENIG, *Catalogue*, n^{os} 6304 (vin de l'an 23 provenant de la rivière de l'Ouest) et 6405 (vin pour le temple de Nebmaâtrê, provenant de la rivière de l'Ouest).

¹¹⁸⁵ N. de G. DAVIES, *Two Ramesside Tombs*, New York, 1927, pl. XIX (vin de l'an 50 d'un roi qui ne peut donc être que Ramsès II, provenant du *bekhen* des Asiatiques, et à destination du temple de Ramsès II) ; Sch. ALLAM, « Einige hieratische Ostraka der Papyrussammlung der Staatlichen Museen zu Berlin », *Forschungen und Berichte* 22, 1982, p. 51, n^o P 14153 (vin pour le temple de millions d'années de Ramsès II « *m-drt hry kmyw pʿ hry pdt* »). Un cinquième exemple de commandant impliqué dans la fabrication du vin pourrait se trouver sur une étiquette de jarre retrouvée à Aniba, où l'inscription

production. Bien que rien ne puisse ici permettre de le prouver, il est possible que les propriétés viticoles pour lesquelles on observe un tel « raccourci » dans les formulations administratives aient joui d'un statut particulier. Un jardin installé à proximité d'un temple funéraire pourrait ainsi avoir été directement supervisé par l'une des plus hautes instances intervenant dans la gestion de ce type d'institution. La même remarque peut être faite à propos de nombreux autres fonctionnaires, qui exercent occasionnellement des responsabilités *m-drt* dans les vignobles.

3) *Autres fonctionnaires m-drt attestés dans la production du vin.*

Quelques autres responsables apparaissent également dans les étiquettes de jarres en relation avec la production du vin. Une étiquette ramesside mentionne ainsi un scribe (dont le nom est perdu), responsable (*m-drt*) d'un vignoble destiné à l'approvisionnement d'un temple funéraire ¹¹⁹¹. On trouve également un *jmy-r st* (intendant de la place), qui exerce ses fonctions (*m-drt*) sous la direction (*r-ht*) d'un intendant du nom de Hori ¹¹⁹², un prêtre (*hm-ntr*) ¹¹⁹³, et, dans la documentation de Malqata, un *jmy-r 'hnwty* (responsable de l'intérieur du palais) du nom de Tjay ¹¹⁹⁴, et dans celle d'Amarna un « surveillant des taxes » (*whj htrj*) du nom de Houy ¹¹⁹⁵. En l'absence de tout contexte, il est difficile de définir précisément le rôle de ces différents personnages. Un seul point semble les unir : ils exercent manifestement le contrôle de la production viticole (*m-drt*) à la place du chef des vigneron, qui n'apparaît jamais dans ce contexte, et peuvent donc, comme lui, dépendre d'une instance supérieure.

La personnalité complexe du chef des vigneron apparaît clairement, au terme de cet examen des sources qui le concernent. Ce fonctionnaire semble avoir été, dans la majorité des cas, un responsable de faible envergure, lié à la terre où il exerçait ses fonctions. On peut parfaitement imaginer, comme pourrait le montrer l'exemple des nombreux chefs des vigneron d'origine asiatique ¹¹⁹⁶, qu'il s'agissait là de simples ouvriers sortis du rang, ayant reçu par ancienneté la direction d'une petite équipe, formée d'une vingtaine d'hommes. Leur supérieur immédiat pourrait être le contrôleur-*rwdw*,

¹¹⁹¹ Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6372. D'autres scribes, ou scribes royaux, apparaissent à la place du chef des vigneron dans la documentation de Tell al-Amarna, sans la mention *m-drt* (COA III, étiquettes 48, 123, 169). Il faut noter qu'il s'agit dans au moins un cas de vin provenant de Tjarou.

¹¹⁹² Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6293 ; un second *jmy-r st* apparaît avec la locution *m-drt* sur une étiquette inédite de Deir al-Medina (4D61). Il est malheureusement impossible de savoir s'il s'occupait de vin.

¹¹⁹³ *Ibid.*, n° 6490.

¹¹⁹⁴ W.C. HAYES, *JNES* X, 1951, type 35, fig. 5.

¹¹⁹⁵ COA III, étiquette 67, pl. 87.

¹¹⁹⁶ Voir sur ce point notre tableau *supra*, I/2/3.

chargé de l'administration d'un département-*rmnyt*, et donc, de plusieurs vignobles. D'autres indices montrent cependant que ce personnage pouvait avoir des responsabilités plus larges : certains *hry kmyw* reçoivent également le titre de gardiens (*sꜣw*), et semblent assumer d'autres fonctions que celles de la fabrication du vin. Des personnages importants peuvent à l'inverse porter, à l'occasion, le titre de *hry kmyw* ; d'autres en assument la charge sans en recevoir le titre. La réalité administrative égyptienne est donc beaucoup plus complexe, et beaucoup moins systématique, que ce que l'on peut entrevoir au premier regard. À beaucoup d'égards, le chef des vigneron se rapproche des cultivateurs-*jḥwtyw* qui figurent dans le P. Wilbour, et l'on peut penser que la même désignation de *hry kmyw* (qui est plus le descriptif d'une fonction qu'un véritable titre) pouvait recouvrir des réalités très différentes.

II/2/2. Les hauts fonctionnaires supervisant la production du vin

À la tête d'un domaine, et responsable en dernière instance de sa production, il n'est pas rare de trouver mention d'un haut fonctionnaire. Les sources d'époque ramesside sont sur ce point les plus claires, car on trouve très fréquemment sur le même document la mention conjointe des deux niveaux de responsabilités *r-ht*, puis *m-drt*. Les rouages administratifs ainsi décrits correspondent bien à la réalité qui transparaît de documents comme le P. Wilbour. Il est cependant très probable qu'un mode de gestion analogue existait déjà à la fin de la XVIII^e dynastie, sous le règne d'Amenhotep III, même si les étiquettes de jarres ont souvent, à cette époque une formulation plus ambiguë. Il a semblé utile de commencer par présenter ici les documents les plus tardifs, qui sont assurément les plus évocateurs.

a) La mention d'un fonctionnaire *r-ht* à l'époque ramesside.

La formule *r-ht* traduit une responsabilité au niveau supérieur. Ce terme a été tout particulièrement analysé par B. Menu dans son étude sur le personnel et la gestion des terres dans le P. Wilbour (XX^e dynastie) ¹¹⁹⁷. Il ressort de son analyse que cette locution accompagne essentiellement les noms de personnages importants, exerçant des fonctions de tout premier plan (intendants, prophètes de différentes institutions religieuses, militaires, scribes royaux). On remarque également que tous ces fonctionnaires peuvent avoir en même temps la responsabilité de plusieurs départements-*rmnyt*, et exercer un contrôle sur plusieurs domaines distincts. La locution *r-ht* s'oppose donc à celle de *m-drt*, qui décrit une responsabilité en première instance.

Ce vocabulaire ne semble se mettre en place dans les étiquettes de jarres qu'à partir de la fin du règne de Ramsès II : nous n'avons relevé aucune occurrence de la formule *r-ht* dans les séries documentaires bien datées de la fin de la XVIII^e dynastie. Même la documentation du Ramesseum actuellement connue, qui est essentiellement datée des 10 premières années de règne de ce roi ¹¹⁹⁸, ne mentionne que rarement les hauts fonctionnaires impliqués dans la production viticole. En revanche, la documentation de Deir al-Medina, dont une grande partie est postérieure à cette période, en livre d'assez nombreuses attestations. La mention conjointe des deux niveaux de responsabilités *r-ht* et *m-drt* semble d'ailleurs être presque devenue une règle sur les documents que l'on peut clairement dater des successeurs de Ramsès II. Le tableau qui suit regroupe autant que

¹¹⁹⁷ B. MENU, *Régime juridique*, notamment p. 10-16, 36, 44-60 et tableau A, p. 163-167.

¹¹⁹⁸ Voir *supra*, II/1/2.

possible les personnages connus pour avoir exercé ce niveau de responsabilité par ordre chronologique ¹¹⁹⁹.

Les hauts fonctionnaires supervisant la production du vin, à l'époque ramesside.

n°	nom	prov. doc.	date	attestation	r-ht	titre	loc. géo.	m-drt	domaine
1	J...	DeM	R II, 40+	Lo 57339		<i>jmy-r pr</i>			
2	Jmn...	Ram.	R II	Q 161	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>			[...]
3	Wsr-Mꜣ't-R'c-nht	Qantir	R II	Hamza A	<i>r-ht</i>	<i>sš nsw, n pꜣ mš'</i>	W. Per-Ramsès		
		Qantir	R II	Hamza B	[...]	<i>n pꜣ mš'</i>	W. Per-Ramsès		
		Qantir	R II	Hamza D	[...]	<i>n pꜣ mš'</i>	W. Per-Ramsès		
4	Pꜣy-ndm	Ram	R II	Q 270	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>	Iou-Redou		<i>hwt nt hh m rnpwt Jmn...</i>
5	Pꜣ-ndm	Ram	R II	Q 163	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r st</i>	Tjarou		<i>pr Jmn</i>
6	Pꜣ-R'	DeM	R II, 55	K 6382	[...]	<i>jmy-r pr</i>			[...]
		DeM	R II, 55	K 6408	[...]	<i>jmy-r pr</i>			...R'mssw
7	M'hw	Ram	R II	Q 189	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r st</i>	Tjarou		<i>pr Jmn</i>
8	Mry-R'	DeM	R II, 53	K 6324		<i>jmy-r pr</i>	Meidoum		
9	[...]	DeM	R II, 42	K 6314	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>	Nay-Amon		
10	Pꜣbꜣsꜣ	Thèbes W.	Siptah, 4	ST 19, 6	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>	Iaou-Nefer	<i>hry kꜣmyw</i>	<i>pr imy-r htmt n tꜣ drꜣf</i>
		Thèbes W.	Siptah, 4	ST 19, 10	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>	Iaou-Nefer	<i>hry kꜣmyw</i>	<i>pr imy-r htmt n tꜣ drꜣf</i>
11	Wsr-hꜣt	Thèbes	R III, 7	G., taf 9	<i>r-ht</i>	<i>sm</i>	rivière de l'Ouest	<i>hry kꜣmyw</i>	<i>hwt nt hh n rnpwt</i>
	Wsr-[hꜣt]	DeM	R III, 18	D 7G10	<i>r-ht</i>	<i>sm</i>	Iaou-Nefer		
12	Pn-nsty-tꜣwy	DeM	R III	K 6332	[...]	<i>jmy-r pr</i>			<i>tꜣ hwt...</i>
		DeM	R III, 28	K 6380	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>			
		DeM	R III	K 6280	[...]	<i>jmy-r pr</i>			
		DeM	R III	K 6281	[...]				
		DeM	R III, x+5	D 2D7	[...]				
13	Hrj	DeM	R III	K 6336	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r njwt, tꜣty</i>	[...]	<i>m-drt [...]</i>	<i>pꜣ qnjw n nsw Wsr-Mꜣ't-R'</i>
		DeM	R III?, 6	K 6293	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>	[ouest Ka]	<i>jmy-r st</i>	<i>pr R'mssw</i>
		DeM	R III?, 6	K 6291	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>	[ouest Ka]	[...]	<i>pr R'mssw</i>
14	H'c-m-Wꜣst	Abydos	R III, 25	GM 161	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r šn'</i>	[ouest Ka]	<i>hry kꜣmyw</i>	<i>hwt Wsr-Mꜣ't-R' mryjmn</i>
15	Hqꜣ-Mꜣ't-R'c-nht	Thèbes	R IV	TW 220		<i>sm</i>			<i>hwt Hqꜣ-Mꜣ't-R'</i>
16	Jꜣhy	DeM	indét.	K 6401		<i>jmy-r pr</i>			

¹¹⁹⁹ Hamza = M. HAMZA, *ASAE* 33, 1933, p. 43-44 ; *GöttMisc* 161 = G. BOUVIER, « À propos des jarres à *shede* », *GöttMisc* 161. G. = H. GOEDICKE, « Hieratische Ostraka in Wien », *WZKM* 59-60, pl. 11 ; TW = M. BIETAK, *Theben-West (Luxor). Vorbericht über die ersten vier Grabungskampagnen*, Vienne, 1972 ; S.T. = W.M.F. PETRIE, *Six Temples*, *op. cit.* ; K. = Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres de Deir al-Medina*, *op. cit.*, avec n. de la publication ; L. = étiquettes du musée du Louvre (cf. Y. KOENIG, *RdE* 44) avec le numéro du document ; Lo : étiquettes de Deir al-Medina = J. LOPEZ, *Ostraca Ieratici*, *op. cit.* ; D. = étiquettes inédites de Deir al-Medina.

	<i>Jmn...</i>	DeM	indét.	D. i 891	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>			<i>[pr] R'mssw ?</i>
17	<i>Wsr-M3't-R'</i>	DeM	indét.	D. i 878	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>			
18	<i>R'</i>	DeM	indét.	K 6368	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>			
19	<i>R'mssw</i>	DeM	indét.	K 6296	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>		<i>hry k3myw</i>	<i>[hwt] nt hh n rnpw</i>
20	<i>R'mssw</i>	DeM	indét.	K 6421		<i>jmy-r st</i>	[rivière] de l'Ouest ?		
21	[...]	Abydos	indét.	L 30242	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>		<i>hry k3myw</i>	<i>t3 hwt...</i>
22	[...]	DeM	indét.	D i 806	<i>r-ht</i>	<i>jmy-r pr</i>			<i>t3 hwt...</i>

Comme on le voit dans le tableau qui précède, la plus haute responsabilité dans la gestion des domaines viticoles incombe généralement à un intendant (*jmy-r pr*). Ce phénomène est bien connu par d'autres sources : à l'époque ramesside, les textes des *Late Egyptian Miscellanies* mettent en scène ces fonctionnaires dans des conflits impliquant les temples funéraires. Dans le P. Anastasi VI, un dénommé Youpa, intendant du Ramesseum, est dénoncé pour avoir accaparé des employés travaillant pour le compte du trésor royal ¹²⁰⁰. Une autre lettre (P. Sallier I) indique que l'intendant Nedjem, également attaché au Ramesseum, a réquisitionné 30 aroures de terrain au profit de cette institution ¹²⁰¹. Un troisième document (P. Sallier IV) transcrit les réclamations d'un intendant du temple funéraire de Merenptah, qui se plaint de la médiocre qualité du grain qui a été envoyé au grenier royal ¹²⁰². On voit ici que toutes sortes de domaines pouvaient leur être confiés, puisque l'un de ceux qui sont attestés dans les étiquettes de jarres à vin (un dénommé Pabasa, n°10) avait la haute main sur le domaine du « trésorier du pays tout entier », c'est-à-dire, si l'on suit les déductions de J. Cerny, du chancelier Bay sous le règne de Siptah ¹²⁰³.

Certains personnages qui apparaissent dans notre tableau peuvent être identifiés à des fonctionnaires attestés par d'autres sources. Le cas le plus intéressant est sans doute ici celui du vizir Hori (n°13) : ce notable est en effet très bien connu, en particulier dans la documentation de Deir al-Medina. Descendant de Ramsès II, il exerçait déjà les fonctions de vizir du sud sous les règnes de Siptah et Taousert, et se maintint à ce poste jusqu'en l'an 12 de Ramsès III, où un dénommé Ta lui succéda ¹²⁰⁴. On sait aussi que, conjointement à

¹²⁰⁰ P. Anastasi VI, 6, 2-12 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 77-78 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 296-297.

¹²⁰¹ P. Sallier I, 9, 1-9 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 87-88 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 325-328 ; nouvelle traduction et interprétation du texte dans B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 342-344.

¹²⁰² P. Sallier IV vs, 9, 1-5 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 93-94 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 355-356.

¹²⁰³ J. CERNY, « A Note on the Chancellor Bay », *ZÄS* 93, 1966, p. 35-39.

¹²⁰⁴ P. GRANDET, *Ramsès III, histoire d'un règne*, Paris, 1993, p. 90-91. Sur la carrière de ce personnage sous Sethi II, voir *KRI* IV, 281, 11-13 ; *KRI* VII, 247, 3-5, sous Sitpah et

ses fonctions de vizir, il exerçait les charges d'intendant, notamment au bénéfice du temple funéraire de Siptah ¹²⁰⁵. Malgré le risque d'une homonymie (le nom de Hori est très répandu à l'époque ramesside), il nous semble très vraisemblable que les trois attestations de ce nom réunies plus haut se réfèrent à un seul et même personnage, qui apparaît alternativement sous deux titres différents, celui d'intendant et celui de vizir. Les deux étiquettes qui désignent un *intendant* Hori, attaché à la gestion du Ramesseum, ne peuvent vraisemblablement pas remonter à l'an 6 règne de Ramsès II lui-même. Plusieurs indices permettent au contraire de les dater d'un règne postérieur : la mention du temple funéraire de ce roi dans sa forme la plus développée (*ḥwt nt ḥḥ n rnpwt Wsr-Mꜣ't-R'-Stp-nR'*) est assez rare au début du règne, comme en témoigne le très faible nombre de ses occurrences dans la documentation issue du Ramesseum, datée des 10 premières années de ce souverain. La même remarque peut être faite à propos de l'usage même de la locution *r-ḥt*, et de la mention d'un *jmy-r pr* : tous les autres exemples montrent que ce type de formulation n'apparaît dans les étiquettes de jarres qu'à partir des années 40-50 de ce roi (voir nos n^{os} 1, 6, 8, 9, et vraisemblablement aussi le n^o 3, le nom de Ousermaâtrênakht étant livré au sein d'un lot d'étiquettes dont l'une porte la date de l'an 52 ¹²⁰⁶). Les trois documents que nous avons réunis pour Hori pourraient donc tous dater du début du règne de Ramsès III ¹²⁰⁷ : ils font d'ailleurs tous trois référence à la gestion des domaines liés aux fondations de Ramsès II, arrière grand-père de ce personnage.

Le dénommé Pennesetytaouy qui est attesté à cinq reprises dans les étiquettes de jarres est sans doute, pour les mêmes raisons, contemporain de Ramsès III. Il aurait, au vu de sa mention dans le P. Harris I ¹²⁰⁸, plutôt exercé ses fonctions à la fin du règne de ce roi, ce qui correspond *grosso modo* à la date figurant sur l'une des jarres (an 28). Ce personnage a vraisemblablement eu conjointement la charge d'intendant du temple funéraire de Medinet Habou et des responsabilités dans la gestion d'un domaine de Ptah, dans la rivière de l'Ouest ¹²⁰⁹. Il n'est pas certain qu'un intendant ait obligatoirement résidé sur les lieux où l'appelait sa charge : comme nous l'avons vu plus haut, le Pennesetytaouy

Taousert, KRI IV, 357-360, KRI VII, 252, 5-8, sous Sethnakht puis Ramsès III, KRI V, 4, 4 et 4, 14 ; 376-377 ; 433, 5 ; KRI VII, 262, 5-6.

¹²⁰⁵ B.J.J. HARING, *Divine Household*, p. 449 ; KRI IV, 358, 14 sq.

¹²⁰⁶ M. HAMZA, *ASAE* 33, p. 44, n^o E.

¹²⁰⁷ Vs B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 226, 446, qui enregistre Hori comme un intendant chargé de la gestion du Ramesseum du vivant même de Ramsès II. Si nous écartons la possibilité d'un an 6 de Ramsès II, seuls deux autres souverains peuvent correspondre à une année de règne aussi élevée : Merenptah, son successeur direct, et Ramsès III.

¹²⁰⁸ P. Harris I, 51a,5 = W. ERICHSEN, *P. Harris I*, p. 57 ; P. GRANDET, *P. Harris I/1*, p. 292 ; *ibid.*/2, n. 716.

¹²⁰⁹ P. GRANDET, *Ramsès III*, p. 138, 284.

troisième ligne de l'étiquette ¹²¹³. Cette solution n'est cependant pas logique : comme le fait remarquer B.J.J. Haring, on attend bien un titre à cet endroit du texte, après la préposition *r-ht* et devant un nom propre. Ce dernier auteur propose donc, de façon hypothétique, le mot *šmsw*, assistant ¹²¹⁴. En réalité, la lecture *sm* s'impose, car, contrairement à ce que peut laisser croire la transcription du document, rien n'est perdu au début de la ligne, comme le prouve la correspondance exacte avec la ligne immédiatement supérieure, elle aussi complète ¹²¹⁵. La mention d'un prêtre-*sem* dans ce contexte n'est par ailleurs pas surprenante. Un autre exemple en est donné, sous le règne de Ramsès IV, par le n° 15 de notre liste ¹²¹⁶, un certain Heqamaâtrênakht qui est lui aussi parallèlement attesté par un graffiti de Deir al-Bahari ¹²¹⁷. Le titre de prêtre-*sem* semble avoir été conféré systématiquement aux grands-prêtres des temples mémoriaux à partir de la fin de la XVIII^e dynastie, peut-être en raison de la fonction « funéraire » de ces institutions ¹²¹⁸. Ce personnage était en tout cas le principal administrateur des biens de ce temple, responsabilité qu'il devait partager avec les intendants et le grand-prêtre d'Amon de Karnak. Il avait manifestement autorité (*r-ht*) sur l'ensemble du personnel de cette institution ¹²¹⁹, et semble avoir été impliqué dans la livraison de nombreux produits destinés au culte ¹²²⁰.

Enfin, on trouve occasionnellement dans les étiquettes de jarres ramessides trois autres titres moins éloquents. Celui de scribe royal (*sš nsw*) est porté par un dénommé Ousermaâtrênakht (n° 3), qui semble avoir également eu des attributions militaires, puisque son nom est suivi, à trois reprises, par le qualificatif « de l'armée » (*n p3 mš'*). Nous avons déjà signalé plus haut le rôle que pouvaient jouer les militaires dans la gestion domaniale. Il faut cependant ajouter ici que le titre de *sš nsw* peut correspondre à un personnage de

¹²¹³ H. GOEDICKE, « Hieratische Ostraka in Wien », *WZKM* 59-60, pl. 11 = *KRI* V, 448, 5-14.

¹²¹⁴ B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 354 et note 5.

¹²¹⁵ Une seconde étiquette de jarre, provenant cette fois de Deir al-Medina (voir fac-similé *supra*, I/3/3), pourrait mentionner le même personnage, en l'an 18 de Ramsès III.

¹²¹⁶ Dans l'étiquette de jarre en question, le titre a également été mal lu par l'éditeur (M. BIETAK, *Theben West*, pl. IX c, qui lit *sš*, suivi par *KRI*, VI, 49). La correction est effectuée par B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 218, n. 4.

¹²¹⁷ M. MARCINIAK, *op. cit.*, n° 129, p. 152, pl. LXXXV-LXXXVA ; B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 218, 354, 455.

¹²¹⁸ B.J.J. HARING, *op. cit.*, p. 215 suggère que ce titre peut avoir pour origine un culte de Ptah-Sokar-Osiris attesté sur la rive ouest de Thèbes dès le milieu de la XVIII^e dyn.

¹²¹⁹ Voir sur ce point les exemples réunis par B.J.J. HARING, *op. cit.*, p. 214-220.

¹²²⁰ Qu'il s'agisse de denrées comme l'huile (cf. *ibid.*, p. 217-218); ou de produits plus luxueux. Un prêtre-*sem* figure parmi les commanditaires d'une expédition minière menée à la fin de la XX^e dyn. dans le désert oriental (P. Ifao A+B = Y. KOENIG, « Livraisons d'or et de galène au trésor du temple d'Amon », *Hommages Sauneron* I, p. 185-220 ; *id.*, *BIFAO* 83, 1983, p. 249-255).

haut rang. Il est souvent porté par les intendants ¹²²¹, et désigne peut-être ici un fonctionnaire de ce type. Trois *jmy-r st* sont également attestés : Panedjem (n° 5), Mahou (n° 7) et Ramessou (n° 20). Ces personnages ont un rang inférieur aux intendants, et l'on peut supposer qu'ils résidaient à proximité des propriétés dont ils avaient la charge. Cela expliquerait, par exemple, pourquoi deux d'entre eux supervisent la région particulière de Tjarou, qui sort des cadres administratifs égyptiens ordinaires. On a vu également qu'un quatrième fonctionnaire de ce type exerçait des responsabilités au niveau inférieur (*m-drt*) sous le contrôle de l'intendant Hori. Enfin, on trouve dans la documentation la plus tardive la mention d'un unique *jmy-r šn'* (supérieur de l'atelier), du nom de Khaemouaset (n° 14) ¹²²². Cette fonction est intéressante, car elle est beaucoup plus proche de la gestion des temples au jour le jour. Un tel personnage supervisait le secteur de production intégré dans ces institutions, essentiellement les activités domestiques de brasserie et de panification. La thèse de D. Poltz est que, au moins à la XVIII^e dynastie, les *jmy-r šn'* étaient issus par promotion interne de cet atelier-*šn'*, ce qui expliquerait la profusion d'Asiatiques parmi les titulaires de cette charge, les prisonniers de guerre étant le plus souvent affectés aux domaines des temples ¹²²³.

La documentation n'est pas assez abondante pour qu'il soit possible de tirer sur ce point des conclusions définitives, mais on peut avoir l'impression que la supervision des domaines viticoles des grandes institutions a été assurée de plus en plus souvent de façon directe par le bénéficiaire du produit, entre la fin de la XIX^e dynastie et la XX^e dynastie. Celle-ci semble d'abord avoir été confiée exclusivement à des intendants et des *jmy-r st*, qui pouvaient résider dans une capitale administrative éloignée du lieu de consommation (c'est vraisemblablement le cas de personnages comme Pennesetytaouy, bien connu pour son activité dans la région memphite), voire à proximité du lieu de production. À la fin de la période, ce contrôle (*r-ht*) semble de plus en plus assuré par un personnage résidant près du temple bénéficiaire, et assurant sa gestion au quotidien, comme le prêtre-*sem* et le supérieur de l'atelier-*šn'*.

¹²²¹ B.J.J HARING, *op. cit.*, p. 226. On peut rappeler ici que, dans les étiquettes plus anciennes de Malqata, un personnage aussi important que Amenhotep fils de Hapou est seulement désigné par l'expression *sš nsw* (cf. W.C. HAYES, *JNES* X, 1951, p. 100).

¹²²² Ce personnage semble malheureusement inconnu dans le reste de la documentation. Il ne figure pas dans la liste exhaustive des fonctionnaires portant ce titre dressée par D. POLTZ, « Die *šn'*-Vorsteher des Neuen Reiches », *ZÄS* 117, 1990, p. 43-60.

¹²²³ *Ibid.*, p. 52-53.

b) Les fonctionnaires impliqués dans la production du vin à la fin de la XVIII^e dynastie.

La situation est beaucoup moins claire à la fin de la XVIII^e dynastie. Les étiquettes provenant de la ville d'Amarna ne mentionnent que très occasionnellement de hauts fonctionnaires, et se contentent la plupart du temps de nommer un chef des vigneron. On trouve en revanche la mention fréquente de grands dignitaires dans la série de documents qui a été retrouvée sur le site de Malqata. La liste complète de ces personnages a été donnée par W.C. Hayes, dans sa publication préliminaire de ces étiquettes : on y trouve, entre autres, le nom d'Amenhotep fils de Hapou, celui de Meryptah, intendant à Memphis, celui du vizir du sud, Ramose etc. D'autres membres de la Cour, dont on trouve dans cette documentation les seules attestations, ont également associé leur nom à des livraisons de vin, et en particulier toute une série de scribes royaux (*sš nsw*) : Amenhotep, Ahmose, Penamonnefer, May, Houy fils de May, Houy fils de Hatiay ¹²²⁴. Vu les circonstances particulières de ces livraisons de vin (les trois fêtes-*sed* du roi Amenhotep III entre l'an 30 et l'an 37 de son règne), on a pensé qu'il s'agissait de dons faits par des particuliers, qui fournissaient pour les cérémonies une part de leur production privée ¹²²⁵. Quelques indices pourraient cependant faire transparaître de ces inscriptions une réalité plus proche de celle que nous avons observée à une époque plus tardive. Le cas le plus intéressant est sans doute celui de l'intendant Amenhotep-Houy de Memphis, déjà évoqué plus haut ¹²²⁶. Ce personnage est en effet bien connu par une autobiographie qui décrit sa nomination à la tête du temple de millions d'années du roi Amenhotep III à Memphis : il y exerçait la gestion au plus haut niveau du domaine affecté à cette institution ; à une époque plus tardive, ces responsabilités auraient vraisemblablement été introduites dans les documents par la préposition *r-ht* ¹²²⁷. Or, si l'on examine les étiquettes où ce personnage est mentionné, on remarque qu'elles comportent quelques particularités. Tout d'abord, on peut noter que ce sont, bien avant les documents d'époque ramesside, les premières inscriptions de ce genre à donner l'indice d'une double responsabilité. Le doc. type 25 publié par Hayes, déjà reproduit *supra* ¹²²⁸, se lit en effet ainsi : *[jrp] n Mn-nfr n hry k3mw Pth-m'y, [...]* *sš nsw Hwy* (vin de Memphis, du chef vigneron Ptahmay, [...] le scribe royal Houy). Nous retrouvons donc ici le double niveau de surveillance des propriétés qui apparaît dans les documents des XIX^e et XX^e dynasties. Un autre indice est donné par une expression

¹²²⁴ W.C. HAYES, *JNES* X, 1951, p. 100-101.

¹²²⁵ *Ibid.*, p. 82-87.

¹²²⁶ *Supra*, I/3/3.

¹²²⁷ Voir notamment sur ce point R.G. MORKOT, « Nb-M3't-R'-united-with-Ptah », *JNES* 49, 1990, p. 323-337.

¹²²⁸ *Supra* I/3/3, Memphis, doc. 1 = W.C. HAYES, *op. cit.*, fig. 5, type 25.

possible que l'on ait préféré indiquer dans l'inscription le responsable en dernière instance de la production au détriment du personnage de moindre rang chargé de veiller à un niveau inférieur au bon fonctionnement du domaine.

II/2/3. Les circuits de production

Les étiquettes de jarres, dont les informations sont étayées par quelques rares documents administratifs et quelques documents figurés, permettent donc de proposer une reconstitution schématique du fonctionnement des vignobles égyptiens au Nouvel Empire. L'image que l'on obtient ainsi ne correspond bien sûr qu'à un type très particulier de production viticole, celle qui s'insère dans le cadre des grands domaines destinés à l'approvisionnement des principaux cultes et de la Cour.

Au début de la chaîne de production se trouve un chef des vigneron qui peut avoir sous sa coupe une équipe d'une vingtaine d'ouvriers. Ce personnage (auquel peut éventuellement se substituer un fonctionnaire plus gradé, ou un militaire) a la responsabilité des différents produits élaborés sur le domaine, vin et dérivés du vin (*shedeh*, *paour*), ainsi que d'autres productions agricoles (grenades, huile, raisins secs) la plupart des entités agricoles étant polyvalentes. Il détient probablement le sceau que l'on appose sur l'argile du bouchon des jarres au moment de leur fermeture. Cette empreinte donne des indications sur le destinataire de la récolte, et sur la propriété émettrice. Elle permet aussi, très vraisemblablement, d'éviter tout détournement de la boisson : il n'est pas possible d'entamer la jarre sans briser le scellement, et seul ce fonctionnaire peut reproduire un bouchon conforme en cas d'ouverture du récipient. Le chef des vigneron est également le garant de la qualité de la boisson livrée : une scène de la TT 155 nous le montre en train de déguster le vin nouveau, et l'on sait par ailleurs que la récolte n'était livrée qu'une fois la fermentation achevée, c'est-à-dire plusieurs mois après les vendanges.

Le vin est ensuite prélevé, pour être transmis à l'institution bénéficiaire. Le mode de transport semble alors avoir essentiellement été la voie fluviale : le P. Anastasi IV indique que c'est sur un bateau transporteur (*dʿr*), accompagné de deux barges (*hn-jh*) du temple de millions d'années de Sethi II que la récolte (plus de 1500 jarres-*mnt*) est embarquée¹²³³. Ici, c'est directement l'institution bénéficiaire, dotée de son personnel spécifique, qui prend en charge cette opération. Une représentation de la TT 161 montre, à la suite des traditionnelles opérations de fabrication du vin, une semblable concentration d'amphores vinaires que l'on charge à bord d'un vaisseau¹²³⁴. La réalité semble avoir parfois été différente : deux journaux de bord d'époque ramesside montrent que de très petites quantités de cette boisson pouvaient aussi être embarquées au sein de cargaisons

¹²³³ Sur ces deux types de bateaux, voir D. JONES, *Glossary of Ancient Egyptian Nautical Titles and Terms*, Londres, 1988, p. 136 (n°30) et 143 (n° 57).

¹²³⁴ E. MACKAY, « Note on a New Tomb (N° 260 [*sic*]) at Drah Abu'l Naga, Thebes », *JEA* 3, 1916, pl. XV.

plus hétéroclites, où l'on trouve aussi du charbon, de la viande et des pièces de tissu ¹²³⁵. Les institutions bénéficiaires n'étaient pas obligatoirement les organisatrices du transport. La route devait en revanche être utilisée pour convoier le vin en Nubie, ou pour acheminer vers la Vallée la production des Oasis. Ce dernier trajet, vraisemblablement effectué à dos d'âne (mais sur lequel nous n'avons aucun document) devait durer une dizaine de jours ¹²³⁶.

La production était ensuite, toujours selon le P. Anastasi IV, transmise aux contrôleurs-*rwḏw* de l'institution bénéficiaire. Ces fonctionnaires, qui apparaissent exceptionnellement sur les étiquettes de jarres, semblent avoir eu un rôle déterminant à plusieurs étapes de la chaîne de production. Vraisemblablement basés dans un centre administratif, ils sont peut-être les auteurs des inscriptions que l'on retrouve sur les jarres. Plusieurs documents devaient être à leur disposition dans le cadre de ce travail minutieux. Tout d'abord, il est vraisemblable qu'ils avaient des registres (comparables au P. Wilbour) donnant un descriptif des terres placées sous leur contrôle, avec une estimation de la récolte que l'on pouvait en espérer. Le P. Anastasi IV nous montre ensuite que le vin ne voyageait pas sans papiers : la production du domaine de Nay-Amon est en effet enregistrée dès son embarquement par un scribe qui se trouve à bord. Dans le rapport effectué par celui-ci, on retrouve, en fait, toutes les informations qui sont nécessaires à l'élaboration des étiquettes : nom du chef des vigneron, institution bénéficiaire, et qualité de la récolte. Véritable « congé » avant la lettre, ce document permet également d'éviter toute fraude durant le transport, puisque le volume exact de la livraison y figure. Mais le rôle des contrôleurs pouvait avoir une autre facette, que nous ne pouvons que deviner dans les lacunes de la documentation. Le côté « industriel » de la production des jarres à vin a bien souvent été noté : l'homogénéité de leur forme, de la pâte qui servait à les confectionner, de leur capacité montre bien que ce genre de récipient devait être produit dans un nombre de centres assez restreint ¹²³⁷. Dès lors, on peut penser qu'un autre contrôle de la production pouvait avoir lieu avant même les vendanges, ces jarres devant être distribuées à des domaines qui ne les fabriquaient pas. Les *rwḏw* pouvaient donc avoir également à leur disposition la comptabilité des amphores vides fournies à chaque chef des vigneron en fonction de la récolte que l'on attendait de lui ¹²³⁸. Une simple soustraction aurait alors pu déterminer si une part de la production avait été détournée.

¹²³⁵ J.J. JANSSEN, *Two Ancient Ships Logs*, Leyde, 1961.

¹²³⁶ Voir sur ce point *supra*, I/2/1.

¹²³⁷ Voir sur ce point tout particulièrement C. HOPE, *Malkata and the Birket Habu, Jar Sealings and Amphorae*, Warminster, 1977, p. 73-74 ; *id.*, *Pottery of the Egyptian New Kingdom. Three Studies*, Victoria, 1989, p. 14-17 ; voir aussi *supra*, II/1/3.

¹²³⁸ Un passage du P. Harris I semble d'ailleurs attester de la livraison de récipients vides, au profit d'une institution (cf. P. Harris I, 73, 2).

Cette hypothèse semble en partie confirmée par une étude récente de P. McGovern, qui propose une analyse de 35 jarres inscrites retrouvées sur le site de Malqata, et conservées au Metropolitan Museum of Art de New York ¹²³⁹, par la technique de l'activation neutronique (Neutron Activation Analysis). Cette méthode analytique permet de déterminer avec précision la composition géochimique (concentration des éléments majeurs et en traces) des pâtes céramiques, et ainsi de comparer ces données à un corpus de référence dont la provenance est connue ¹²⁴⁰. Le résultat de l'examen mené sur les étiquettes de jarres de Malqata est le suivant : hormis des récipients mentionnant une localité de *Pr-Wsh* (Kharga) et une oasis indéterminée (*Wht*), toutes les jarres analysées présentent une composition remarquablement similaire. On peut en conclure avec vraisemblance qu'elles ont toutes été fabriquées au même endroit, même si elles ont par la suite renfermé du vin provenant de la rivière de l'Ouest, de Memphis, de Behbeit al-Haggat, de Tjarou ¹²⁴¹. Ceci répond bien au souci de centralisation et de contrôle de la production que nous avons exposé plus haut.

Dans un second temps, l'auteur, qui se fonde sur l'analyse comparative d'un échantillon de calage censé représenter la production locale thébaine de récipients, aboutit à la conclusion que toutes les jarres à vin ont été produites sur le site même de la consommation. Cela l'amène à envisager tour à tour les deux solutions logiques qui permettraient d'expliquer ce phénomène :

a) Le vin a pu être réembouteillé à son arrivée à Thèbes. Cela pourrait être dû aux conditions particulières de sa consommation (essentiellement lors de fêtes-*sed* du pharaon Amenhotep III), et à la nécessité d'utiliser des récipients plus présentables. Cette pratique aurait l'avantage d'expliquer la trouvaille, dans le temple funéraire de Thoutmosis IV, d'un sceau servant à estampiller les bouchons de jarres, et sur lequel est inscrit : « vin de la rivière de l'Ouest » ¹²⁴². Ajoutons à cela qu'il pourrait avoir été intéressant, dans l'optique même de la fabrication du vin, de le soutirer, par exemple pour filtrer les lies, ou pour vérifier avant consommation qu'il ne s'était pas gâté.

b) Des amphores vides ont pu être expédiées de Thèbes vers les différents domaines producteurs, selon le procédé que nous avons mis en valeur plus haut, pour contrôler plus étroitement la production ¹²⁴³. La première solution est, cependant, préférée par l'auteur.

Si les données analytiques semblent indiscutables, plusieurs remarques peuvent être formulées à propos de ces interprétations.

¹²³⁹ P. MCGOVERN, « Wine of Egypt's Golden Age », *JEA* 83, 1997, p. 69-108.

¹²⁴⁰ Sur cette technique, on verra par exemple J. BOURRIAU, *Umm el-Qaab. Pottery from the Nile Valley before the Arab Conquest*, Cambridge, 1981, p. 41-42.

¹²⁴¹ Voir la composition de l'échantillon analysé *ibid.*, Appendix 1, p. 97-102.

¹²⁴² *Ibid.*, p. 92-93.

¹²⁴³ *Ibid.*, p. 93.

— L'ensemble des jarres analysées par P. McGovern sont réalisées dans une pâte à base d'argile marneuse, caractérisée par un abondant dégraissant de calcaire. Or ce type de pâte, défini sous l'appellation *Marl D* dans le « système de Vienne » représente le matériau le plus communément utilisé pour la fabrication des amphores du Nouvel Empire. On le retrouve, entre autres, à Abydos, Amarna, Memphis et Qantir ¹²⁴⁴. L'origine thébaine de cette fabrique n'est donc pas assurée. Seule la découverte d'ateliers de potiers produisant cette céramique, ou des sources d'argile utilisées, permettrait de répondre à cette question ¹²⁴⁵.

— L'identification de cette pâte comme thébaine repose donc exclusivement sur un échantillon de référence qui est supposé représenter la production locale. Celui-ci a été essentiellement choisi parmi les jarres à viande également retrouvées à Malqata (dix d'entre elles ont été analysées) avec le postulat qu'il s'agissait d'une production locale : « ten meat amphoras or wider-mouthed jars which comprise the highest percentage of ostraka, were probably made locally, because of the fact that the donors were exclusively local palace or Theban officials » ¹²⁴⁶. Cette dernière assertion peut surprendre : si l'on examine en détail les jarres qui ont effectivement été analysées, on se rend compte que les informations écrites qu'elles livrent sont très limitées. Quatre d'entre elles mentionnent simplement le produit qu'elles renferment, avec parfois une allusion à la fête-*sed* royale (n^{os} 41, 45, 46, et 47 de McGovern). De celles qui restent, trois autres mentionnent un cellier (*ḥyt*), placé sous la responsabilité de fonctionnaires qui ne sont pas nommés (*jmy-r ḥnt*, ou simplement *sš nsw*, n^{os} 39, 40, 42). Les trois dernières pourraient être plus informatives : l'une évoque la « boucherie » (*w'byt*) d'un dénommé Panedjem (n^o 43), une autre le cellier d'un scribe royal du nom de Kha (n^o 44), la dernière enfin un boucher du nom de Mehy (n^o 48). De tous ces personnages, seul le dénommé Kha pourrait être connu par une tombe à Thèbes ¹²⁴⁷. Les indices sont donc bien tenus pour affirmer que cette production de viande était exclusivement thébaine. L'ensemble des récipients étiquetés auraient tout aussi bien pu être amenés de Memphis (dont nous avons montré plus haut le rôle important dans l'approvisionnement de Thèbes) à l'occasion des fêtes-*sed*. D'autres éléments de l'échantillon de référence peuvent paraître étonnants : on y apprend que deux éléments analysés « were thought to be sufficiently unique to have been produced locally » ¹²⁴⁸. Il est généralement admis par les céramologues qu'une pièce unique, ou faiblement

¹²⁴⁴ Sur cette classification générale des poteries égyptiennes voir tout particulièrement H.A. NORDSTRÖM, J. BOURRIAU, « Ceramic Technology : Clays and Fabrics », in D. ARNOLD, J. BOURRIAU (éd.), *An Introduction to Ancient Egyptian Pottery*, SDAIK 17, 1993, p. 181-182 ; H.A. NORDSTRÖM, *LÄ VI*, 1986, s.v. « Ton », col. 629-634.

¹²⁴⁵ P. MCGOVERN, *op. cit.*, p. 91, reconnaît lui-même cette lacune dans la documentation : « it should be stressed, however, that the exact location of the ancient marl deposit that was exploited in the Theban area is unknown ».

¹²⁴⁶ *Ibid.*, p. 76.

¹²⁴⁷ Peut-être le Khaemhet de la TT 57, cf. W.C. HAYES, *JNES X*, 1951, p. 100.

¹²⁴⁸ P. MCGOVERN, *op. cit.*, p. 76.

représentée, doit être considérée, au contraire, comme étrangère à la production locale. On y trouve encore trois autres ostraca thébains, dont une jarre de Deir al-Medina conservée à l'IFAO, qui ont été choisis « because their fabric types had been identified as Marl D, possibly of local origin ». On le voit, l'argument présenté est circulaire. Il semble de plus être contradictoire car, sur la jarre de Deir al-Medina analysée, on lit justement : « [huile d'olive] *nefer nefer* pure d'Égypte, la grande terre à oliviers [du temple de] Ousermaâtrê-Setepenrê dans le domaine d'Amon, qui est dans le district du Ka » ¹²⁴⁹. Or cette dernière désignation géographique est particulièrement bien attestée dans les étiquettes de jarres à vin, et se réfère comme nous l'avons vu plus haut (I/3/3) soit à l'ouest du Delta, soit à la région de Memphis. Pour faire de cette jarre une jarre thébaine, il faudrait donc postuler, outre le réembouteillage du vin sous Amenhotep III, celui de l'huile à la période ramesside.

— Un dernier fait peut être ici relevé : on peut se demander, en effet, pourquoi seules les jarres provenant des Oasis semblent se distinguer du lot de ces supposées *marl D* thébaines, et pourquoi on aurait renoncé à réembouteiller précisément ce produit, si cette pratique revêtait un caractère systématique, comme McGovern veut le prouver. En revanche, il serait aisé d'expliquer ce phénomène si le centre de production des jarres était Memphis, et non Thèbes. Dans le cadre éventuel d'un contrôle administratif de la production par la distribution de jarres vides, l'ensemble du Delta aurait en effet pu être approvisionné en récipients produits dans la région memphite, mais non les Oasis ¹²⁵⁰.

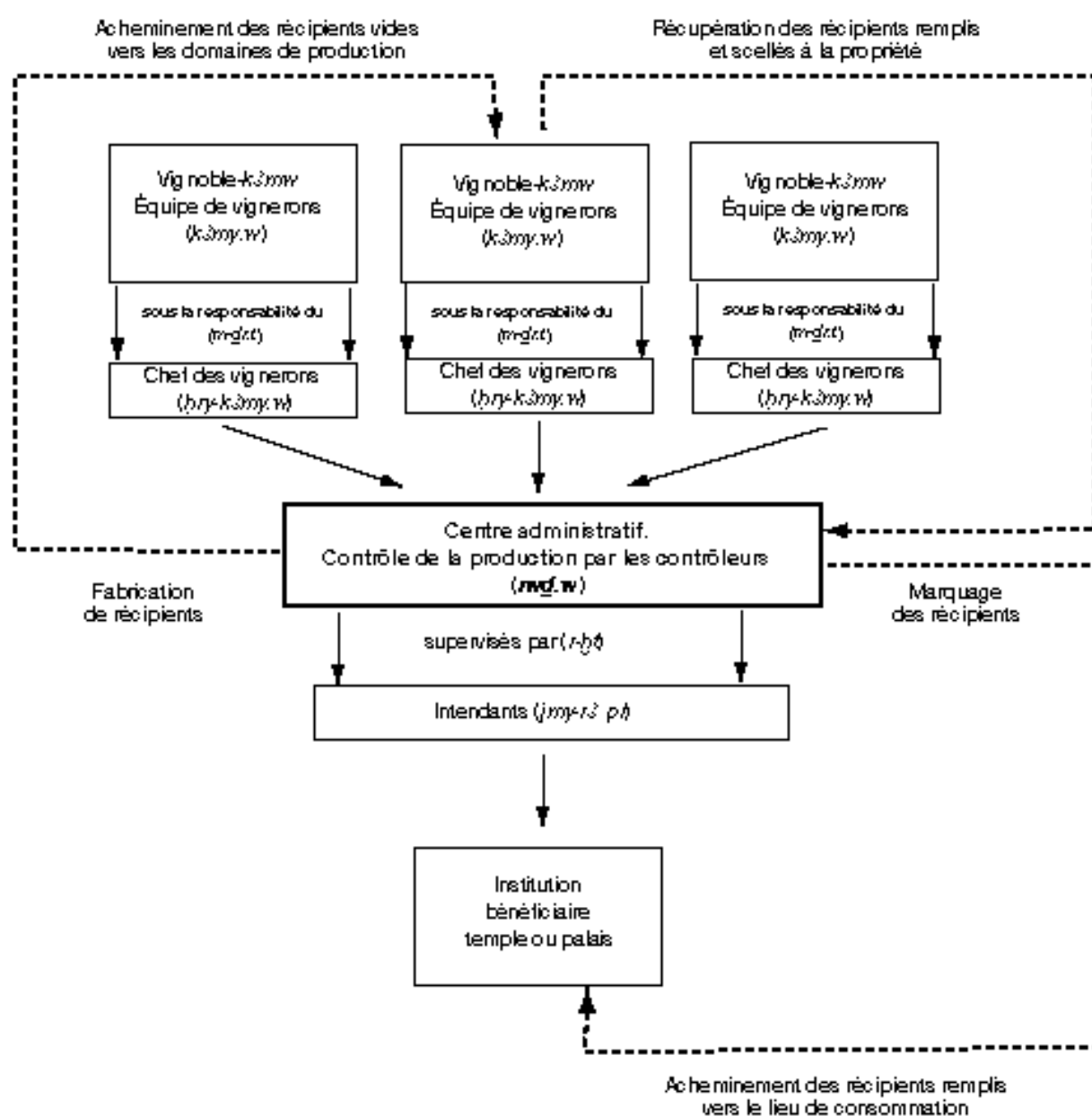
Sur ce point précis de la provenance des récipients, il est donc vraisemblable que l'analyse de P. McGovern, qui ouvre de nouvelles perspectives, mérite cependant quelques nuances, et doive être utilisée avec précaution en attendant des études ultérieures.

À l'échelon supérieur, de hauts fonctionnaires (essentiellement des intendants, *jmy-r pr*) supervisaient l'ensemble du processus. La même organisation semble avoir été en place pour tous les grands domaines, qu'il s'agisse de ceux des institutions religieuses, du roi et de la famille royale, ou encore de très grands personnages de l'État auxquels leurs fonctions conféraient l'usufruit de grandes propriétés (comme par exemple le chancelier Bay). C'est à ces intendants, qui exerçaient parfois des responsabilités identiques sur un grand nombre de domaines, ou plus rarement à d'autres gestionnaires comme les prêtres-*sem*, que les contrôleurs devaient rendre compte de leur travail. C'est une fois de plus le

¹²⁴⁹ Y. KOENIG, *Catalogue I*, n° 6085.

¹²⁵⁰ Un argument supplémentaire en faveur de l'hypothèse d'une distribution de jarres vides vers les domaines du Delta peut encore être déduit de la nature des pâtes utilisées pour la fabrication des récipients. Les caractéristiques de la *Marl D* en font un matériau bien adapté à la conservation et au transport des liquides ; or le Delta, vaste plaine recouverte par les alluvions du Nil, ne fournit pas de source d'argile marneuse, dont les plus proches gisements se situent dans les marges désertiques occidentales ou orientales, ou encore au sud, précisément dans la région de Memphis.

P. Wilbour qui permet de comprendre le fonctionnement de ces deux niveaux de contrôle (*m-drt* et *r-ht*) dont témoignent également les étiquettes de jarres.



L'organisation administrative des domaines viticoles, d'après les étiquettes de jarres à vin (hypothèse)

L'ensemble de notre documentation montre bien le cadre rigide dans lequel devait circuler le vin produit par les grands domaines. La récolte annuelle semble avoir été tout particulièrement contrôlée, et ce à plusieurs niveaux, pour éviter toute fraude. Il est vrai qu'il s'agissait alors, au même titre que l'huile, d'un produit très spécialisé et relativement cher. Malgré le développement sans précédent du vignoble égyptien au Nouvel Empire, dont témoigne le renouvellement complet de la documentation à cette époque, cette boisson devait encore être, et ce jusqu'à la fin de l'histoire pharaonique, l'apanage d'une élite très restreinte de la société.

II/3 Les bénéficiaires.

Tout à fait au bout de la chaîne de production se trouvent bien évidemment les consommateurs de la boisson fabriquée dans les différents domaines viticoles. Ici encore, les étiquettes de jarres donnent une information appréciable, en nommant le bénéficiaire institutionnel du produit, qu'il s'agisse d'une institution religieuse, d'un membre de la famille royale, ou encore, fait plus rare, d'un particulier. Ce tableau laisse bien sûr entièrement dans l'ombre nombre de petits propriétaires de vignobles, dont la production essentiellement destinée à l'autoconsommation n'a jamais été enregistrée par une quelconque administration. De même, les transactions opérées à petite échelle n'ont laissé que peu de traces dans la documentation du Nouvel Empire : seuls, à une époque postérieure, les très nombreux contrats rédigés en démotique, en grec ou en copte nous donnent une idée de la multitude des opérations privées (vente de vin à terme ¹²⁵¹, prêt d'argent gagé sur une livraison de vin ¹²⁵², cessions de propriétés viticoles ¹²⁵³, etc.). Mais le contexte n'est sans doute pas le même, la viticulture ayant manifestement été pratiquée à une tout autre échelle à partir de l'époque ptolémaïque. Dès les XVIII^e-XX^e dynasties, cependant, on ne peut que pressentir l'existence d'un véritable marché du vin, dont les étiquettes de jarres peuvent ponctuellement donner une idée (échanges entre institutions, vente aux particuliers). Il est également certain qu'il existait dès cette époque de véritables débits de boisson, sur lesquels l'information reste malheureusement assez rare. Quels en étaient les clients ? À partir du Nouvel Empire, la consommation de vin semble avoir été assez répandue, au moins dans une couche relativement aisée de la société. Les très nombreuses scènes de banquets qui ont été représentées dans les tombes de la nécropole thébaine montrent en effet une grande familiarité dans l'usage de cette boisson, qui semble avoir été dès cette époque un élément important d'un certain mode de vie égyptien.

¹²⁵¹ N. KRUIT, « The Meaning of Various Words Related to Wine », *ZPE* 90, 1992, p. 265-276.

¹²⁵² D. DEVAUCHELLE, « Le papyrus démotique du musée de Figeac : un prêt d'argent », *Cahiers Champollion* I, 1988.

¹²⁵³ E.g. C.A. ANDREWS, « The Sale of Part of a Pathyrite Vineyard », in *Pyramid Studies*, *EES Occasional Publications* 7, 1988, p. 193-199.

II/3/1. Les domaines et leur bénéficiaires.

Les étiquettes de jarres ne donnent des informations que sur un petit nombre de destinataires possibles du vin égyptien. On y trouve bien sûr le roi et la famille royale au tout premier rang. Un certain nombre de temples sont également mentionnés, parmi lesquels les temples mémoriaux de différents pharaons des XVIII^e-XX^e dynasties sont particulièrement bien représentés. Enfin, quelques hauts fonctionnaires sont mentionnés dans cette documentation. Il est vraisemblable que ce sont leurs hautes fonctions, dans des cas bien délimités, qui leur donnaient l'apanage de propriétés gérées de la même façon que les domaines royaux. De façon générale, les inscriptions sur jarres semblent n'avoir désigné qu'un très petit nombre de vignobles, dont on peut parfois suivre l'évolution dans le temps, laissant dans l'ombre toute la production « privée » qui pouvait exister à cette époque.

a) Les bénéficiaires

1) La famille royale

Le roi et sa famille ont sans doute toujours été des consommateurs privilégiés de vin. Comme nous l'avons vu plus haut, des scellements de jarres des deux premières dynasties font déjà état de vignes appartenant au pharaon (*k3nw nsw* cf. I/1). À l'Ancien Empire, le vin semble avoir été tout particulièrement employé dans certaines cérémonies royales ¹²⁵⁴, et un domaine viticole d'une *mwt nswt* Zeshzeshet est connu dans la région de Mendès ¹²⁵⁵. Au Nouvel Empire, les étiquettes de jarres confirment l'importance de l'approvisionnement en vin de la Cour. La documentation a ainsi gardé la trace de vignes des pharaons Thoutmosis I^{er} ¹²⁵⁶, Thoutmosis III ¹²⁵⁷, Amenhotep II ¹²⁵⁸ et Thoutmosis IV ¹²⁵⁹. À Malqata, plus d'une quarantaine de documents sont issus du domaine

¹²⁵⁴ P. MUNRO, *Das Doppelgrab der Königinnen Nebet und Khenwt in Saqqara*, Mayence, 1993, Taf 13-14, p. 61-64.

¹²⁵⁵ H. H. JACQUET, *Les noms des domaines funéraires sous l'Ancien Empire égyptien*, *BdE* 34, 1962, p. 421-422.

¹²⁵⁶ W.C. HAYES, *Ostraka and Name Stones from the Tomb of Sen-Mut (no 71) at Thebes*, New York, 1942, n° 129, p. 26, 37 et pl. XXIII.

¹²⁵⁷ Y. KOENIG, *Catalogue* II, n° 6481 ; W.C. HAYES, *JNES* X, 1951, types 31 fig. 5 et 45 fig. 6 ; H. CARTER, *The Tomb of Tuthmosis IV*, CGC, Le Caire, 1904, n° 24958/4.

¹²⁵⁸ W.S. SMITH, *The Fortress of Buhen* II, Londres, 1976, étiquette n°388, pl. 50 ; W.M.F. PETRIE, *Six Temples at Thebes*, Londres, 1896, pl. V, n°s 3, 5, 6 ; H. CARTER, *The Tomb of Tuthmosis IV*, n°s 11496b et c.

¹²⁵⁹ Y. KOENIG, *Catalogue* II, n° 6337 et peut-être W.S. SMITH, *The Fortress of Buhen* II, scellements 1 et 2, pl. 11.

d'Amenhotep III (*pr Nb-Mꜣ't-R*¹²⁶⁰ ou *pr Jmnḥtp*¹²⁶¹), et une unique formule fait plus précisément allusion au verger de ce roi ('t <nt> ḥt Nb-Mꜣ't-R'¹²⁶²). Le vin provient la plupart du temps de la rivière de l'Ouest, et semble avoir été transféré à Thèbes à l'occasion des trois fêtes-*sed* du pharaon. À Amarna, la liste des membres de la famille royale à avoir bénéficié des produits de domaines viticoles est beaucoup plus longue : outre le pharaon Akhenaton¹²⁶³ (parfois aussi désigné sous l'épithète *Shṭp Jtn*, « celui qui satisfait Aton »¹²⁶⁴), on trouve mention des domaines des épouses royales Nefertiti¹²⁶⁵ et Kya¹²⁶⁶, de la mère du roi Tiy¹²⁶⁷, des filles du roi Meryt¹²⁶⁸ et Meket-Aton¹²⁶⁹. Un unique document fait également état d'un domaine de Semenekhkarê¹²⁷⁰. La plupart des vignes productrices se trouvaient dans la rivière de l'Ouest, et il est ici difficile de savoir si à chacun de ces personnages correspondait bien une vigne attitrée, ou si ces différents domaines, parfois très peu attestés, ne sont qu'une subdivision du domaine royal. À la fin de la XVIII^e dynastie, des domaines de Toutânkhamon¹²⁷¹ et d'Horemheb¹²⁷² sont bien documentés au sein des lots d'ostraca thébains. Les vignobles d'un bon nombre de pharaons de l'époque ramesside sont également évoqués par les étiquettes de jarres : il s'agit de Sethi I^{er}¹²⁷³, Ramsès II¹²⁷⁴, Merenptah¹²⁷⁵, Sethi II¹²⁷⁶, Taousert¹²⁷⁷ et Ramsès VI¹²⁷⁸. Plus

¹²⁶⁰ W.C. HAYES, *JNES* X, étiquettes types 1, 6, 10, 11, 20, 21, 30, 42, 54, 55, 67.

¹²⁶¹ *Ibid.*, types 42 et 43. Cf. aussi Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6341, 6353 pour des parallèles à cette formule dans la documentation conservée à l'IFAO. Il faut rappeler ici que tous les documents de ce corpus ne proviennent pas de Deir al-Medina, mais que plusieurs d'entre eux sont issus du temple d'Amenotep fils de Hapou, fouillé par A. Varille.

¹²⁶² W.C. HAYES, *op. cit.*, type 37.

¹²⁶³ *Pr jhnjtn* = W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, étiquette 8 ; COA III, étiquettes 21, 22, 24 25, 26, 27, pl. 85.

¹²⁶⁴ Voir le tableau complet des références à cette désignation *supra*, I/3/3.

¹²⁶⁵ COA I, étiquettes 1, 2, pl. 64 ; I, pl. 63 ; COA III, étiquettes 28, 29, 30, pl. 85.

¹²⁶⁶ La simple mention de l'« épouse royale » apparaît aussi sur certains documents (COA I, G, pl. 63 ; COA III, n° 33, pl. 86 ; W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, étiquettes 11, pl. 22 et 90, pl. 24).

¹²⁶⁷ *Pr mwt-nswt* = COA III, étiquette 144, pl. 90 ; *pr Tyj* = COA III, étiquette 21, pl. 85 ; M.A. LEAHY, *Amarna Reports* II, étiquette 39 ; W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, étiquette 14, pl. 22.

¹²⁶⁸ COA III, étiquette 39, 40, pl. 85 ; COA I, étiquette R, pl. 63.

¹²⁶⁹ COA III, étiquettes 37 et 38, pl. 85.

¹²⁷⁰ COA III, étiquette 120, pl. 89.

¹²⁷¹ J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun*, Oxford, 1965.

¹²⁷² Y. KOENIG, *Catalogue* II, n°s 6294, 6299, 6342, 6343, 6344, 6345, 6403 ; des étiquettes de jarres mentionnant les vignobles de ce roi ont récemment été retrouvées dans sa tombe à Saqqara, cf. Chr. EYRE, in H.D. SCHNEIDER (éd.), *The Memphite Tomb of Horemheb* II, 1996, n°s 22, 26, pl. 2 et 28, pl. 3.

¹²⁷³ Y. KOENIG, *Catalogue* II, n°s 6350, 6383, 6449.

¹²⁷⁴ Cf. K.A. KITCHEN, « The Vintages of the Ramesseum », in A.B. LLOYD (éd.), *Studies in Pharaonic Religion and Society in Honour of J. Gwyn Griffith*, Londres, 1992, p. 115-123. Le « grand vignoble qui est à l'ouest du canal-Ka » est ainsi clairement un domaine royal (cf. *supra*, I/3/3, ouest du Delta).

¹²⁷⁵ Y. KOENIG, *Catalogue* II, n°6402 ; W.M.F. PETRIE, *Six Temples at Thebes*, Londres, 1896, pl. XX/12.

ponctuellement, des membres de la famille royale sont encore attestés : domaine du fils royal Ramsès ¹²⁷⁹, des enfants royaux ¹²⁸⁰, de l'épouse royale ¹²⁸¹, de la fille et épouse du roi (Ramsès II) Merytamon ¹²⁸².

2) Les temples

Les temples comptent parmi les bénéficiaires privilégiés du vin qui voyageait dans les amphores étiquetées. Tout les désigne d'ailleurs, au moins à partir du Nouvel Empire, comme de grands consommateurs de cette boisson, à l'occasion des grandes fêtes annuelles comme pour le service du culte divin journalier ¹²⁸³. La documentation de Deir al-Medina, de loin la plus variée en ce domaine, mentionne ainsi du vin des domaines de Khonsou ¹²⁸⁴, Montou ¹²⁸⁵, Hathor ¹²⁸⁶, Rê ¹²⁸⁷, et Amon ¹²⁸⁸. On a de même retrouvé à Abydos des amphores vinaires d'un domaine d'Osiris ¹²⁸⁹. À Amarna, les mêmes récipients inscrits fournissent d'innombrables témoignages sur l'approvisionnement du temple d'Aton, qui possédait des terres viticoles dans la rivière de l'Ouest ¹²⁹⁰, dans les Oasis ¹²⁹¹, ou encore à Memphis ¹²⁹² et Mendès ¹²⁹³. Mais ce sont certainement les

¹²⁷⁶ *Ibid.*, pl. XIX/3, 5 ; Y. KOENIG, *Catalogue* II, n° 6419 ; *id.*, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, 1993, n°22395.

¹²⁷⁷ W.M.F. PETRIE, *Six Temples at Thebes*, pl. XIX/2.

¹²⁷⁸ *Ibid.*, n°6390.

¹²⁷⁹ *Ibid.*, n°6364.

¹²⁸⁰ *Ibid.*, n°6425.

¹²⁸¹ *Ibid.*, n° 6361.

¹²⁸² *Ibid.*, n° 6363.

¹²⁸³ Voir tout particulièrement sur ce point l'étude de Mu-Chu POO, *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, Londres, New York, 1995, p. 39-60. Les scènes d'offrandes du vin sont relativement rares avant le Nouvel Empire. Elles abondent à partir de cette époque dans le cadre de multiples célébrations (fête de la Vallée, fête du Nouvel An, fête de l'Opet, etc.). De façon significative, on peut remarquer en revanche que le vin n'apparaît absolument pas à l'Ancien Empire dans les archives du temple funéraire de Neferirkarê-Kakai, qui mentionnent pourtant de très nombreuses victuailles destinées à approvisionner le culte (cf. la publication par P. POSENER-KRIEGER, *Les archives du temple funéraire de Neferirkarê-Kakai*, *BdE* 65, 1976).

¹²⁸⁴ Y. KOENIG, *Catalogue* II, n° 6292.

¹²⁸⁵ *Ibid.*, n°6305.

¹²⁸⁶ *Ibid.*, nos 6312, 6313.

¹²⁸⁷ *Ibid.*, n°6316)

¹²⁸⁸ *Ibid.*, nos 6347, 6434.

¹²⁸⁹ Y. KOENIG, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, 1993, nos E 30147, E 32403.

¹²⁹⁰ *E.g.* COA III, étiquettes 68, 73, 74, 76, pl. 87.

¹²⁹¹ COA III, étiquettes 51, pl. 86, 64, 71, pl. 87 ; W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, n° 94, pl. 25.

¹²⁹² *Ibid.*, n°31, pl. 22.

¹²⁹³ COA III, n°58, pl. 86.

temples funéraires qui sont, dans ce domaine, les mieux connus ¹²⁹⁴ : les étiquettes témoignent de la constance des livraisons qui leur étaient destinées à partir du règne d'Amenhotep III. Les jarres retrouvées sur le site du palais royal de Malqata mentionnent ainsi un *ḥwt Nb-Mꜣ't-R'*, qui doit sans doute, comme nous l'avons indiqué plus haut, être identifié au temple mémorial de ce roi à Memphis ¹²⁹⁵. Les temples funéraires thébains de Ay ¹²⁹⁶ et Horemheb ¹²⁹⁷ sont aussi mentionnés (le second possédait un domaine situé dans la rivière de l'Ouest). À l'époque ramesside, un plus grand nombre d'informations permet parfois d'obtenir un tableau plus précis des vignobles attribués à ces temples. L'institution thébaine de Sethi I^{er} recevait ainsi du vin de propriétés situées dans l'eau de [...] ¹²⁹⁸, et à l'ouest du canal-Ka ¹²⁹⁹. Deux étiquettes de Deir al-Medina ¹³⁰⁰, ainsi que de nombreux scellements retrouvés au Ramesseum ¹³⁰¹, pourraient également faire allusion à son temple funéraire abydnien (*Hry-jb m ꜥbdw*).

La documentation issue du Ramesseum permet quant à elle de broser un tableau complet des propriétés de ce temple à travers l'Égypte, au début du règne de Ramsès II. La production d'un grand nombre des vignobles dont il a été question plus haut semble lui avoir été destinée : dans l'est du Delta, on compte celui du « grand bassin » de Kaenkemet, celui de l'eau de Rê, ceux de Nay-Ramsès, du canal-*Ḥl*, de Tjarou. Le même établissement recevait aussi du vin produit sur ses domaines du centre du Delta (à Mendès et sur la Grande Rivière) et de l'ouest du Delta (Nay-Amon). Il avait très vraisemblablement aussi des vignes dans la région de Memphis-Héliopolis (le district d'Atoum), ainsi qu'en Moyenne-Égypte (à *Jw-rwd*) ¹³⁰². La documentation est plus discrète sur les domaines des autres temples mémoriaux de ce roi. Une jarre retrouvée à Saqqara mentionne cependant du vin destiné au « temple de millions d'années de Ramsès Meryamon dans le

¹²⁹⁴ Voir sur ce point la synthèse récente de B.J.J. HARING, *Divine Households*, qui consacre un chapitre entier aux informations que l'on peut extraire à ce sujet des étiquettes et des scellements de jarres (p. 346-362).

¹²⁹⁵ Cf. *supra*, I/3/3, Memphis.

¹²⁹⁶ Y. KOENIG, *Catalogue II*, n°6399.

¹²⁹⁷ *Ibid.*, nos 6295, 6339, 6396.

¹²⁹⁸ G. DARESSY, *Fouilles de la vallée des Rois*, CGC, Le Caire, 1902, n° 24985. Une autre étiquette trouvée sur le même site (n°24986) mentionne également ce temple.

¹²⁹⁹ Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6311. Une autre attestation de ce temple se trouve *ibid.*, n°6494.

¹³⁰⁰ *Ibid.*, nos 6423, 6464.

¹³⁰¹ G. LECUYOT, « À propos de quelques bouchons de jarres provenant du Ramesseum », *Memnonia VIII*, 1997, p. 107-118.

¹³⁰² La carte des approvisionnements en vin du Ramesseum est dressée par K.A. KITCHEN, « The Vintages of the Ramesseum », *op. cit.*, p. 115-123, sp. p. 120. Pour l'identification de l'ensemble des toponymes mentionnés, avec références, voir nos chapitres I/2/1-3 et I/3/1-3.

domaine de Rê », c'est-à-dire, très vraisemblablement, au temple funéraire de Ramsès II à Héliopolis ¹³⁰³.

La documentation est ensuite moins loquace, mais on trouve encore dans les étiquettes de jarres de Deir al-Medina les mentions des domaines viticoles appartenant aux temples de millions d'années de Merenptah ¹³⁰⁴, de Ramsès III (dans la rivière de l'Ouest) ¹³⁰⁵ et de Ramsès IV (à Nay-Ramsès) ¹³⁰⁶. À la charnière entre ces deux derniers règnes, le P. Harris I, qui fait le tableau de toutes les possessions dévolues par Ramsès III aux différentes institutions thébaines, montre que des propriétés viticoles sises en Haute-Égypte, dans les Oasis et à Kaenkemet approvisionnaient le temple funéraire de ce roi à Medinet Habou ¹³⁰⁷. Un temple de millions d'années de Sethi II (on ne sait s'il s'agit là d'une institution située à Thèbes ou à Per-Ramsès) est également désigné comme le propriétaire du domaine de Nay-Ramsès par le P. Anastasi IV ¹³⁰⁸.

3) Les particuliers.

Les informations sont naturellement beaucoup plus rares sur les vignobles privés, entretenus par des notables pour assurer leur consommation personnelle de vin. La documentation de l'Ancien Empire montre bien, comme nous l'avons vu plus haut, le rôle que des particuliers ont dû jouer à certaines époques dans l'extension du vignoble égyptien. Un important personnage comme Metjen (III^e dynastie) possédait déjà une vigne de plus d'un hectare de superficie. Les noms de plusieurs domaines funéraires figurant dans des mastabas de la V^e dynastie sont « vin de Untel », ou « raisin de Untel ». On peut alors penser que le personnage en question était à l'origine de l'implantation d'une vigne

¹³⁰³ J. VAN DIJK, in H.D. SCHNEIDER *et al.*, « The Tombs of Maya and Meryt ; Preliminary Report on the Saqqara Excavations », *JEA* 77, 1991, p. 17 et pl. III/6. Une autre solution serait cependant d'y voir le temple funéraire de Ramsès II à Per-Ramsès, qui était lui aussi dans le domaine de Rê (cf. Christiane ZIVIE-COCHE, « À propos de la statue du temple de Ramsès II "aimé d'Atoum", Sâh 91-277, OAE 3000 », in *Tanis, Travaux récents sur le site de Sâh el-Hagar*, Paris, 1998).

¹³⁰⁴ Y. KOENIG, *Catalogue* II, n° 6338. Le vin n'est pas nommé sur l'étiquette, mais l'examen de cette jarre presque complète conservée à l'IFAO montre qu'elle contenait très vraisemblablement cette boisson.

¹³⁰⁵ *Ibid.*, nos 6424 et 6472. Le second de ces documents mentionne un vignoble de la rivière de l'Ouest ; un document équivalent, daté de l'an 27 de ce roi a été retrouvé par Amélineau à Abydos (voir en dernier lieu la transcription de cette étiquette par G. BOUVIER, « À propos des jarres à shedeh », *GöttMisc* 161, 1998).

¹³⁰⁶ *Ibid.*, n° 6318. La même institution est aussi nommée sur une étiquette provenant d'Assassif (KRI VI, 42).

¹³⁰⁷ P. Harris I, 7,10-7,11 = P. GRANDET, *Le papyrus Harris I/1*, p. 231 ; W. ERICHSEN, *Papyrus Harris I*, BAe 5, p. 9 ; P. Harris I, 8, 5-7 = W. ERICHSEN, *P. Harris I*, BAe V, p. 10 ; P. GRANDET, *P. Harris I*, vol. 1, p. 231, vol. 2, notes 175-178.

¹³⁰⁸ P. Anastasi IV, 6,10-7,9 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 41-42 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 155-159.

dans un endroit donné ¹³⁰⁹. Au Moyen Empire, les tombes de plusieurs gouverneurs provinciaux ont de la même façon livré des scènes de vinification étonnamment détaillées, nommant les exécutants des opérations agricoles. En s'écartant volontairement des représentations stéréotypées des époques antérieures, il ne fait aucun doute que l'on a ainsi cherché à dépeindre de véritables domaines viticoles aux mains de ces notables ¹³¹⁰. Au début de la XVIII^e dynastie, certaines scènes de vinification obéissent encore à ce modèle, par exemple dans la TT 39 de Puyemrê, ou dans la TT 155 d'Antef ¹³¹¹. Ce dernier personnage a fait peindre complaisamment ses vignes dans sa tombe thébaine, et, pour qu'il ne subsiste aucun doute sur la destination de la boisson, une petite phrase significative a été mise dans la bouche du chef des vigneron, qui déguste le vin nouveau à la santé de l'*whmw* Antef. Nombreux sont sans doute les petits vignobles qui étaient au Nouvel Empire détenus par des particuliers, la production de vin pouvant certainement conférer à son commanditaire un certain prestige social. Sur tout cela, les étiquettes de jarres sont quasiment muettes : rien n'est plus logique, puisque, comme nous l'avons vu, ce système de marquage des récipients est avant tout destiné à l'identification d'une production donnée par l'administration de grands domaines relevant de l'État. Seule, la documentation de ce genre retrouvée à Malqata se singularise en ce domaine en associant les noms de très nombreux fonctionnaires à des entrées de vin au palais à l'occasion des fêtes-*sed* du roi Amenhotep III. Cependant, ces informations ne sont pas dépourvues d'une certaine ambiguïté : s'agit-il véritablement d'un vin donné au roi par des producteurs privés à l'occasion d'un anniversaire exceptionnel, ou au contraire d'un produit émanant de domaines royaux simplement gérés par ces fonctionnaires ? Certains indices, comme nous l'avons montré plus haut, nous inclineraient plutôt à retenir la seconde solution ¹³¹².

En dehors de ce cas très particulier, on peut en tout cas remarquer que les seuls individus à être désignés par les étiquettes comme propriétaires d'un domaine viticole sont des personnages étroitement liés au sort de l'État par l'éminence de leurs fonctions. Il s'agit par exemple du grand-prêtre d'Aton, le *wr mꜣw* Mery, dans la documentation amarnienne : ce personnage est mentionné une dizaine de fois sur les étiquettes de jarres et reçoit le vin

¹³⁰⁹ Voir *supra*, I/1.

¹³¹⁰ Sur la recherche d'un certain « effet de réel » dans les discours comme dans les représentations cf. L. COULON, « Véracité et rhétorique dans les autobiographies égyptiennes de la PPI », *BIFAO* 97, 1997, p. 128-129.

¹³¹¹ T. SÄVE-SÖDERBERGH, *Private Tomb at Thebes I*, Oxford, 1957, pl. XIV c, XV.

¹³¹² Cf. *supra*, II/2/2. L'un des personnages qui a le plus contribué à l'approvisionnement en ces circonstances n'est autre que le « scribe royal Houy », c'est-à-dire, très probablement, Amenhotep fils de Hapou. Or il est permis de se demander si celui-ci n'était pas ordinairement responsable de la production de vin au bénéfice du pharaon. Nous avons en effet conservé des fragments de décrets instituant les domaines de ce haut fonctionnaire. Sur l'un d'eux, la phrase suivante est mise dans la bouche de Houy : « je lui fournirai des vivres, en échange de quoi il me donnera des biens lui appartenant » (cf. A. VARILLE, *Inscriptions concernant l'architecte Amenhotep fils de Hapou*, *BdE* 44, Le Caire, 1968, p. 88-89.).

pharaon, il bénéficia malgré tout d'une tombe dans la vallée des Rois ¹³²¹. Les autres exemples de particuliers mentionnés sur les étiquettes d'amphores vinaires sont extrêmement rares : on peut encore évoquer le cas de Houy, fils du vizir d'Akhenaton Aper-el ¹³²², ou encore celui, plus modeste, d'un vizir nommé Pentou, dont le nom apparaît seul sur une jarre déposée dans la tombe de Toutânkhamon ¹³²³.

b) Les domaines viticoles

1) Les noms des domaines.

La documentation du Nouvel Empire permet d'obtenir quelques informations supplémentaires, d'un point de vue juridique, sur les vignobles dont il a été question. Nous avons vu plus haut que ceux-ci s'inscrivaient la plupart du temps dans le cadre très vaste d'un domaine (*pr*), terme qui semble désigner, de façon très générale, l'ensemble des propriétés gérées pour le compte d'un personnage ou d'une institution. Ce domaine peut être extrêmement étendu et réparti sur l'ensemble du territoire égyptien. Il se subdivise lui-même en plusieurs départements (ou *rmnyt*) administrés par une catégorie particulière de personnel, les contrôleurs-*rwḏw* ¹³²⁴. Les étiquettes semblent faire apparaître un élément supplémentaire de l'identité des vignobles eux-mêmes. Au sein des formules qui les désignent, on remarque très souvent l'usage précis d'une épithète désignant le souverain. On trouve ainsi un vignoble d'Amenhotep III *Thn Jtn* (Aton resplendit) ou encore un vignoble d'Akhenaton *Shtp Jtn* (celui qui satisfait Aton), tous deux situés dans la rivière de l'Ouest. Une étude comparée de l'ensemble des attestations de cette dernière expression montre bien qu'elle est toujours associée à la même propriété viticole, les noms des vigneronniers qui en sont responsables revenant invariablement ¹³²⁵. Il nous semble donc très vraisemblable que cette épithète royale jouait vraiment ici le rôle d'un nom, permettant d'identifier plus précisément les domaines producteurs. Ce nom pourrait d'ailleurs indirectement désigner la région dans laquelle se trouvait le vignoble, en faisant une allusion à un monument s'y trouvant. À travers l'ensemble de la documentation, nous avons encore relevé :

¹³²¹ N. GRIMAL, *Histoire de l'Égypte pharaonique*, Paris, 1988, p. 332 ; voir aussi, pour les fouilles récentes de KV 13, H. ALTENMÜLLER, « Das Grab des Bay (KV 13), 3. Vorbericht », *SAK* 21, 1994, p. 1-18.

¹³²² A.-P. ZIVIE, *Découverte à Saqqara. Le vizir oublié*, Paris, 1990, p. 165.

¹³²³ J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun*, Oxford, 1965, n°26.

¹³²⁴ B. MENU, *Le régime juridique des terres et du personnel attaché à la terre dans le P. Wilbour*, Lille, 1971, p. 26-32.

¹³²⁵ Cf. *supra*, I/3/3, Héliopolis.

- un vignoble d'Horemheb *spd shrw* (aux décisions pointues), dans la rivière de l'Ouest ¹³²⁶ ;
- un vignoble de Sethi I^{er} *smꜣ* [...] (qui abat...), dans la région de Per-Ramsès ¹³²⁷ ;
- un vignoble de Sethi I^{er} et/ou Ramsès II *hrw hr Mꜣ't* (qui se satisfait de Maât), dans la région de Per-Ramsès ¹³²⁸ ;
- un vignoble de Ramsès II *pꜣ ntr* (le dieu), dans l'eau de Rê, région de Per-Ramsès ¹³²⁹ ;
- un vignoble de Ramsès II *mry Wꜣst* (aimé de Thèbes), dans l'ouest du Delta ¹³³⁰ ;

D'autres dénominations, comme celle de *Kꜣ-n-Kmt* (les provisions de l'Égypte) dans la région de Per-Ramsès ¹³³¹, ou encore de *kꜣ-dfꜣw* (provisions et nourriture), pour un vignoble situé dans la région de Tjarou ¹³³², pourraient également dériver d'épithètes royales, et finissent par jouer le rôle de véritables toponymes. Une étiquette de jarre retrouvée à Deir al-Medina pourrait donner une autre preuve de cette association étroite entre une propriété définie et ce genre de formule. Le domaine de *Shꜣtp Jtn* est très bien attesté à Amarna pendant toute la durée du règne d'Akhenaton. Il garde manifestement sa dénomination pendant le règne du successeur immédiat de ce roi ¹³³³, mais sa longévité a dû être plus grande, comme semble le montrer ce document daté d'Horemheb :



- 1) An 3, vin du domaine de Horemheb, v.s.f., celui qui satisfait Amon...
- 2) le vignoble de la rivière de l'Ouest, chef des vigneron Rou... ¹³³⁴

Il nous semble très vraisemblable qu'il s'agit ici du même domaine viticole, dont le nom a été légèrement modifié pour des raisons politiques. L'épithète royale servant à le reconnaître a cependant été suffisamment préservée pour permettre son identification.

2) Longévité des domaines.

¹³²⁶ Y. KOENIG, *Catalogue II*, n°6345.

¹³²⁷ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 168.

¹³²⁸ Voir *supra*, I/3/3, est du Delta.

¹³²⁹ Voir tableau de synthèse *supra*, I/3/3, est du Delta.

¹³³⁰ Voir tableau de synthèse *supra*, I/3/3, ouest du Delta.

¹³³¹ Voir tableau de synthèse *supra*, I/3/3, est du Delta.

¹³³² W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n°s 203, 226.

¹³³³ Cf. COA III, étiquette 111, pl. 89.

¹³³⁴ Y. KOENIG, *Catalogue II*, n°6299.

Cette dernière observation amène à se poser la question de la longévité des domaines des différents rois que l'on rencontre dans la documentation. On peut, au premier abord, avoir l'impression que ceux-ci survivent longtemps à leurs fondateurs (on trouve encore des attestations de vin du domaine de Thoutmosis IV à la fin du règne de son successeur, et probablement à l'époque ramesside). En fait, l'ensemble de ces vignobles, qui devaient être en réalité assez peu nombreux malgré l'abondance de la documentation, semblent avoir changé de mains très rapidement. Les meilleurs exemples de ce phénomène général de récupération et de réappropriation peuvent être pris dans la documentation d'époque ramesside. Les étiquettes de jarres qui datent du règne de Sethi I^{er} sont malheureusement assez peu nombreuses. Elles montrent bien, cependant, qu'il fut le premier propriétaire d'un grand nombre des vignobles dévolus par la suite à l'approvisionnement du Ramesseum :

- le vignoble du canal-*Ḥl* ¹³³⁵ ;
- le vignoble de Kaenkemet ¹³³⁶ ;
- le vignoble de l'ouest du Ka ¹³³⁷.

De la même façon, un vigneron du nom de Sethihehe, rattaché au domaine de *hrw ḥr Mꜣ't* dans l'est du Delta, a fourni sa production au temple funéraire de Sethi I^{er}, puis au Ramesseum ¹³³⁸. De nombreux autres cas de récupération sont manifestes : le vignoble de Kaenkemet, dont la production est, sous Ramsès II, dévolue au Ramesseum passe sous l'autorité du temple funéraire de Ramsès III au cours du règne de ce dernier ¹³³⁹. Il semble d'ailleurs que, de façon plus générale, c'est à cette époque que le temple de Ramsès II a été dépouillé de la majeure partie de ses possessions ¹³⁴⁰. Un dernier exemple est éloquent : le vignoble qui se trouve dans le district de Peteri est attesté dans la documentation pendant une période de plus d'un siècle. La première information dont nous disposons pourrait être une étiquette de jarre du Ramesseum, qui indique que ce domaine appartient à Sethi

¹³³⁵ Amphore 2788 du musée du Caire, provenant d'Abydos (W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58, p. 28, V).

¹³³⁶ W.K. SIMPSON, *Inscribed Material from the Pennsylvania-Yale Excavations at Abydos*, New Haven, Philadelphie, 1995, p. 28, fig. 44. Kaenkemet n'est pas mentionné en tant que tel, mais on trouve l'expression « grand bassin » (*b'h ʿ3*) qui ne désigne que ce vignoble dans les documents du règne suivant.

¹³³⁷ Y. KOENIG, *Catalogue*, n° 6311.

¹³³⁸ Comparer les étiquettes W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 182, 230, 237, et voir les commentaires de B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 351 à ce sujet. Sethi I^{er} pourrait d'ailleurs être le véritable fondateur de ce vignoble : une étiquette de jarre inédite de Deir al-Medina, malheureusement très effacée (n° i 1020) se lit : [*hwt*] *Mn-mꜣ't-r' nḥ wdꜣ snb hrw ḥr [Mꜣ't]*.

¹³³⁹ P. Harris I, 8, 5-7 = W. ERICHSEN, *P. Harris I*, BAe V, p. 10 ; P. GRANDET, *P. Harris I*, vol. 1, p. 231, vol. 2, notes 175-178.

¹³⁴⁰ B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 310-311.

1^{er} 1341. Il passe ensuite très vraisemblablement aux mains de Ramsès II, qui donne à la région le nom de Nay-Ramsès 1342. On sait ensuite par le P. Anastasi IV que ce même vignoble approvisionne un temple de Sethi II 1343. Enfin, une dernière étiquette signale que le vin de cette propriété est destiné au temple funéraire thébain de Ramsès IV 1344.

Comme on peut le constater, tous ces vignobles ont eu tendance à changer très rapidement de mains, d'un règne à l'autre, sans que l'on puisse ici parler d'usurpation ou de persécution de la mémoire des anciens propriétaires. On doit plutôt penser que les vignobles, encore à cette époque, étaient relativement peu nombreux et devaient impérativement être mobilisés très vite par le souverain régnant au profit des institutions les plus actives du pays.

¹³⁴¹ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka*, n° 168.

¹³⁴² L. SPEELERS, *Recueil des inscriptions égyptiennes des musées royaux du Cinquantenaire*, Bruxelles, 1923, n° 202 ; W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58, p. 29, B III ; *KRI* II, 690, formule XXV ; Y. KOENIG, *Catalogue* II, nos 6392, 6364).

¹³⁴³ P. Anastasi IV, 6,10-7,9 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 41-42 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 155-159.

¹³⁴⁴ Y. KOENIG, *Catalogue* II, n° 6318.

II/3/2. Les transactions.

Les étiquettes de jarres permettent parfois, en dépit de leur caractère officiel, d'avoir une vision plus nuancée des conditions mêmes de la circulation du vin : entre la destination prévue (indiquée par le document) et la destination finale (le contexte dans lequel le document a été découvert) il y a en effet de temps en temps une distorsion. Celle-ci pourrait alors, dans certains cas, s'expliquer par une opération dont rien n'est bien évidemment précisé. Trois possibilités sont envisageables, en fonction des situations : l'échange, le don, ou la vente.

a) Échanges entre institutions

Le premier type de transaction que l'on peut parfois deviner est une forme d'échange, dont les modalités exactes nous échappent. Un indice particulièrement intéressant peut en être trouvé dans la documentation des étiquettes de jarres en provenance d'Abydos, récemment publiée par Y. Koenig. Il est en effet surprenant de constater que certains des domaines (au moins trois) qui ont livré du vin sur ce site sont aussi très bien attestés parmi ceux qui approvisionnent le Ramesseum, à Thèbes. Voici par exemple l'un des documents les mieux conservés de cette série (Louvre, n° E 30146 + 30157) ¹³⁴⁵ :



[an x] vin du vignoble du temple de millions d'années du roi de Haute et de Basse Égypte (Ousermaâtrê Setepenrê) ... dans le temple de Ramsès aimé d'Amon v.s.f.
« Celui qui se satisfait de Mâat » sous la responsabilité du chef des vigneron [x]

¹³⁴⁵ Y. KOENIG, *RdE* 44, n° 30146.

La localisation de ce vignoble, comme nous l'avons vu plus haut, pose problème ¹³⁴⁶. Mais le plus intéressant est sans doute la manière dont un temple de Ramsès II (qui semble producteur du vin) alimente un autre temple du même roi, vraisemblablement à Abydos vu le contexte de la découverte du document. Ce mécanisme d'échanges entre différents temples et différentes institutions, bien connu dès l'Ancien Empire ¹³⁴⁷, semble avoir été particulièrement répandu au Nouvel Empire. Le temple memphite d'Amenhotep III, par exemple, semble avoir eu dès sa fondation un rôle important dans l'approvisionnement d'institutions thébaines ¹³⁴⁸. En revanche, le Ramesseum bénéficiait régulièrement de jarres à vin provenant d'autres temples, comme par exemple celui de Sethi I^{er} en Abydos : c'est ce qu'indiquent les nombreux scellements de jarres que l'on y a retrouvés qui mentionnent la *hwt Mn-Mꜣ't-Rꜥ hry jb m ꜥbdw* ¹³⁴⁹. S'agit-il d'une forme de taxation ? Le principe du versement d'un impôt (*htrj*) par un temple pour en doter un autre est en tout cas bien connu pour le temple d'Aton à Thèbes. Sur une série de talatates retrouvées à l'intérieur du IX^e pylône du temple de Karnak figure en effet une liste d'institutions religieuses qui sont censées livrer un certain nombre de biens et de denrées, dont le montant est indiqué, au profit du domaine d'Aton ¹³⁵⁰. Le vin figure toujours en bonne place dans l'inventaire de ces prélèvements.

b) Les dons

Le deuxième cas que l'on peut envisager est le don, sous toutes ses formes possibles — don qui, comme le rappelle J. Janssen, peut être un trait économique de très grande importance dans les sociétés antiques ¹³⁵¹. Retrouvées dans certains contextes, les

¹³⁴⁶ K.A. KITCHEN, « The Vintages of the Ramesseum », *Studies in Pharaonic Religion and Society in Honor of J. Gwyn Griffith*, EES Occasional Publications 8, Londres, 1992, p. 118 propose de le placer en Moyenne-Égypte et plus précisément dans la région de Sheikh Ibâda où la présence d'un culte de Thot *hrw hr Mꜣ't* permettrait d'expliquer cette épithète royale qui sert à identifier le domaine. La mention de *m pr Jmn* reste cependant difficile à expliquer ici : peut-être se réfère-t-elle au destinataire de la jarre (i.e. le Ramesseum). Un vignoble de *hrw hr mꜣ't* existait en tout cas dans le Delta, dans le secteur de Kaenkemet.

¹³⁴⁷ P. POSENER-KRIEGER, *Les archives du temple funéraire de Neferirkarê-Kakaï*, BdE 65/2, Le Caire, 1976, p. 619-624. Certaines institutions comme la Résidence royale pouvaient par exemple avoir un véritable rôle de redistribution pour éviter le plus possible toute forme de déplacement, et pour permettre un approvisionnement régulier de chaque bénéficiaire

¹³⁴⁸ Cf. *supra*, I/3/3, Memphis.

¹³⁴⁹ G. LECUYOT, « À propos de quelques bouchons de jarres provenant du Ramesseum », *Memnonia* VIII, 1997, p. 107-118.

¹³⁵⁰ Cl. TRAUNECKER, « Données nouvelles sur le début du règne d'Aménophis IV et son œuvre à Karnak », *JSSEA* XIV, 1984, p. 60-69.

¹³⁵¹ J.J. JANSSEN, « Gift-Giving in Ancient Egypt as an Economic Feature », *JEA* 68, 1982, p. 253-258.

qu'il y ait eu en certaines occasions — le Nouvel An par exemple ¹³⁶⁰ — des distributions de cette boisson aux ouvriers, par le biais de temples dont tout nous montre par ailleurs qu'ils jouaient un rôle fondamental dans le ravitaillement du village des artisans ¹³⁶¹. Nous aurions alors ici le témoignage d'une opération au statut mal défini, intermédiaire entre le salaire et le don.

Les temples eux-mêmes reçoivent d'ailleurs des dons en vin, qui proviennent de domaines royaux. Les études les plus récentes montrent bien que les revenus de ces institutions se décomposent en deux grands groupes : les *b3kw*, qui sont les produits des domaines qu'elles gèrent directement, et les *jnw* qui sont des apports ponctuels de denrées prélevées par le roi sur ses propres domaines ¹³⁶². Cette distinction entre les deux provenances principales des différents produits livrés aux temples transparaît clairement du P. Harris I ¹³⁶³. Or les *jnw* sont très fréquemment mentionnés sur différents scellements de jarres à vin provenant de Malqata (au moins 8 attestations ¹³⁶⁴) et d'Amarna (au moins 11 attestations ¹³⁶⁵). On trouve ainsi alternativement l'expression *jrp n jnw* (litt. « vin des dons ») [fig. 17 a], ou *jrp n wd3 n jnw* (litt. « vin du cellier des dons ») [fig. 17 b]. du vin-*paour* des *jnw* est également attesté ¹³⁶⁶.

¹³⁶⁰ Une distribution de vin semble associée à la traditionnelle distribution de vêtements neufs du Nouvel An dans la TT 65, de Imiseba (cf. Cl. TRAUNECKER, « Données nouvelles sur le début du règne d'Aménophis IV et son œuvre à Karnak », *JSSEA* XIV/3, 1984, p. 68-69.

¹³⁶¹ Par exemple J.J. JANSSEN, *Commodity Prices*, p. 458. En période de trouble, lorsque les ouvriers ne sont pas payés, il est significatif que leur réaction soit d'occuper les temples mémoriaux (D. VALBELLE, *Les ouvriers de la Tombe*, *BdE* 96, Le Caire, 1985, p. 191-194).

¹³⁶² Le vieux débat qui fait des *b3kw* des livraisons faites par une région intégrée à l'Égypte, et des *jnw* des livraisons faites par des princes soumis au pharaon (E.L. BLEIBERG, « Commodity Exchange in the Annals of Tuthmose III », *JSSEA* 11, 1981, p. 107-110 ; C. ALDRED, « The Foreign Gifts offered to Pharaoh », *JEA* 56, 1970, p. 105-116 ; R. MÜLLER-WOLLERMANN, « Ein Tribut an die Methode », *GöttMisz* 77, 1984, p. 51-55 ; W. BOOCHS, « Weitere Bemerkungen zu den sogenannten Tributen », *GöttMisz* 71, 1984, p. 61-66, et *id.*, « Eristische Dialektik », *GöttMisz* 80, 1984, p. 85-87) semble aujourd'hui en parti dépassé. Mieux vaut sans doute établir tout simplement une distinction entre « revenus », et « dons », cf. déjà A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica* I, Londres, 1949, p. 181 et voir les remarques de B.J.J. HARING, *Divine Households*, Leyde, 1997, p. 205-206.

¹³⁶³ B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 179-183.

¹³⁶⁴ W.C. HAYES, *op. cit.*, scellements type P (1 ex.), R (2 ex.), S ; M.A. LEAHY, *Excavations at Malkata and the Birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978, scellements type XXI (2 ex.), XXII, LXIII.

¹³⁶⁵ W.M.F. PETRIE, *Tell el-Amarna*, scellements n^{os} 23 et 51 ; COA I, scellements type AA, BB, DD ; COA II, p. 108 (1 ex. du scellement type AA publié dans COA I), COA III, scellements n^{os} 53, 54, 55, 56, 57.

¹³⁶⁶ M.A. LEAHY, *op. cit.*, scellement type LXIII. On trouve aussi, toujours à Malqata, de la bière-*srmt* des *jnw* (W.C. HAYES, *op. cit.*, scellement type U) de la graisse-*ḳ* des *jnw* (M.A. LEAHY, *op. cit.*, scellement XLIV et des oiseaux *3pd mr* des *jnw* (*ibid.*, scellement XLVIII).

fig. 17 a

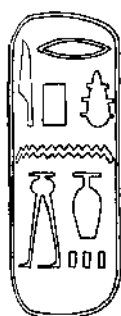


fig. 17 b



fig. 17 c



À Malqata, les mentions de vin des *jnw* pourraient bien sûr aussi bien faire référence aux dons de particuliers destinés au roi, mais à Amarna, il semble presque certain de ces *jnw* sont destinés à alimenter le temple d'Aton. Une version plus développée de ce type de scellement [fig. 17 c] parle en effet de « vin pour les offrandes du cellier des *jnw* (*jrꜥ mꜣ' n wꜥꜣ n jnw*) » ¹³⁶⁷.

La même situation transparaît de l'étude des étiquettes de jarres retrouvées au Ramesseum : le temple de Ramsès II n'a pas seulement bénéficié du vin produit sur ses propres domaines, il a aussi reçu d'importantes quantités de cette boisson provenant de domaines royaux. Le vignoble de « Ramsès II aimé de Thèbes » situé à l'ouest du canal-Ka compte ainsi parmi les quatre plus gros fournisseurs de ce temple thébain ¹³⁶⁸. Les vignes de l'eau d'Amon, un autre domaine royal, lui ont également livré une partie de leur production ¹³⁶⁹.

c) La vente

Enfin, une dernière forme de transaction existait, la seule à véritablement répondre à notre définition du commerce : la vente. Un petit nombre de documents, réunis par J.J. Janssen, permettent d'avoir une idée du prix auquel une jarre-*mnt* de vin (20 hin ?) pouvait se négocier, à l'époque ramesside ¹³⁷⁰ : il oscille manifestement entre 2 et 5 deben, selon les documents. Cela en fait un produit relativement cher, puisque la bière-*hnqt* (la boisson la plus courante) aurait coûté, à la même époque 1 ou 2 deben le vase-*mdqt* (50 hin) ¹³⁷¹. Selon la capacité que l'on accorde à la mesure-*mnt*, et selon les cours, le vin aurait

¹³⁶⁷ COA III, scellement 55, pl. 81. Sur le vin-*mꜣ'*, voir *infra*, III/2/4.

¹³⁶⁸ Cf. *supra*, II/1/2/c.

¹³⁶⁹ Cf. *supra*, I/3/3/c.

¹³⁷⁰ J.J. JANSSEN, *Commodity Prices*, p. 350-352.

¹³⁷¹ *Ibid.*, p. 346-348.

donc été de deux à dix fois plus cher que la bière. Son prix reste cependant modeste par rapport au miel ¹³⁷² ou à l'huile-*nhh* ¹³⁷³, estimés l'un et l'autre à 1 deben par hin.

Un document comptable de la XVIII^e dynastie (Amenhotep III ?), le P. Boulaq 11, pourrait indiquer une réalité légèrement différente : on y trouve dans la même colonne une quantité de 1 vase-*psdt* de vin, estimée à 3 *snjw* d'or, et une autre de 1 vase-*psdt* + 1 jarre-*mnt*, estimée à 3,5 *snjw* d'or ¹³⁷⁴. On peut déduire de cela :

a) que le vase-*psdt* (de capacité inconnue) a vraisemblablement la capacité de 6 jarres-*mnt*.

b) que la jarre-*mnt* vaut un demi *snjw* d'or.

Le document fournit également le ratio or/argent, puisqu'il est dit (col 1, l. 5) que 5 *snjw* d'argent font 3 *snjw* d'or ¹³⁷⁵. Si l'on estime, à cette époque, le ratio argent/cuivre à 1/100 ¹³⁷⁶, tout en sachant d'autre part que l'unité *snjw* équivaut à 1/12 deben, le prix de la jarre-*mnt* serait donc de 7 deben de cuivre. Ailleurs, dans le même document, (colonne 1) un vase-*psdt* et une jarre-*mnt* de vin valent 4,5 *snjw* d'or ¹³⁷⁷. Selon la même base de calcul, la jarre-*mnt* atteindrait alors presque les 9 deben de cuivre. Il n'est pas exclu que le prix du vin ait été plus élevé à la fin de la XVIII^e dynastie qu'à l'époque ramesside.

Mais au-delà du prix, le plus intéressant est sans doute le mode même de la transaction, et la nature des rapports qui existent entre la documentation d'ordre « institutionnel » dont nous bénéficions, et les pratiques privées. Le P. Boulaq 11 permet d'avoir un aperçu de la situation : il met en effet en scène toute une série de commerçants (*šwty*), auxquels une institution remet des denrées, en échange d'une somme qui est mentionnée sur le document. Il a très vite été démontré, au vu des produits dont la liste est dressée, que l'institution en question était vraisemblablement un temple, utilisant les *šwty* comme intermédiaires pour écouler un surplus d'offrandes ¹³⁷⁸. Il est vraisemblable que ceux-ci n'avaient pas à s'acquitter immédiatement des sommes importantes, exprimées en métal précieux, qui étaient demandées en échange des produits, mais plutôt qu'ils restaient

¹³⁷² *Ibid.*, p. 353.

¹³⁷³ *Ibid.*, p. 333.

¹³⁷⁴ T.E. PEET, « The Unit of Value *š'ty* in Papyrus Boulaq 11 », *Mélanges Maspero* I/1, Le Caire, 1935-1938, p. 191. Pour la lecture *snjw* de cette unité de compte, voir J.J. JANSSEN, *Commodity Prices*, p. 102-104. Elle est toujours dénommée *š't* dans un certain nombre de publications récentes (M. HELTZER, « Trade between Egypt and Western Asia, New Metrological Evidence », *JESHO* XXXVII, 1994, p. 318-321).

¹³⁷⁵ T.E. PEET, *op. cit.*, p. 188, 197.

¹³⁷⁶ J.J. JANSSEN, *Commodity Prices*, p. 106. J. CERNY, « Prices and Wages in Egypt in the Ramessid Period », *Cahiers d'histoire mondiale* I, 1954, p. 903-921, p. 906.

¹³⁷⁷ La différence de prix peut peut-être ici s'expliquer par une différence de qualité de la boisson.

¹³⁷⁸ T.E. PEET, *op. cit.*, p. 194. Sur le rôle des *šwty*, voir aussi S. BICKEL, « Commerçants et bateliers au Nouvel Empire », in *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998, p. 157-172.

virtuellement débiteurs de cette somme tant que la transaction n'était pas accomplie ¹³⁷⁹. Véritables « poumons économiques » des institutions, ce sont peut-être ces personnages qui permettaient aux jarres à vin inscrites d'échapper au système fermé qui les produit. De la même façon, les « journaux de bord » de l'époque ramesside montrent que les jarres à vin pouvaient être utilisées comme monnaie d'échange lors d'un trajet manifestement organisé sous la houlette d'un temple, incluant toute une série de petites opérations de troc ¹³⁸⁰. C'est peut-être à ce dernier stade que le tableau institutionnel de la production du vin se dissout progressivement, à l'occasion d'une multitude de petites transactions, opérées à petite échelle, et donc beaucoup plus discrètes. Certaines des jarres à vin, retrouvées dans un contexte inattendu, ont peut-être été les objets d'opérations de ce genre. Ainsi l'on retrouve dans la tombe d'Ipouy à Thèbes (TT 217), une jarre provenant « du vignoble du temple de millions d'années du roi de Haute et de Basse-Égypte, Ousermaâtrê Setepenrê, dans le domaine d'Amon » ¹³⁸¹. Il s'agit bien sûr d'un domaine du Ramesseum, voisin de la nécropole. Le même phénomène se retrouve à Saqqara : dans la tombe de Maya fut déposée une jarre renfermant également du « vin du vignoble du temple de millions d'années de Ramsès Meryamon », mais il s'agit cette fois, la loi de proximité jouant plus que jamais, de l'institution qui se trouvait « dans le domaine de Rê » (vraisemblablement à Héliopolis) ¹³⁸². Tous ces exemples sont bien sûr contestables : les récipients ont pu être donnés, ou réutilisés. La jarre est malgré tout sortie, à un moment ou à un autre, de son cadre institutionnel. Et il faut rappeler qu'à l'instar des temples, les cabarets, qui nous sont indirectement dépeints dans un passage du P. Anastasi IV ¹³⁸³, ne manquaient en tout cas ni de vin, ni de *shedeh*, pour inciter l'apprenti scribe à la débauche...

Selon l'une ou l'autre des modalités que nous avons envisagées, il est évident que même le vin produit dans un cadre aussi institutionnel que celui dont rendent compte les étiquettes de jarres pouvait avoir bien d'autres consommateurs que ceux auxquels il était initialement destiné. Si la documentation ne signale qu'un assez petit nombre de producteurs, elle trahit sans cesse la plus grande diversité des buveurs.

¹³⁷⁹ M. MEGALLY, « Le papyrus CGC 58081 », *BIFAO* 75, 1975, p. 165-181.

¹³⁸⁰ J.J. JANSSEN, *Ships Logs*, Leyde, 1961.

¹³⁸¹ N. de G. DAVIES, *Two Ramesside Tombs*, pl. 19/1a

¹³⁸² J. VAN DIJK, in H.D. SCHNEIDER *et al.*, « The Tomb of Maya and Meryt ; Preliminary Reportation on the Saqqara Excavations, 1990-1 », *JEA* 77, 1991, p. 17 et pl. III/6.

¹³⁸³ P. Anastasi IV, 11,8-12,5 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 47.

II/3/3. La consommation

Les occasions de boire du vin ne manquaient sans doute pas : les grandes cérémonies religieuses donnaient certainement lieu aux larges distributions de cette boisson dont Hérodote fut encore le témoin au VI^e siècle av. J.-C. L'auteur grec note en effet qu'à l'occasion d'une fête à Bubastis, il était consommé « plus de vin de raisin que pendant le reste de l'année » (oij'no" ajmpevlino" ajnaisimou'tai plevwn ejn th/' oJrth/' tauvth hjv ejn tw/' aJvpanti ejniautw/' tw/' ejpiloivpw/). La suite du texte rend minutieusement compte du comportement bachique des buveurs ¹³⁸⁴. L'usage du vin lors des célébrations religieuses a été abondamment commenté : on a mis en relation la couleur de cette boisson avec celle du Nil lors de sa crue annuelle ¹³⁸⁵, ou encore avec celle du ciel au matin ¹³⁸⁶, deux entités qui, dans l'esprit de l'Égyptien d'autrefois, pouvaient aisément être considérées comme un gage de renaissance ¹³⁸⁷. On a aussi bien mis en évidence le rôle-clé que pouvait jouer l'ivresse, vecteur permettant le passage d'un monde à l'autre, et une certaine communication avec l'univers des dieux et des morts ¹³⁸⁸. Ce n'est pas ici le lieu de revenir sur ces interprétations, ni d'aborder plus en détail le symbolisme du vin au sein du culte divin ¹³⁸⁹. De façon plus prosaïque, la documentation du Nouvel Empire permet d'avoir quelques idées sur le cadre même de la consommation du vin : en privé, au cours de banquets, ou dans des débits de boissons.

a) La « maison de la bière »

L'une des « institutions » les plus originales de l'Égypte ancienne est sans doute la 't hntqt, ou « maison de la bière », qu'une documentation d'ailleurs très restreinte présente comme un véritable débit de boisson. L'une des descriptions les plus imagées de cet endroit est transmise par le P. Anastasi IV, qui évoque les errances d'un apprenti scribe. Le texte prend la forme d'une lettre adressée par le maître à son disciple pour lui reprocher ses écarts de conduite :

Encore :

¹³⁸⁴ HERODOTE, *Histoires* II, 60.

¹³⁸⁵ Chr. DESROCHES-NOBLECOURT, Ch. KUENTZ, *Le petit temple d'Abou Simbel* I, Le Caire, 1968, p. 109-124, n. 525.

¹³⁸⁶ N. BEAUX, « La douat dans les Textes des Pyramides », *BIFAO* 94, 1994, sp. p. 2-3 ; *ead.*, « Sirius, étoile et jeune Horus », *Hommages Leclant* 1, *BdE* 106/1, 1994, p. 61-72.

¹³⁸⁷ N. CHERPION, *Deux tombes de la XVIII^e dyn. à Deir al-Medina*, *MIFAO*, sous presse.

¹³⁸⁸ Mu-Chu POO, *Wine and Wine Offering in the Religion of Egypt*, Londres, New York, 1995, p. 30-37 ; S. SCHOTT, *Das schöne Fest vom Wüstentale*, Wiesbaden, 1953.

¹³⁸⁹ Voir sur ce point Mu-Chu POO, *op. cit.*, p. 147-167 et la mise au point de P. DILS, « Wine for Pouring and Purification in Ancient Egypt », in J. QUAEGBEUR (éd.), *Ritual and Sacrifice in the Ancient Near East*, *OLA* 55, 1993, p. 111-123.

On me dit que tu négliges la pratique de l'écriture, et que tu t'adonnes au plaisir
 Tu vas de taverne en taverne, l'odeur de la bière atteint tous ceux qui t'approchent
 La bière perd les hommes, elle fait du mal à ton âme
 Tu es un gouvernail tordu dans la barque, qui ne convient à aucun côté
 Tu es une chapelle privée de son dieu, semblable à une maison sans pain
 On te rencontre occupé à sauter un mur, à en briser le faîtage
 Les gens te fuient, tu les bats jusqu'au sang
 Ah ! Si seulement tu savais que le vin est un objet d'horreur
 Tu haïrais le *shedeh*, tu ne penserais pas aux cruches, et tu oublierais la boisson-
tnrk
 On t'apprend à chanter au son des flûtes, à dire des litanies au son des hauts-bois
 À déclamer d'une voix de tête au son des harpes, à réciter au son de la cithare
 Toi, tu es assis dans la taverne, les filles t'entourent
 Tu désires être tendre, et faire à ton plaisir
 Tu passes ton temps auprès de la jeune fille, et tu es inondé d'huile
 Une guirlande de fleurs autour de ton cou, tu tambourines sur ton ventre
 Tu vacilles, tu tombes à terre, et tu es couvert de saleté ¹³⁹⁰.

Au-delà du portrait vivant de la déchéance du jeune homme, traduit ici par une succession de métaphores amenant la chute finale, on peut extraire de ces lignes le seul tableau imagé d'une taverne (*t hnqt*) que les sources littéraires de l'ancienne Égypte nous aient laissé. On y servait, manifestement, toutes sortes de boissons alcoolisées, de la bière au vin et au *shedeh*, sans oublier une mystérieuse boisson-*tnrk* sur laquelle il est impossible d'avoir plus d'informations ¹³⁹¹. Le contexte est ici éloquent : on trouvait manifestement dans ce lieu des courtisanes, ainsi que des musiciens, et des guirlandes florales, toute une panoplie que l'on retrouve de façon presque systématique à chaque fois qu'il est question de boissons alcoolisées. Le tableau d'une beuverie similaire peut sans doute être trouvé dans le papyrus érotique de Turin, qui met en scène des personnages grotesques, probablement des Asiatiques, en train de copuler dans des positions acrobatiques avec de jeunes femmes ¹³⁹². Le même contexte festif peut s'y observer : on y retrouve de nombreuses allusions à la musique (des harpes), à la végétation (liserons,

¹³⁹⁰ P. Anastasi IV, 11,8-12, 5 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 47-48 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 182-188. Traduction S. SCHOTT, *Les chants d'amour de l'Égypte ancienne*, Paris, 1956, p. 121-122. La même idée d'une déchéance liée à la consommation de vin transparait d'un conte démotique qui met en scène Stani Khaemouas, fils de Ramsès II : le personnage est envoûté par une courtisane du nom de Taboubou, qui lui sert la boisson dans une coupe d'or (M. LICHTHEIM, *Ancient Egyptian Literature III*, 1980, p. 133-136). Sur les méfaits de l'alcool, voir aussi la description imagée de l'ivrogne que fait l'enseignement d'Ani (M. LICHTHEIM, *op. cit.*, vol. II, p. 137).

¹³⁹¹ A.H. GARDINER, *AEO II*, p. 233* ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 186.

¹³⁹² J.A. OMLIN, *Der Papyrus 55001 und seine satirisch-erotischen Zeichnungen und Inschriften*, Turin, 1971, pl. XI, XIII.

fleurs de lotus) et bien sûr au vin. Différents types de cruches et de vases sont tenus par les acteurs de la scène, ou disposés près d'eux. On y reconnaît certains récipients utilisés pour le stockage du vin, notamment une jarre à long col de type « syrien » dont de nombreux exemplaires ont été retrouvés dans la tombe de Toutânkhamon, parmi les amphores vinaires [fig. 18, centre]. L'ivresse est en tout cas très bien suggérée : un personnage ivre mort s'est écroulé sous un lit ; un autre, qui est évacué par deux femmes, semble désespérément demander de l'eau (*mw rꜥj* ?) [fig. 19] ¹³⁹³, liquide qui semble avoir été assez peu généreusement prodigué durant cette fête.



fig. 18 : les récipients du papyrus érotique de Turin

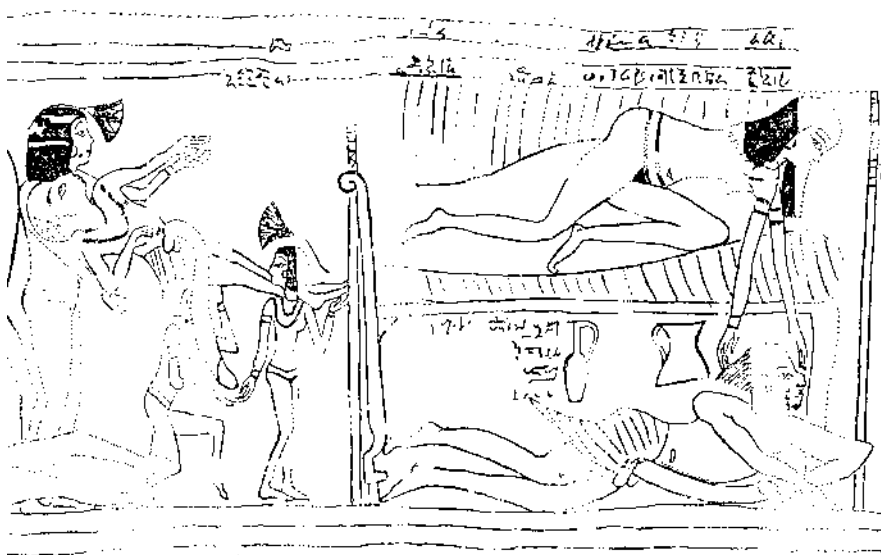


fig. 19 : scènes d'ivresse dans le papyrus érotique de Turin (J.A. Omlin, *Der Papyrus 55001 und seine satirisch-erotischen Zeichnungen und Inschriften*, Turin, 1971, pl. XI).

Tout ceci tend à donner une image peu flatteuse des lieux où l'on boit. D'autres attestations de la *'t hnqt* confirment cette impression, en en faisant par excellence le lieu du plaisir et de la transgression. Dans le papyrus judiciaire de Turin, l'expression *jry 't hnqt* (litt. « faire la maison de la bière ») est clairement à comprendre comme « faire une orgie » ; elle est employée pour caractériser le comportement licencieux de femmes du Harem, qui

¹³⁹³ *Ibid.*, inscription 16.

sont allées retrouver des hommes ¹³⁹⁴. Dans la stèle de Piankhy, on place dans la bouche du roi Tefnakht, en fuite devant le souverain nubien, les mots suivants :

Je ne me suis pas assis dans la maison de la bière, ni n'ai entendu jouer de la harpe,
mais je n'ai mangé que le pain de la faim et bu l'eau de la soif depuis le jour où tu
as entendu mon nom ¹³⁹⁵.

Cette accoutumance à la « maison de la bière » pourrait être en fait une allusion à la moralité douteuse du personnage (est-ce là une attitude de roi ?), personnage que l'ensemble du texte présente d'ailleurs sous un très mauvais jour. De la même façon, dans une poésie que transmet le P. Turin 1996, un jeune sycomore propose aux amoureux l'abri de son feuillage, où les serviteurs devront apporter instruments de musique, fruits et végétaux, boissons alcoolisées. L'espace ainsi défini, lieu de transgression sociale, se transforme alors en une véritable *‘t hnqt* :

Viens passer le jour dans le bonheur
et demain, après demain, jusqu'à trois jours,
assise sous mon ombrage
Le compagnon de la sœur est à sa droite
tandis qu'elle le fait s'enivrer
en suivant ce qu'il dit
la pièce des bières (*‘t hnqt*) se trouble par l'ivresse :
qu'elle demeure avec son frère ! ¹³⁹⁶

On peut alors se demander ce qu'était exactement cette « maison de la bière ». L'expression qui sert à la nommer désigne certainement, à l'origine, un lieu où l'on entrepose la boisson. Le vocabulaire administratif égyptien évoque d'ailleurs de cette façon les celliers, les départements où l'on produit et stocke les différentes denrées : une liste du temple d'Abydos, datant de Ramsès II, mentionne ainsi la *‘t hnqt* pour le magasin, l'atelier de la bière, mais aussi la *‘t bnjt* pour les sucreries, la *‘t psn* pour le pain-*pesen* et la *‘t bjt* pour le pain-*bit* ¹³⁹⁷. Sous le même règne, on trouve aussi dans le temple de Louxor la

¹³⁹⁴ P. Judiciaire de Turin, 6,1 (KRI V, 359-360). Sur cette expression voir aussi les commentaires de R. CAMINOS, *LEM*, p. 399, et de G. LEFEBVRE, *Le tombeau de Petosiris I*, Le Caire, 1924, p. 50.

¹³⁹⁵ N.-Chr. GRIMAL, *La stèle triomphale de Pi(ankh)y*, MIFAO 105, 1981, p. 162-163, 167.

¹³⁹⁶ B. MATHIEU, *La poésie amoureuse de l'Égypte ancienne*, BdE 115, 1996, p. 86, et n. 317, p. 93.

¹³⁹⁷ É. NAVILLE, *Détails relevés dans les ruines de quelques temples égyptiens*, Paris, 1930, pl. XXVI-XXVII ; B.J.J. HARING, *Divine Households*, p. 114, 117, 195 et fig. 2. Des mentions du « département de la bière » existent au moins depuis le Moyen Empire, cf. par exemple une stèle du musée Labit de Toulouse, retrouvée à Abydos (XII^e dyn.), qui

mention d'une 't jrp pour le vin ¹³⁹⁸. Il est donc possible que par extension, ce terme ait fini par désigner aussi des débits de boisson publics, assez populaires, où l'on produisait et servait, de façon significative, essentiellement de la bière ¹³⁹⁹. Le texte du papyrus de Turin pourrait d'ailleurs indiquer qu'il s'agissait de structures provisoires, aisées à monter et à démonter. Une représentation figurant dans une tombe ramesside pourrait le confirmer : sur un port, on voit des femmes faire du commerce avec les marins qui abordent ; derrière elles, une sorte de petit kiosque abritant des jarres est dressé : il pourrait s'agir de bière, ou de vin [fig. 20] ¹⁴⁰⁰. Peut-être avons nous là l'expression la plus sommaire de ces tavernes. Bien plus tard, on trouve encore dans les textes ptolémaïques la mention d'un « pavillon de l'ivresse (jmꜣw n th) », sorte de baraquement édifié lors de cérémonies religieuses, qui semble répondre aux mêmes impératifs de mobilité ¹⁴⁰¹.

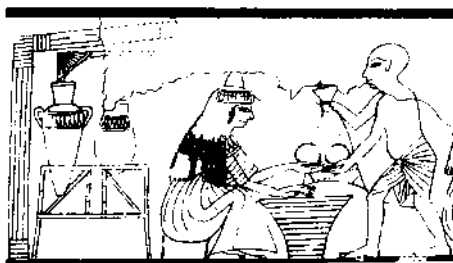


fig. 20 : un débit de boisson dans un port (TT 217).

b) Le motif du banquet et son contexte.

Bien que faisant allusion à un événement social très codifié, les nombreux banquets qui ont été représentés sur les murs des tombes du Nouvel Empire se déroulent

fait vivre la mémoire du « directeur du département de la bière (jmy-r st n 't hnqt) » Iy. La stèle a d'ailleurs été érigée par son subordonné, le « directeur du département des fruits (jmy-r st dqrw) » Nakht (cf. P. RAMOND, *Les stèles égyptiennes du musée G. Labit à Toulouse*, BdE 62, 1977, stèle 1, p. 3).

¹³⁹⁸ KRI II, 347, 14. Le possesseur de la TT 87, un certain Nakhtmin, exerça les fonction de directeur de la 't jrp sous le règne d'Amenhotep II (cf. H. GUKSCH, *Die Gräber des Nacht-Min und des Men-cheper-Ra-seneb*, ArchVer 34, 1995, p. 18-19).

¹³⁹⁹ Nos « cafés » tirent leur nom d'une semblable assimilation : même si l'on y sert aujourd'hui toutes sortes de boissons alcoolisées et sucrées, ces commerces (parfois de simples marchands ambulants) étaient à l'origine surtout consacrés à la vente du café, très en vogue à Paris à partir de la fin du XVII^e siècle (F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme I*, Paris, 1979, p. 220-223).

¹⁴⁰⁰ N. de G. DAVIES, *Two Ramesside Tombs*, New York, 1927, pl. 30. La paille coudée qui dépasse de l'un des récipients peut aussi bien servir à la consommation du vin qu'à celle de la bière (cf. Cl. SIMON, « Râpes, siphons ou filtres pour pailles : développement égyptien d'un art de boire », VI Congresso Internazionale di Egittologia, Atti I, Turin, 1992, p. 555-561).

¹⁴⁰¹ S. CAUVILLE, « La chapelle de la barque à Dendara », BIFAO 93, 1993, p. 133, p. 135 note b (de façon imagée, l'auteur traduit cette expression « baraque à vin »).

paradoxalement sur la même toile de fond. Le motif se décompose généralement en deux parties distinctes : le groupe central (constitué par le défunt et sa femme, auxquels la boisson est proposée par d'autres membres de la famille), et les invités, qui sont disposés sur plusieurs registres en face d'eux. Ce dernier élément de la représentation est certainement plus significatif : les personnages représentés sont beaucoup plus mobiles que les propriétaires de la tombe, et on les voit régulièrement consommer la boisson qui leur est présentée. Nous avons cherché ici à faire un tableau synthétique présentant cette deuxième section du banquet, d'après les informations que l'on trouve dans la *Topographical Bibliography* de Porter et Moss ¹⁴⁰², et la publication des scènes, quand elle existe. Les informations qu'elles apportent ont été réparties en trois secteurs :

— la présence de la boisson : elle peut être servie dans une coupe, une coupe à pied, éventuellement au moyen d'une sorte de fiole. Un bref texte introductif renseigne parfois sur la présence de l'alcool en souhaitant au buveur une bonne santé (*n k3=k* = litt. « pour ton ka »).

— les invités et ceux qui s'en occupent : il peut s'agir de registres montrant des hommes, ou des femmes (plus rarement, une rangée mixte d'invités est visible). Des serviteurs et servantes s'occupent de ces personnages, en réajustant leur toilette, ou en les assistant lorsqu'ils sont malades.

— le contexte : le banquet se déroule parfois en musique, la harpe étant l'instrument le plus couramment représenté. En toile de fond, de nombreuses représentations de jarres et de vignes existent.

¹⁴⁰² L'ensemble des tombes thébaines ayant un banquet mentionnées dans B. PORTER, R. MOSS, *Topographical Bibliography* I/1 sont les suivantes (le chiffre entre parenthèses indique la position de la scène, d'après Porter et Moss) : XVIII^e dyn. : n°8 (1); n°11 (10); n°15 (5); n°17 (3-4); n°18 (1) (4), n°22 (4) (6); n°24 (8); n°38 (6); n°39 (5), n°42 (2); n°43 (4); n°45 (8); n°49 (6), n°50 (3), n°52 (3); n°53 (2) (5); n°55 (4); n°59 (3); n°56 (5); n°66 (5); n°69 (4), n°72 (2); n°75 (4); n°77 (2) (6); n°78 (2) (6); n°79 (8); n°80 (4) (6); n°81 (20) (21); n°82 (3) (5) (12) (14-15), n°84 (7); n°85 (11) (21) (28); n°87 (4); n°88 (6); n°89 (10); n°90 (2) (6); n°91 (4); n°92 (1); n°93 (6-7) (21); n°100 (18); n°101 (2); n°104 (4) (6); n°108 (3) (5); n°109 (9); n°110 (6); n°112 (5) (7); n°116 (1), n°122 (5); n°125 (13); n°129 (1); n°130 (5); n°131 (4); n°139 (6), n°140 (1); n°142 (3); n°143 (1-2-3), n°144 (3); n°145 (2); n°147 (3) (15); n°154 (1); n°161 (3); n°165 (2); n°169 (4); n°175 (4); n°176 (4-5); n°179 (4); n°181 (3); n°182 (1); n°186 (3), n°200 (5) (7); n°224 (6); n°228 (3); n°230 (1); n°241 (3); n°247 (1); n°248 (1); n°249 (4); n°251 (3); n°253 (4) (7); n°254 (2) (6); n°256 (2); n°260 (3); n°276 (4); n°284 (8); n°295 (1) n°297 (4); n°318 (5) (8) (9); n°333 (3) (5); n°334 (4); n°340 (1); n°342 (5); n°343 (5); n°345 (5); n°349 (2); n°367 (2); n°393 (1); n°396 (4); n°A4; n°A5; n°A11; n°A18; n°C5; n°C6; XIX^e-XX^e dyn. : n°2 (6); n°9 (6); n°13 (9) (11); n°44 (5); n°68 (4); n°113 (1); n°135 (1-2); n°138 (1-3); n°141 (4-5); n°148 (2); n°158 (11); n°174 (1°); n°189 (11-12); n°208 (1-3); n°216 (9-10); n°219; n°220 (7); n°259 (3); n°268 (2) (5); n°277 (3); n°302 (3); n°322 (5); n°324 (6); n°332 (7-8); n°335 (14); n°409 (9); n°A22; n°C8.

Document		Invités									contexte			
Lieu	date	texte	boisson			registres			service		musique		jarres	vigne
			coupe	c.à pd	fiolle	fes	hos	mixte	vom.	toil.	orch.	harp.		
TT 8	T IV	+		+	+		2			+	+		+	
TT 11	T III										+			
TT 15	dt 18	+			+		2		2			+?		
TT 17	A II	+		+	+	1	[1]				+			
TT 18	T III		+		+?			3			+		+	
TT 22	T III		+			2	2			+	+		+	
TT 22	T III		+			1	1	2		+	+			
TT 24	T III										?	?		
TT 38	T IV	+	+	+jarre	+	2	1		1	+	+		+	+
TT 39	T III										+			
TT 42	A II		+				2			+	+		+	+
TT 43	A II					1	1							
TT 45	A II		+		+	2	1			+			+	+
TT 49	Ay		+					1	1		+			
TT 50	Hor	+	(pas	de	bois)			1			+	+		
TT 52	T IV		(pas	de	bois)	3		1		+	+	+	+	+
TT 53	T III								1		+			
TT 55	A IV		(pas	de	bois)			2						
TT 56	A II		+		+	1					+	+		
TT 56	A II		+		+	1				+				+
TT 56	A II		+		+		4						+	
TT 59	dt 18													
TT 66	T IV										?	?		
TT 69	T IV		+											
TT 72	A II										?	?		
TT 75	T IV		+		+		1			+	+		+	
TT 77	T IV							1						
TT 77	T IV	+	+		+	2	2		1	+	+			
TT 78	A III		+?				1				+			
TT 78	A III			+			1			+	+	+	+	
TT 79	A II		+		+	1	2			+	+	?		
TT 80	A II		+		?	1	1			+	+	+		
TT 80	A II		(pas	de	bois)									
TT 81	T III											+?		
TT 81	T III		(pas	de	bois)	1	3				+	+?		
TT 82	T III					1	1						+	
TT 82	T III	+	(pas	de	bois)			2			+	+		
TT 82	T III	+		+		1	1			+	+		+	
TT 82	T III		+			2					+		+	
TT 84	T III								1		+			
TT 85	A II										+			
TT 85	A II										+			
TT 85	A II		+		+	1	1	1		+	+		+	
TT 87	T III													
TT 88	A II		+		+		2	2					+	+
TT 89	A III		+?		+?	1	2							
TT 90	T IV	+	+		+	2	1?				+		+	
TT 90	T IV	+	+		+	1	1				+			
TT 91	A III													
TT 92	A II										+			

Document		invités								contexte				
Lieu	Roi	texte	boisson			registres			service		musique		jarres	vigne
			coupe	c.à pd	fiolle	fes	hos	mixte	vom.	toil.	orch.	harp.		
TT 93	A II		+					4					+	
TT 93	A II	+												
TT 100	A II	+	+	+jarre	+	4	2			+	+	+		
TT 100	A II		+	jarre			3?						+	
TT 101	A II		+								+	+		
TT 104	A II		+											
TT 104	A II					2					+			
TT 108	T IV					1				+				
TT 108	T IV					1	1				+	+?		
TT 109	T III		+		+						+	+?		
TT 110	T III													
TT 112	T III		+		+	2				+	+	+	+	
TT 112	T III													
TT 116	A III													
TT 122	A III													
TT 125	Hatch		(pas	de	bois)	2	1				+	+?	+	
TT 129	T III	[						1		]				
TT 130	T III										+			
TT 131	T III										+			
TT 139	A III													
TT 140	A II										+			
TT 142	A II										+	+?		
TT 143	A II		+?					1					+	
TT 144	T IV													
TT 145	18		+			1				+?				
TT 147	T IV													
TT 147	T IV										+		+	
TT 154	T III		(pas	de	bois)			1		+		+	+	
TT 161	A III	+	+	jarre	+	1	1	1			+	+	+	
TT 165	T IV		+?		+?	1?	1?			+				
TT 169	A II										+			
TT 175	T IV		+		+	1	1			+	+		+	
TT 176	A II												+	
TT 179	Hatch		(pas	de	bois)	2?					+	+	+	
TT 181	A III		+		+		1			+				
TT 182	T ??										+			
TT 186														
TT 200	A II		+		+	1	1						+	
TT 200	A II	+									+	+?		
TT 224	T III											+		
TT 228	18													
TT 230	18					1?								
TT 241	T III	+									+	+		
TT 247	18													
TT 248	T III		(pas	de	bois)									
TT 249	T IV		+		+	1	1			+	+		+	
TT 251	T III										+		+	
TT 253	A III		+				1							
TT 253	A III		[+]?											
TT 254	fin18													
TT 254	fin18		+?								+			

Document		invités									contexte			
Lieu	date	texte	boisson			registres			service		musique		jarres	vigne
			coupe	c.à pd	fiolle	fes	hos	mixte	vom.	toil.	orch.	harp.		
TT 256	A II		+?											
TT 260	T III	+										+		
TT 276	T IV		+?								+			
TT 284	?													
TT 295	A III		+		+	1	1							
TT 297	dt18										+?			
TT 318	T III										+			
TT 318	T III													
TT 333	A III								1?				+	+?
TT 334	A III										+			
TT 340	T III		+			1	1						+	
TT 342	T III										+			
TT 343	dt18		+				1				+			
TT 345	T I					1	2				+			
TT 349	dt18													
TT 367	A II		+?			2?	2?				+			
TT 393	dt18													
TT 396	18		+?				1		1					
TT A 4	18		+		+	1					+			
TT A 5	A II					1			1		+			
TT A 11	18?			+?										
TT C 5	18?		+		+	1					+			
TT C 6	T IV	[								]				
T Louvre	?			+	+		1?						+	
T Turin	?										+		+siph	
T Bankes	?		+		+						+	+		
T. BM	?		+	+	+			3		+	+		+	+
El-Kab (Paheri)	T III	+	+	jarre	+	2	2			+	+			
Nubie (Djehoutyhotep)	T III		[+]		+	1		1			+			+*

Le tableau de synthèse qui précède permet de dégager du premier coup d'œil les principales caractéristiques du banquet. On y remarque l'omniprésence de la musique (comme dans l'ensemble des scènes de « maison de la bière » dont il a été question plus haut). Si les hommes et les femmes sont à peu près également représentés au sein des invités, on observe cependant que l'élément féminin est prédominant au sein du personnel, servantes, musiciennes et danseuses. Même parmi les participants à la fête, les groupes de femmes ont d'ailleurs été traités par l'artiste décorateur de façon plus détaillée : elles sont beaucoup plus mobiles que les hommes, et aussi, selon les légendes qui accompagnent les scènes, bien plus bavardes, comme si l'on avait voulu focaliser l'attention d'un éventuel spectateur sur leurs gestes ¹⁴⁰³. Si les aliments solides ne sont que très rarement représentés, on peut noter en revanche la multiplicité des allusions à la boisson et à l'ivresse : présentation de coupes, récurrence des représentations de jarres, motifs de la

¹⁴⁰³ Voir notamment à ce sujet les commentaires de J. VANDIER, *Manuel d'archéologie égyptienne* IV, Paris, 1964, p. 232-256.

vigne abondent dans ces scènes. Le banquet qui figure dans la tombe de Paheri à El-Kab est encore plus explicite sur ce point : un groupe de femmes est tout particulièrement invité à boire par les hommes qui servent la boisson. Au troisième registre de la scène, un serviteur s'adresse en ces termes à une invitée :

n k3z̄t, swr r tht jr hrw nfr sdm n3 ddwt t3ȳz̄t jrt

Pour ton ka ! Bois jusqu'à l'ivresse et fais un jour heureux, écoute ce que te dit ta compagne...

Un peu plus loin, la même scène se reproduit, et une dénommée Sensenbet est elle aussi fortement encouragée à boire : l'homme qui lui présente sa coupe est accompagné de cette légende :

ddz̄f : swr, m jr ndb, mt, nn jwz̄j r w3h̄z̄t

Il dit : bois, ne refuse pas ! Vois, je ne te laisserai pas tranquille !

La voisine de Sensenbet renchérit d'ailleurs :

swr, m jr hw̄ t̄nf, djz̄t ph wj t3 stt, mt, nsy p3 h3ty- n swr

Bois, ne gâche pas la boisson fais moi passer la coupe ! On doit au prince de boire.

Enfin une dernière femme, qui nous est présentée comme la grand-mère du possesseur de la tombe réclame pour sa part la boisson à grands cris :

jmj n3j 18 n ynrv n jrp, mk, mrrz̄j r th, st jmz̄j n dh3

Apporte-moi 18 coupes de vin. Vois, je veux m'enivrer. L'intérieur de mon corps, c'est de la paille ¹⁴⁰⁴!

Dans ce contexte familial, et dans des circonstances exceptionnelles, l'ivresse est manifestement considérée comme quelque chose de positif. Peut-être est-ce la raison pour laquelle des invités malades, vomissant sous l'effet de l'alcool, sont régulièrement représentés dans ces scènes : ils sont l'indice de l'efficacité du banquet [fig. 21].

¹⁴⁰⁴ J.J. TYLOR, F. LI. GRIFFITH, *The Tomb of Paheri at El-Kab*, Londres, 1894, pl. VII et p. 25.



fig. 21 : femme vomissant dans la TT 49 de Neferhotep (d'après Wilkinson, *Manners and Customs* I, p. 392).

Le vin semble donc, à partir du Nouvel Empire, être devenu au même titre que les chants, les danses et la présence féminine, l'un des éléments indispensables d'une forme bien particulière de fête à l'égyptienne¹⁴⁰⁵. Bien qu'il ait pu dès cette époque être consommé dans certains débits de boisson populaires que les sources nous présentent sous un jour extrêmement défavorable, il semble cependant être resté encore longtemps l'apanage de l'élite de la société. C'est en effet dans les tombeaux des notables, dans une poésie amoureuse décrivant la quête amoureuse de jeunes gens bien nés, dans des écrits destinés à la formation de lettrés que l'on trouve le plus d'allusions à cette boisson. Les couches les plus modestes de la société devaient sans doute se contenter de la bière, production domestique dont le prix était bien inférieur¹⁴⁰⁶. C'est probablement ainsi que l'on doit interpréter l'absence de documents comptables mentionnant le vin dans les importantes séries documentaires issues de Deir al-Medina. Il est cependant vraisemblable que cette époque marque un véritable tournant dans les habitudes de boire égyptiennes, l'adoption unanime du vin par les notables ayant sans doute accéléré sa diffusion vers l'ensemble de la société égyptienne¹⁴⁰⁷.

¹⁴⁰⁵ On retrouve l'ensemble de ces éléments dans le rapport d'Ounamon, une fête égyptienne étant organisée pour dissiper les soucis du héros de l'histoire (M. LICHTHEIM, *Ancient Egyptian Literature* II, Londres, 1976, p. 229 ; A.H. GARDINER, *Late Egyptian Stories*, p. 74.).

¹⁴⁰⁶ De façon significative, un document des *Late Egyptian Miscellanies* prévoit de donner du *paour* (sans doute une sorte de piquette) aux serviteurs du palais (P. Anastasi IV, 16, 1 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 52 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 200). À l'époque ramesside, le vin proprement dit était sans doute encore réservé aux notables de la Cour.

¹⁴⁰⁷ Dès le V^e siècle av. J.-C., les archives araméennes d'un sommelier d'Éléphantine montrent bien que le vin devait s'être popularisé, cf. P. GRELOT, *Documents araméens d'Égypte*, Paris, 1972, p. 98-100.

III. Le vin des Égyptiens

Si l'on peut aisément obtenir des indications sur l'implantation géographique des vignobles, sur l'organisation administrative des domaines viticoles et la circulation de cette boisson du producteur au consommateur, il s'avère beaucoup plus délicat d'obtenir des informations concrètes sur la nature même du vin égyptien. Nous disposons cependant de quelques sources qui permettent d'avoir une idée générale des techniques de vinification, et des différentes catégories de produits qui étaient obtenues après la vendange. Une centaine de scènes de fabrication du vin, retrouvées dans les tombes de grands personnages de toutes les époques de l'histoire pharaonique donnent d'emblée une image assez vivante des étapes successives de la préparation du vin. Les informations qu'elles livrent peuvent être complétées par les étiquettes de jarres du Nouvel Empire qui, bien souvent, précisent la qualité de la boisson que renfermaient les amphores et donnent parfois, indirectement, une indication sur son mode de préparation.

III/1 Les étapes de la fabrication du vin

III/1/1. Présentation générale

Les scènes de fabrication du vin, telles qu'elles ont été abondamment représentées sur les murs des tombeaux de l'Ancien Empire à la Basse Époque, restent à la fois la source la plus importante, et la plus évocatrice, pour interpréter le processus de vinification en Égypte pharaonique. Un très grand nombre d'entre elles ont été décrites individuellement par les éditeurs des bas-reliefs et des peintures où elles se trouvaient, avec parfois une interrogation sur certains détails qui suscitaient leur curiosité. Les chercheurs qui se sont intéressés plus spécifiquement au vin ont très souvent fait la synthèse de toutes ces informations, et proposé une restitution des différentes opérations pratiquées par les vignerons de cette époque : on peut mentionner par exemple P. Montet, qui s'est attaché aux scènes antérieures au Nouvel Empire ¹⁴⁰⁸, ou encore L. Klebs dans les différents volumes de sa présentation des bas-reliefs et peintures égyptiens ¹⁴⁰⁹. Notre bibliographie est donc sur ce point très abondante, et nous disposons de commentaires précis sur les étapes de cette fabrication du vin telles qu'elles ont été enregistrées par les artisans de l'Antiquité : vendanges, foulage, exprimage du jus au moyen d'un sac en lin, fermeture des jarres. Toutes ces scènes ne sont que très rarement représentées dans une même tombe : il arrive très fréquemment que seuls aient été présentés des éléments suggestifs de la série complète, peut-être pour des raisons de place disponible sur la paroi à décorer. D'autre part, de très nombreux documents ne nous sont parvenus que dans un état fragmentaire, et il nous est alors impossible de savoir ce que comprenait exactement le programme décoratif de la tombe. On peut cependant avoir une idée plus générale du contenu de ces scènes en les regroupant selon les grandes époques de l'histoire égyptienne. Pour savoir la fréquence avec laquelle était employé chaque motif à chaque époque notre démarche a été ici de livrer toutes ces informations successivement sous la forme de catalogues descriptifs et de tableaux récapitulatifs pour l'Ancien Empire, le Moyen Empire, le Nouvel Empire et

¹⁴⁰⁸ P. MONTET, « La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire », *RecTrav* 35, 1913, p. 117-124 ; *id.*, *Les scènes de la vie quotidienne dans les tombeaux de l'Ancien Empire*, Strasbourg, 1925, p. 257-273.

¹⁴⁰⁹ L. KLEBS, *Die Relief und Malerein des Alten Reiches*, Heidelberg, 1915, p. 56-58 ; *id.*, *Die Relief und Malerein des Mittleren Reiches*, Heidelberg, 1922, p. 79-82 ; *id.*, *Die Relief und Malerein des neuen Reiches*, Heidelberg, 1934, p. 51-61. On trouvera aussi un commentaire suivi des représentations de la fabrication du vin dans H. LUTZ, *Viticulture and Brewing in Ancient Orient*, Leipzig, 1922, p. 49-59 ; L. LESKO, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 15-21 ; N. BAUM, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne*, Louvain, 1988, p. 140-148 ; A. LERSTRUP, « The Making of Wine in Egypt », *GottMisc* 129, 1992, p. 61-82 ; D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture en Égypte », *BCH suppl.* XXVI, 1992, p. 20-24 ; M.-C. POO, *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, Londres, New York, 1995, p. 7-12, etc.

la Basse Époque, avant même de rentrer dans le détail de la description et du commentaire de chaque étape du processus de vinification. Notre postulat est que, globalement, la perte d'information a dû être la même pour tous les secteurs de ces représentations, et que nous pouvons ainsi, en mettant bout à bout tout ce qui a été préservé de la fabrication du vin, faire apparaître les quelques changements qui se sont produits dans le traitement de ce motif aux cours des siècles. L'ensemble permet ensuite d'affiner la critique de chaque élément sans que la vision d'ensemble ne soit trop « écrasée » par la répétitivité des informations.

a) Ancien Empire :

Pour l'Ancien Empire, nous avons répertorié 34 scènes, ou fragments de scènes, en provenance, pour l'essentiel, de Giza et Saqqara, mais aussi d'un certain nombre de sites de moindre importance, au Fayoum et en Moyenne-Égypte. Chaque entrée du catalogue qui va suivre correspond à une tombe, ou à un ensemble de fragments pouvant être rattachés à la même scène, quand l'origine de la représentation est connue. Les séquences qui posent un problème d'interprétation, et qui ne se rattachent donc pas forcément à la fabrication du vin, ont été signalées par une astérisque devant le numéro de catalogue.

1) Catalogue descriptif :

AE 1 : tombe de Nefermaât (PM IV, 92) à Meidoum. Date : début IV^e dyn. (Snefrou) ¹⁴¹⁰. Seul un petit fragment peint peut se rattacher à une scène de fabrication du vin : on y voit deux hommes superposés, dont l'un tient encore une perche en main. Ceci est indiscutablement un morceau de sac-pressoir, dont seule la partie gauche est préservée. Aux pieds du personnage inférieur on remarque une l'extrémité d'une cuve qui devait être beaucoup plus grande que celles dont le reste de la documentation a conservé la trace. Le pagnon que portent les deux hommes ressemble beaucoup à ceux qu'utilisent généralement les vignerons. Cela est une indication de plus sur la nature de la scène.

Biblio : W.M.F. Petrie, *Medum*, Londres, 1892, pl. XXV.

***AE 2 : tombe de Mersyankh III** (PM III ², 197-199), à Giza. Date : 2^e moitié IV^e dyn. Salle ouest, mur nord. La reine Mersyankh est placée devant deux registres de musiciens et danseurs, et deux registres de fabrication du pain et d'apport d'offrandes dans lesquels une scène de fabrication du vin pourrait s'être glissée. On distingue encore en effet, au deuxième registre en partant du bas, une perche qui pourrait

¹⁴¹⁰ N. STRUDWICK, *The Administration of Egypt in the Old Kingdom*, Londres, 1988, p. 110-111, n° 86 ; Chr. ZIEGLER, *Catalogue des stèles, peintures et reliefs égyptiens de l'Ancien Empire*, Paris, 1990, p. 172, n° 27.

appartenir au dispositif des cuves de foulage. Au registre inférieur, on voit un personnage remplir des jarres au moyen d'un petit récipient (sur une autre rangée, des jarres scellées sont alignées). Cette scène pourrait être l'une des plus anciennes concernant la vinification, mais il est très difficile d'être sûr qu'elle s'y rattache vraiment. L'hypothèse a été formulée sans grande conviction par l'éditeur de la tombe, et on remarque en effet que la cuve de foulage est très difficile à reconnaître pour telle. Quant à la scène de remplissage des jarres, elle appartiendrait plutôt à une scène de fabrication de la bière (juste avant, un personnage brasse [une pâte ?] dans un récipient à larges bords).

Biblio : W.K. Simpson, *Giza Mastabas I, Mersyankh III*, Boston, 1974, fig. 11.

***AE 3 : tombe de Nebiemakhty** (PM III ², 230-231) à Giza. Date : fin IV^e dyn ¹⁴¹¹. En face du défunt accompagné de sa femme se trouvent cinq registres montrant des scènes de la vie quotidienne, essentiellement tournées vers l'artisanat. Ce qui pourrait être une scène de fabrication du vin apparaît au second registre en partant d'en haut, en dessous d'une scène d'orfèvrerie, et au-dessus de trois registres montrant sculpteurs, souffleurs de verre et artisans. De droite à gauche, on trouve tout d'abord une scène de sac-pressoir, manipulé par cinq personnages, comme à l'accoutumée. Le liquide se déverse dans une large cuve. Ensuite vient le remplissage des jarres avec le produit obtenu. Un premier personnage verse dans une jarre le produit d'un plus petit récipient, un autre personnage scelle les amphores. Le problème est ici de savoir s'il s'agit bien d'une scène de vinification, et non d'une scène de pressage de l'huile, en l'absence d'éléments plus clairement distinctifs, comme la vendange ou le foulage des raisins. Le contexte dans lequel s'inscrit la scène (celui de l'artisanat en général) pourrait davantage évoquer la production d'huile (cf. *infra*, n° AE 7, la tombe presque contemporaine d'Iymery, où la fabrication de l'huile-*mrht* revêt les mêmes aspects). En revanche, certains des récipients utilisés (et notamment certaines cruches à anse et bec verseur) se retrouvent dans le cadre des scènes de fabrication du vin (cf. *supra*, n° AE 1, tombe de Bounefer, elle aussi presque contemporaine).

Biblio : R. Lepsius, *Denkmäler* II, 13 ; S. Hassan, *Giza* IV, Le Caire, 1943, p. 140, fig. 81, et p. 141-142.

AE 4 : mastaba de Bounefer (PM III ², 256) à Giza. Date : IV^e (Chepseskaf) à début V^e dyn ¹⁴¹². Le bas du pilier où se trouve la scène de fabrication du vin est perdu. Seules les deux dernières étapes sont donc visibles d'un ensemble d'opérations qui devaient se lire de bas en haut. On trouve tout d'abord la représentation d'un sac-pressoir (*sack-press*) manipulé par cinq personnages. Deux groupes de deux hommes font tourner les perches qui sont attachées aux deux extrémités du sac où ont été placées les grappes. Un troisième (qui est, de façon imagée, figuré à l'horizontale) a pour rôle de maintenir les perches écartées, pour un maximum d'efficacité dans la torsion du sac. Le liquide qui s'échappe de la presse s'écoule dans un récipient large, court, et bombé. Au registre supérieur a lieu la mise en jarres (ou le scellement

¹⁴¹¹ K. BAER, *Rank and Titles in the Old Kingdom*, Chicago, 1960, p. 89, 291, n° 248 ; N. STRUDWICK, *Administration*, p. 108, n° 81.

¹⁴¹² Y. HARPUR, *Decoration in Egyptian Tombs of the Old Kingdom*, Londres, New York, 1987, p. 266, n° 65.

des jarres) : un personnage est penché sur une grande cruche à anse (mais on ne voit pas le mouvement de ses mains) ; quatre autres récipients (scellés) sont aussi représentés ; l'un d'entre eux est peut-être pourvu d'une sorte de paille pour laisser s'échapper les gaz de fermentation. Un scribe enregistre la production. La nature de la scène est sans ambiguïté car au-dessus des jarres apparaît le mot *jrp*.

Biblio : S. Hassan, *Excavations at Giza III*, Le Caire, 1941, p. 187.

AE 5 : temple de la vallée du roi Sahourê (PM III ², 332) à Abousir. Date : V^e dyn. (Sahourê). Seuls deux petits fragments de décoration évoquent la scène de fabrication du vin. On y voit, à deux reprises, les pieds de deux personnages, représentés très proches l'un de l'autre, qui se croisent. Cela évoque bien sûr les vigneron qui se tiennent les uns contre les autres dans la cuve de pressage. Dans les deux cas, l'un des deux pieds est masqué jusqu'à la cheville, et l'autre apparent : cela rend certaine l'identification de la scène.

L. Borchardt, *Das Grabdenkmal des König S'asḥu-r' II : Die Wandbilder*, Leipzig, 1913, pl. 51, p. 60.

AE 6 : tombe de Raour (PM III ², 265-269) à Giza. Date : V^e dyn. (Neferirkarê ?) ¹⁴¹³. La scène de fabrication du vin n'apparaît plus que sur un fragment de bas-relief qui a été retrouvé dans la tombe. Il montre la partie inférieure gauche de la scène de vendange, dans un style très soigné. Un vigneron, debout, tient dans la main droite plusieurs grappes dont les grains sont minutieusement détaillés. Devant lui est posé un panier également rempli de raisin. Derrière lui est visible la treille qui devait être voûtée : les différents sarments de vignes, tous courbés, partent du même point en s'ouvrant en éventail.

Biblio : S. Hassan, *Giza I*, Oxford, 1932, pl. XXXIV,7.

AE 7 : tombe d'Iymery (PM III ², 170-174) à Giza. Date : 1^{re} moitié V^e dyn. (Neferirkarê ?) ¹⁴¹⁴. La scène de fabrication du vin occupe presque tout l'encadrement d'une porte. On trouve tout d'abord une scène assez originale, où deux hommes effarouchent les oiseaux en agitant des linges. Ceci est sans doute l'évocation des soins quotidiens de surveillance de la vigne et du verger. En dessous est montrée une scène de cueillette du raisin, par quatre vigneron, sous une pergola de forme rectangulaire (néanmoins, les perches qui sont fichées dans le sol près des vigneron sont de taille inégale, et pourrait faire allusion à une courbure de la vigne). La pergola est en étroite relation avec un verger : près de trois paniers de raisins cueillis, à droite de celle-ci, on voit quatre hommes cueillir et ramasser les fruits des arbres. Encore en dessous apparaît la scène de foulage, accompli par cinq vigneron au pagne triangulaire, qui se tiennent à la taille d'une main, et de l'autre s'agrippent à une perche qui passe au-dessus de leur tête. Les pieds disparaissent jusqu'à la cheville dans le raisin, mais trois des personnages soulèvent l'un des leurs au-dessus de cette surface liquide, pour évoquer l'opération d'écrasement des fruits. Ensuite est montré (quatrième registre en partant du haut) le pressage au moyen d'un sac-pressoir, manipulé par cinq

¹⁴¹³ K. BAER, *Rank*, p. 98-292, n° 300 ; l'essentiel de la tombe a cependant pu être décoré dès Chepseskaf, cf. N. CHERPION, *Mastabas et hypogées d'Ancien Empire. Le problème de la datation*, Bruxelles, 1989, p. 227 (n. 376).

¹⁴¹⁴ K. BAER, *Rank*, p. 54, 287, n° 21.

personnages (l'un d'entre eux est représenté de manière figurée à l'horizontale entre les perches). Puis vient enfin l'opération de remplissage des jarres (registre inférieur). Deux vigneron versent dans des jarres le contenu de récipients originaux, sortes de grands bols à bec verseur ¹⁴¹⁵. Il semble bien que la forme de ce type de céramique permette de filtrer le vin, en laissant les lies au fond.

NB : la tombe renferme une seconde représentation de sac-pressoir, au bas d'une paroi qui est dévolue à la description des activités artisanales. On y trouve un instrument très semblable à celui utilisé pour le vin (le sac est peut-être un peu plus épais), et le liquide s'écoule dans le même type de cuve. À côté a lieu, immédiatement, la mise en jarres, sous la supervision d'un scribe. La mention explicite de l'huile-*mrht* dans une légende de la scène ne permet cependant pas la confusion.

Biblio : R. Lepsius, *Denkmäler* II, 53 ; J.-Fr. Champollion, *Monuments de l'Égypte et de la Nubie* IV, pl. CCCCXIII ; I. Rosellini, *Monumenti Civili*, Pise, 1834, pl. XXXVII, 2 et 4 ; K. Weeks, *Mastabas of Cemetery G6000*, Boston, 1994, fig. 38, p. 45-46. Pour la deuxième scène de sac-pressoir, voir Lepsius, *Denk.* II, 49 b et K. Weeks, *op. cit.*, p. 37-38.

AE 8 : tombe de Neferirtenef (PM III ², 583-584). Musée de Bruxelles, en provenance de Saqqara. Date : V^e dyn., vraisemblablement Neferirkarê ¹⁴¹⁶. Position : paroi nord. La scène de fabrication du vin se résume à une scène de vendanges. Elle est figurée sous deux autres registres, l'un représentant la chasse aux oiseaux, et l'autre la cueillette des fruits au verger. Sous une treille en berceau, soutenue par cinq piquets fourchus, se trouvent quatre personnages accroupis, en train de cueillir les grappes pour les déposer dans des paniers-*nb* qu'ils tiennent dans leurs bras. D'autres paniers, coniques, ou semi-circulaires, reposent à leurs pieds. L'artiste a en fait reproduit quatre fois le même personnage, dans la même position, en l'inscrivant dans la « case » formée pour lui par les piquets de la vigne. Cette scène de cueillette des fruits isolée pourrait inciter à la méfiance, toute culture en pergola ne signifiant pas qu'il s'agit là de vigne. La forme des fruits semble toutefois bien correspondre à celle des grappes de raisins.

Biblio : B. van de Walle, *La chapelle funéraire de Neferirtenef*, Bruxelles, 1978, p. 47-48 et pl. 10.

AE 9 : tombe de Niankhkhnoum et Khnoumhotep (PM III ², 641-644) à Saqqara. Date mi-V^e dynastie ¹⁴¹⁷. Même si la tombe est celle de deux personnages, la décoration ne peut être comme précédemment divisée en plusieurs ensembles. Nous avons donc comptabilisé en même temps tout ce qui touche à la vinification. La cueillette a lieu sous la supervision d'un responsable bedonnant qui semble crier ses instructions aux ouvriers en portant la main à sa bouche. Sous la vigne on voit deux hommes au travail, qui cueillent les grappes pour les déposer dans des paniers arrondis posés à terre. Le reste des opérations est représenté en colonne, à suivre de haut en bas : on y trouve une scène de foulage du raisin,

¹⁴¹⁵ Cela est particulièrement clair dans la publication de LEPSIUS, *Denk.* II, 53, où le bourrelet de l'ouverture du récipient est bien marqué. Dans la première publication de la scène, par J.-Fr. CHAMPOLLION, *Monuments* IV, pl. CCCCXIII, on a plutôt l'impression que les vigneron tiennent des outres.

¹⁴¹⁶ N. CHERPION, *op. cit.*, p. 130-131 (1).

¹⁴¹⁷ Vraisemblablement Niouserrê (-Menkaouhor) selon les éditeurs de la tombe, cf. A. MOUSSA, H. ALTENMÜLLER, *Das Grab des Nianchchnum und Chnumhotep*, Mayence, 1971, p. 44-45.

par un groupe de cinq vigneron, qui se maintiennent d'une main à la perche horizontale qui est montée au-dessus de la cuve, et de l'autre à la taille de leur voisin de gauche (seul de personnage le plus à gauche est accroché au montant de la cuve). Tous ont un pied plongé dans l'épaisseur du raisin, et un autre à la surface. Au registre inférieur est représentée la scène de pressage, de façon plus élaborée qu'ordinairement. On trouve en effet autour du sac en lin trois hommes pour maintenir la perche à gauche (l'un accroupi, le second penché et le troisième debout), et quatre à droite. Le quatrième tire sur la perche du pressoir avec une corde. Il existe toujours un dernier personnage, figuré à l'horizontale, en équilibre, un pied sur chaque perche. Les deux derniers registres sont consacrés au remplissage et à la fermeture des jarres, bien que ces deux opérations ne se trouvent pas dans l'ordre dans lequel on les attendrait : c'est en effet le scellement qui est tout d'abord représenté, avec trois hommes qui s'affairent autour de grandes jarres sans anses. Celui du centre semble apposer sur le récipient une sorte de scellement de terre cuite (?). Enfin, deux personnages remplissent les jarres. Celui de droite utilise une petite jarre, qu'il verse presque verticalement ; celui de gauche semble agir de façon plus mesurée : il a en main une sorte de bol à bec verseur, et l'on peut se demander s'il n'essaie pas en même temps de filtrer la boisson. On note, sur ce dernier registre, la présence des grandes cruches à anses (et bec verseur?) qui sont souvent associées aux scènes de vinification.

La même tombe présente les éléments d'une seconde scène de fabrication du vin, moins complète. On y retrouve la scène de vendanges, sous une treille légèrement différente : elle est, comme la première conduite en berceau, et soutenue par des piquets fourchus, mais elle est autant dénuée de grappes que la première en semblait chargée : deux vigneron attrapent chacun une des deux dernières grappes à se trouver sur l'arbuste. À droite, les paniers chargés de fruits sont transportés par deux hommes. La différence de traitement entre les deux vignes a parfois fait penser à une distinction voulue entre vigne sauvage et vigne domestique (cf. aussi la tombe de Neferherenptah AE 12) : dans ce cas précis, les variantes minimales entre les deux représentations pourraient tout aussi bien évoquer deux étapes dans le même processus des vendanges (avant/après...). On retrouve aussi, dans un contexte isolé, une seconde scène de remplissage (*mḥ jrp*) et de scellement (*htm jrp*) des jarres, accomplie par trois hommes sous la surveillance d'un responsable qui s'appuie sur son bâton.

Biblio : A. Moussa, H. Altenmüller, *Das Grab des Niankhkhnum und Khnumhotep*, Mayence, 1971, p. 75, 110, Abb. 8, 13, 15-16.

AE 10 : tombe de Ti (PM III ², 468-478) à Saqqara. Date : mi-V^e dyn. (Niouserrê) ¹⁴¹⁸. La scène de fabrication du vin court sur quatre registres, devant le défunt qui surveille « tous les travaux des champs (*kꜣt nb nt šꜣt*) », en dessous d'un premier registre qui montre le piégeage de oiseaux. Seule la partie extrême droite du registre est encore lisible, ce qui suffit à identifier l'ensemble des opérations qui étaient représentées. En premier lieu sont les vendanges : deux personnages cueillent le raisin sous une vigne qui a été très minutieusement représentée, accrochée à une pergola reposant sur des piquets fourchus, avec les vrilles qui lui permettent de s'adapter à son support. Du registre suivant, il ne reste que le bras et la tête d'un personnage portant sur son épaule un panier de raisins (un second homme se devine derrière lui) : la

¹⁴¹⁸ M. VERNER, *BIFAO* 87, 1987, p. 297 ; N. CHERPION, *op. cit.*, p. 131-132.

légende de la scène est de toute façon explicite : *jnt jꜣrrt r ḥwj* (amener le raisin au foulage). Ensuite est représenté le foulage : sous la légende *stt jꜣrrt* (litt. « jeter la vendange ») un homme verse un panier de raisin dans une cuve plate, où sont encore visibles les jambes de deux personnages, qui portent le pagne des vigneron. Enfin figure une scène de sac-pressoir, dont ne subsiste, une fois encore, que la partie droite. On y trouve deux personnages tirant sur la perche qui est accrochée au sac, ainsi que le personnage central, dans la position acrobatique qui est généralement la sienne (l'un de ses pieds et l'une de ses mains reposent encore sur le bâton de bois).

Biblio : H. Wild, *Le tombeau de Ti III*, Le Caire, MIFAO LXV, Le Caire, 1966, pl. CLXX-CLXXI ; P. Montet, *Les scènes de la vie quotidienne dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire*, Strasbourg, 1925, pl. XXI.

AE 11 : tombe de Nefer et Kahay (PM III ², 639-641), à Saqqara. Date : mi-V^e dyn. (Neferirkarê à Niouserrê) ¹⁴¹⁹. La scène de fabrication du vin, très succincte, figure à l'extrémité d'un registre où l'on trouve également des scènes d'artisanat. Elle commence avec la scène de foulage, qui fait apparaître quatre vigneron, foulant le raisin tout en se maintenant à une barre horizontale. À leur gauche, deux scribes font l'enregistrement de la récolte. Bien qu'ils soient tournés vers la cuve de foulage, nul doute que l'objet de leur préoccupation se trouve plutôt derrière eux, où sont représentés, sur deux rangées, les récipients refermant le vin. Il s'agit d'une part de trois grandes cruches, pourvues d'une anse, et d'un bec (?), et d'autre part de deux grandes jarres de stockage dépourvues d'anses. Enfin, à l'extrême gauche, vient une scène de sac-pressoir très originale. On y retrouve, de part et d'autre du sac et de la cuve où s'écoule le liquide, les deux groupes familiaux de deux hommes tordant les perches. Plus étonnante est une figuration de babouin qui joue ici le rôle du cinquième larron, chargé de faire pression entre les bâtons pour optimiser la torsion. Les éditeurs de la scène ont bien noté le clin d'œil que recèle cette image, qui est à la fois une dénonciation du caractère irréaliste de la représentation égyptienne (le personnage auquel se substitue le singe ne peut pas physiquement occuper la position acrobatique qu'on lui prête) et un jeu de mot. En effet, le mot babouin se dit *j'n*, tandis que le mot « tourner », que l'on peut attendre dans ce contexte, se dit *'n*. Nous aurions donc ici une sorte de « calembour visuel » qui permet de bien noter la nature de l'opération en cours.

Biblio : A. Moussa, H. Altenmüller, *The Tomb of Nefer and Kahay*, Mayence, 1971, pl. 8, 9, 12 ; voir aussi J.-Ph. Lauer, *Saqqarah, la nécropole royale de Memphis*, Londres, 1977, pl. 145.

AE 12 : tombe de Neferherenptah (PM III ², 637-638) à Saqqara. Date : mi V^e dyn. (avant Ounas, peut-être Menkaouhor) ¹⁴²⁰. Cette tombe offre l'une des séquences les plus complètes pour la fabrication du vin (la référence à la vigne y est d'ailleurs dédoublée car on trouve en effet (chapelle, mur ouest) ce qui pourrait être, selon certains commentateurs de la scène, une vigne sauvage). Sur la scène principale, quatre vigneron cueillent les fruits pour les placer dans des corbeilles que deux autres personnages emportent.

¹⁴¹⁹ N. CHERPION, *op. cit.*, p. 134-135 (5).

¹⁴²⁰ H. ALTENMÜLLER, « Arbeiten am Grab des Neferherenptah in Saqqara (1970-1971) », *MDAIK* 38, 1982, p. 16.

Plus bas, sur la même paroi, figure une scène de fabrication du vin tout à fait complète. On y trouve tout d'abord la scène de vendanges sous une vigne plus classique (en pergola, soutenue par des piquets fourchus). Six vigneron sont à l'œuvre (trois sont debout, les trois autres accroupis) pour cueillir les raisins et les placer dans des paniers arrondis. Ensuite a lieu le foulage des grappes : dans une cuve plate, six hommes sont au travail. Ils se font face, par groupes de trois, en se tenant à une barre horizontale et à la taille de leur voisin le plus proche. Le mouvement qu'ils font a bien été rendu par l'artiste, et tous ces personnages ont un pied enfoncé dans la vendange, et l'autre à la surface. Le rythme des pas est donné par deux hommes qui sont représentés dans un cercle à côté de la cuve, et qui entrechoquent des bâtons (légende : *mꜥh*, battre la mesure). Après le foulage a lieu le pressage, selon une image familière, au moyen d'un sac-pressoir manipulé par cinq vigneron (deux de part et d'autre de la cuve, le cinquième au centre, dans une position « acrobatique »). À la fin du registre figurent, sur deux rangées, six jarres à vin scellées.

Biblio : en attendant une publication globale, voir H. Altenmüller, « Arbeiten am Grab des Neferherentpah in Saqqara (1970-1975) », *MDAIK* 38, 1982, p. 12-15 pour la description des scènes et quelques commentaires. La seconde scène de vendanges (vigne « domestiquée ») apparaît dans J.Ph. Lauer, *Saqqarah*, pl. 139, ainsi que la scène de foulage du raisin (*ibid.*, pl. 140). Les personnages donnant la mesure sont reproduits dans H. Hickmann, « Terminologie musicale de l'Égypte ancienne », *BIE* XXXVI, 1955, p. 588, fig. 2.

AE 13 : tombe de Senedjemib Inti (PM III ², 85-87 ; G 2370, Lepsius Grab 27) à Giza. Date : V^e dyn. (fin du règne de Djedkarê-Isesi) ¹⁴²¹. La scène de fabrication du vin pourrait occuper les quatre premiers registres d'une paroi de la tombe, et s'avérer être l'une des plus complètes de celles qui nous sont parvenues. Au registre supérieur avait peut-être lieu la scène de vendanges. On y aperçoit en effet quatre hommes, dont deux portent des paniers remplis. Malheureusement, aucune trace de la vigne elle-même n'apparaît sur la seule publication de cette scène, et l'on croit plutôt distinguer des arbres : rappelons que dans la tombe de Nebet et Khenout, à Saqqara, les scènes de cueillette au verger sont présentées en étroite relation avec la fabrication du vin ; chez Nebet (voir *infra*, n° AE 19) elle s'intercale presque entre les vendanges et le pressage. En dessous, six personnages transportent des paniers chargés de grappes. Deux de ces porteurs se retrouvent au troisième registre en partant du haut, près d'une cuve de foulage plate où travaillent cinq vigneron, qui maintiennent leur stabilité en se tenant mutuellement par la taille (seuls les deux hommes qui sont au bout de la chaîne ainsi formée s'accrochent aux perches qui surmontent le dispositif. À l'extrémité gauche de la cuve se trouve la représentation curieuse, dans un cercle, de deux personnages accroupis face à face, et heurtant des bouts de bois qu'ils tiennent dans chaque main. Sans doute faut-il voir ici des gens chargés de donner le rythme aux fumeurs de la vendange. Au registre inférieur vient la scène de sac-pressoir, que quatre vigneron manœuvrent, tenant deux par deux les perches auxquelles est accroché le sac rempli de raisins. Le cinquième personnage, familier dans ce type de scène, avec sa position horizontale « imagée », manque ici : il a semble-t-il été remplacé par une injonction qui

¹⁴²¹ N. STRUDWICK, *Administration*, p. 132, n° 120.

indique sa fonction : *w3h jr=k* « toi, étire ». À leur droite deux hommes remplissent les jarres, qu'un troisième était peut-être chargé de sceller sous la légende [...]*j]rp*.

Biblio : Lepsius, *Denkmäler Ergänzungband*, pl. XXI.

AE 14 : tombe de Ptahhotep I^{er} (PM III ², 596-598), à Saqqara. Date : V^e dynastie (fin du règne d'Isesi ¹⁴²²). Bien que situées dans la même tombe, les représentations des chapelles de Ptahhotep et d'Akhethetep (*infra*, AE 16), qui forment chacune un ensemble indépendant, ont été ici distinguées les unes des autres. La scène de fabrication du vin occupe un registre sur une paroi qui est consacrée en grande partie à la conduite des troupeaux, la chasse et la pêche. Il y a aussi un registre plus original, dépeignant une série de jeux qui devaient avoir lieu à l'époque des vendanges, et qui mettent en jeu le dieu Chesemou du pressoir. À gauche se présente la scène de vendanges, sous une pergola rectangulaire, où deux hommes accroupis cueillent les grappes pour les placer dans un panier de vendangeurs. Un petit enfant debout travaille également. À l'extrémité gauche de la scène, un homme debout arrose le pied de la vigne. À droite de ce premier tableau le raisin est foulé par cinq personnages, qui travaillent dans une cuve plate, en se maintenant à la fois à une perche horizontale qui passe au-dessus de leur tête, et à la ceinture du pagne de leur voisin de gauche (seul l'homme le plus à gauche ne se maintient qu'à la perche). Enfin apparaît une scène de sac-pressoir, manipulé par cinq hommes qui occupent les positions que l'on observe généralement dans ce type d'opération : deux personnages de part et d'autre du sac tiennent la même perche, l'un assis et l'autre debout. Au centre, le cinquième intervenant est figuré à l'horizontale, en appui sur les deux perches à la fois, avec les pieds et les mains. Le sac de lin dans lequel sont pressés les raisins se distingue ici par sa très petite taille.

Biblio : N. de G. Davies, *Ptahhetep and Akhethetep I*, Londres, 1901, pl. XXI, XXIII ; certains détails de la scène sont plus visibles dans L. Klebs, *Die Reliefs des alten Reiches*, Abb. 42-43, p. 56-57 ou J.-Ph. Lauer, *Saqqarah, la nécropole royale de Memphis*, Londres, 1977, pl. 57-58 (vision synoptique de toute la paroi).

AE 15 : tombe de Rêshepses (PM III ², 494-496), à Saqqara (Lepsius T. 16). Date : fin V^e dyn., Djedkarê ¹⁴²³. La scène de fabrication du vin était représentée sur trois registres, devant le défunt assis. À ce que l'on peut en juger par ce qu'il en subsiste, elle devait être relativement complète. Le registre supérieur a malheureusement disparu en grande partie : on voit encore la partie supérieure droite d'une treille voûtée, sous laquelle volent deux oiseaux, et où devaient se dérouler les vendanges. On aperçoit encore, à droite, un porteur qui s'éloigne avec un panier de raisin. Au second registre (dont seule est préservée la partie inférieure) on reconnaît aisément les vestiges d'une scène de foulage du raisin (six personnages, vêtus du pagne caractéristique des vigneron, semblent littéralement danser sur le raisin, en deux groupes de trois qui s'affrontent. La scène de sac-pressoir venait ensuite, dont il ne reste une fois de plus que le bas : on y remarque une grande cuve, sur laquelle s'appuient les pieds de deux personnages qui devaient tenir des perches, de part et d'autre. Les pieds d'un autre homme sont encore visibles : était-il en

¹⁴²² N. STRUDWICK, *Administration*, p. 87, n° 49.

¹⁴²³ K. BAER, *Rank*, p. 101, 292, n° 315 ; N. STRUDWICK, *Administration*, p. 116, n° 95.

train de remplir des jarres (dont nous ne voyons que la base) ou de dénombrer des paniers de fruits ? Le dernier registre consacré à la production viticole met en scène une procession de treize porteurs de jarres, qui s'avancent vers le maître, chacun accompagné par la légende : *jrp*. Au bout de la rangée, trois scribes font le compte de la récolte. Il faut noter que la scène de fabrication du vin est mise en étroite relation avec une scène de cueillette des fruits dans un verger, qui se trouve à sa droite, sur une hauteur correspondant à ses trois registres.

Biblio : Lepsius, *Denkmäler* II, 61.

AE 16 : tombe de Akhethetep (PM III ², 598-560), à Saqqara. Date : fin V^e dyn. (Djedkarê-Ounas) ¹⁴²⁴. Corridor, mur est. La scène encore en place a été complétée par un bloc retrouvé lors du dégagement du mastaba. Il subsiste essentiellement, sur un même registre, les opérations de remplissage des jarres, effectuées par deux personnages : on les voit transvaser le liquide au moyen d'un récipient à bec verseur (?). Entre eux se trouvent encore deux espèces de cruches géantes, que l'on rencontre assez souvent dans le contexte de la vinification (cf. AE 4, tombe de Bounefer). Une légende (*mh jrp* : litt. remplir de vin) lève le moindre doute pouvant subsister sur l'opération. Un peu plus loin, sur le même registre, les jarres sont bouchées (comme l'indique une fois de plus la légende, *htm jrp* sceller le vin) par deux hommes penchés sur des récipients. La scène est malheureusement en mauvais état, et l'on ne voit pas les gestes de leurs mains. Au registre immédiatement supérieur était très certainement représentée une scène de foulage du raisin. Une succession rapprochée de quatre (?) personnages dont on ne voit que les pieds évoque très bien la position normalement occupée dans la cuve par les vignerons ; l'un des hommes, dont l'image a été préservée jusqu'à la taille, porte d'ailleurs le pagne triangulaire que revêt la plupart du temps le personnel de la vigne à cette époque.

Biblio : N. de G. Davies, *Ptahhetep and Akhethetep* II, Londres, 1901, pl XI pour le registre inférieur. N. de G. Davies, *Five Theban Tombs*, Londres, 1913, pl. XL et p. 44 pour l'ajout d'un bloc complémentaire à cette scène.

AE 17 : chaussée montante du roi Ounas (PM III ², 419) à Saqqara. Date : V^e dyn. (Ounas). Un bloc de la chaussée montant du roi Ounas montre bien qu'il y avait dans le programme iconographique de ce monument une scène de fabrication du vin. À côté de la figuration d'oiseaux dans un verger, on trouve la représentation de cinq paniers de raisins remplis. Un sixième panier est vidé par un personnage dans une cuve de foulage (seule la partie gauche en est préservée) où est encore visible un vigneron au travail.

Biblio : W.S. Smith, *Interconnexions in the Ancient Near East*, New Haven, 1965, fig. 179.

AE 18 : tombe de Senedjemib Mehi (PM III ², 87-89 ; Lepsius Grab 26) à Giza. Date : V^e dyn., Ounas ¹⁴²⁵. La scène de fabrication du vin est presque entièrement perdue. Elle se trouvait en haut de la

¹⁴²⁴ K. BAER, *Rank*, p. 53, 287, n° 13 = Djedkarê-Ounas ; N. STRUDWICK, *Administration*, p. 55-56, n° 2 : Ounas ; N. CHERPION, *Mastabas*, p. 132-133 (3) : Djedkarê.

¹⁴²⁵ K. BAER, *Rank*, p. 126-127, 293, n° 456 ; N. STRUDWICK, *Administration*, p. 133-134, n° 121.

paroi, juste au-dessus d'une scène de chasse aux oiseaux, au moyen d'un filet hexagonal. On aperçoit la fin d'une scène de foulage du raisin, dans une cuve plate où œuvraient au moins les deux personnages dont les jambes sont encore visibles. À gauche de cette scène se distingue encore l'un des personnages qui devaient manier le sac-pressoir : il a les jambes en extension, et manifeste l'effort nécessaire à tordre le sac entre les perches.

Biblio : Lepsius, *Denkmäler. Ergänzungsband*, pl. XIV.

AE 19 : tombe de Nebet (PM III ², 624-625) à Saqqara. Date : fin V^e dyn. (Ounas). Position : chambre B, mur sud (NB : les scènes de fabrication de vin de la tombe double de Nebet et Khenout ont ici été décrites séparément, puisqu'elles s'inscrivent dans le cadre de programmes iconographiques indépendants). Dans la tombe de Nebet, les vendanges sont représentées au registre supérieur de la paroi. La scène est en partie détruite : seule l'extrémité gauche de la treille voûtée est encore visible, avec deux perches la soutenant, et deux vendangeurs au travail, accroupis chacun devant un panier de raisins. Au registre inférieur se trouve une scène de verger, un homme étant occupé à arroser les arbres fruitiers à droite. C'est après le dernier personnage que l'on trouve la fin de la scène de vinification : un homme est occupé à manœuvrer la perche gauche d'un sac-pressoir qui est encore entièrement visible, avec la cuve dans laquelle s'écoule le jus de raisin. Les quatre autres personnages qui devaient entourer cette presse sont perdus. Enfin, sur les deux registres inférieurs, on trouve (après la figuration de trois énormes cuves) quatorze porteurs de paniers (de raisins?). Sur le mur ouest de la même pièce, et occupant toute la paroi (quatre registres) est représenté le transport du vin, soit dans des jarres de taille normale, portées à dos d'homme, soit dans d'immenses jarres à taille humaine, qui sont traînées (par groupe de trois) par quatre ouvriers sur une sorte de traîneau, tandis qu'un cinquième personnage lubrifie le sol pour mieux permettre au dispositif de glisser. La même scène est reprise (sur un seul registre) sur le mur est de la même pièce.

Biblio : P. Munro, *Das Doppelgrab der Königinnen Nebet und Khenwt in Saqqara*, Mayence, 1993, Taf. 15 (vendanges et pressage, mur sud) ; Taf 13-14 (transport des jarres, murs est et ouest) ; description et commentaire, p. 61-64.

AE 20 : tombe de Khenout (PM III ², 623-624) à Saqqara. Date fin V^e dynastie (Ounas). Un certain nombre de fragments montrent qu'il existait dans cette tombe une scène très semblable à celle que l'on trouve dans la tombe jumelle de Nebet. Une scène de vendanges avait lieu sous une treille voûtée, et soutenue par au moins deux perches (on voit encore deux vigneron, cueillant les grappes ; le second a un panier posé devant lui), fragments Kh/7 et Kh/8. Les fragments Kh/3, Kh/4 et Kh/5 montrent le transport de cuves géantes semblables à celles qui figurent dans la tombe de Nebet, tandis que le fragment Kh/6, qui fait apparaître le torse d'un personnage en même temps que le mot *jrp*, est vraisemblablement extrait d'un registre dépeignant des porteurs de jarres plus petites. On retrouve également les mêmes porteurs de paniers de raisins (Kh/9, et Khenut B mur sud, en place) avec cette fois le mot *jrrr(t)*.

P. Munro, *op. cit.*, Taf. 37, 40 et 41.

AE 21 : tombe de Kaiseoudja (PM III ², 243), à Giza. Date : V^e dyn. La scène de fabrication du vin est représentée en colonne à l'intérieur d'un montant de porte. On observe successivement une scène de vendanges (un individu isolé, accroupi, cueille les grappes de raisins sous une pergola de forme triangulaire), une scène de foulage (trois vigneron marchent dans la couche de raisin, qui leur arrive à la cheville, tout en se retenant à une perche, et une scène de remplissage des jarres. Cette dernière met en jeu un unique personnage, qui remplit au moyen d'un récipient plus petit quatre grandes jarres au-dessus desquelles est inscrit le mot *jrp*. Il semble que les opérations relatives au vin se terminent là : le registre suivant, mal préservé, porte la légende *f* (presser), mais elle est associée à la représentation d'un homme brassant quelque chose au fond d'une terrine. Il s'agit probablement d'une scène de fabrication de la bière.

Biblio : S. Hassan, *Excavations at Giza* VI/3, Le Caire, 1950, fig. 189, p. 190-191.

AE 22 : tombe de Fetetka (PM III ², 351) entre Saqqara et Abousir. Date : mi-V^e dyn. à VI^e dynastie ¹⁴²⁶. La scène de fabrication du vin se présente en colonne, au centre d'une paroi. La scène de vendanges n'était pas représentée, ou a disparu. On voit encore très bien la scène de foulage du raisin, par quatre vigneron qui piétinent les grappes dans une cuve plate, et se tiennent à la fois à la taille de leur collègue le plus proche, et à une barre horizontale qui passe au-dessus de leur tête. Immédiatement au-dessous est représenté un pressoir, mis en œuvre par cinq personnages, selon la configuration habituelle. Encore en dessous figurent ensemble le remplissage des jarres (par un personnage qui tient un vase incliné — la partie inférieure est perdue), et le scellement des récipients (par un personnage accroupi, dont on ne voit plus les gestes, mais qui est accompagné par la légende hiéroglyphique *htm jrp n hwt-k3*. Entre ces deux hommes se trouve un personnage qui tient en l'air deux petits vases ansés. Enfin, à droite de ce dernier tableau, deux personnages emportent les jarres scellées (légende : *shpt jrp* : emporter le vin).

Biblio : Lepsius, *Denkmäler* II, 96 ; cette illustration est reprise en couleur par M. Verner, *Forgotten Pharaohs, Lost Pyramids. Abusir*, Prague, 1994, p. 91.

AE 23 : tombe de Mererouka (PM III ², 525-534), à Saqqara. Date : début VI^e dyn. (Téti) ¹⁴²⁷. La scène de fabrication du vin se trouve sous la représentation de Mererouka, auquel on apporte une série d'offrandes. Des greniers semblent représentés au registre immédiatement supérieur. La paroi est relativement bien conservée, ce qui prouve que les vendanges n'ont jamais été figurées. La seule référence (indirecte) à cette opération est l'apport des paniers de raisins, par quatre personnages, à l'extrême gauche du registre. Puis vient la scène de foulage, dans une cuve plate, par six personnages qui s'affrontent en deux groupes de trois. Ils se maintiennent à la fois à la barre fixée au-dessus de leurs têtes, et à la taille de leur voisin le plus proche. Derrière eux, dans un cercle, deux hommes entrechoquent des bâtons pour donner le rythme, avec la légende : *m3h* (battre la cadence). Enfin se déroule la scène de sac-pressoir, tout à fait conventionnelle pour l'Ancien Empire, avec cinq personnages (deux de chaque côté de la cuve, un au

¹⁴²⁶ La tombe a récemment été redécouverte par M. VERNER, *Forgotten Pharaohs, Lost Pyramids. Abusir*, Prague, 1994, qui la date de la VI^e dyn. (p. 89-92) ; voir cependant K. BAER, *op. cit.*, p. 77, n° 169, qui la date de la seconde moitié de la V^e dyn

¹⁴²⁷ K. BAER, *Rank*, p. 82, 290, n° 197 ; N. STRUDWICK, *Administration.*, p. 100, n° 68 (peut-être fin du règne).

centre) pour mettre en œuvre le dispositif. Le plus étonnant est peut-être la présence d'un dernier personnage, à l'extrême droite du registre, qui porte sur ses épaules deux paniers de raisins (vraisemblablement pour les placer dans le pressoir). Il ne vient pas, en effet, du côté où se déroule le foulage des fruits, et pose donc une question pratique : mettait-on dans le sac de lin, pour en exprimer le jus, du raisin foulé ou non foulé ?

Biblio : P. Duell *et al.*, *The Mastaba of Mererouka II*, Chicago, 1938, pl. 113-116.

AE 24 : fragment de la tombe de Ankhmeryrê-Meryptah, dit Nekhebou (Musée de Boston : PM III ², 89-91). Date : VI^e dyn., Pepi I^{er} ¹⁴²⁸.

La scène est préservée sur quatre blocs que l'on peut réassembler, et occupait initialement trois registres. Au registre supérieur, deux blocs gardent l'image d'une scène de vendanges, sous une treille en berceau très détaillée, soutenue par des piquets fourchus. Les pieds et la main d'un personnage accroupi en train de cueillir le raisin sont encore visibles. Au registre suivant, sur un troisième bloc, trois personnages apportent des paniers de raisins à la cuve de foulage (le dernier y verse son chargement). Le foulage est effectué par quatre hommes, qui se maintiennent à une perche horizontale placée au dessus d'eux, et agrippent en même temps la taille de leur voisin de droite. Une indication écrite subsiste partiellement devant le premier de ces vigneron : au-dessus du mot *jrp*, on voit encore les pieds de l'homme au bâton qui détermine le verbe *hh*, frapper, la légende de la scène devait donc être *hh jrp*, frapper le vin. En dessous (sur le dernier bloc préservé) a lieu une scène de sac-pressoir : quatre personnages (deux de part et d'autre du dispositif) tordent les perches. Un cinquième, dans une position « acrobatique », est représenté au-dessus du sac. À droite de ce motif, on aperçoit encore un personnage chargé du remplissage des récipients : il verse le vin dans un pot au moyen d'un vase à bec verseur. Au-dessus de sa tête sont figurés des récipients scellés, et l'on distingue encore à droite (près de la cassure du bloc) le déterminatif de la treille qui devait accompagner le mot *jrp*.

Biblio : à paraître dans E. BROVARSKI, *The Senedjemib Complex II*, pl. IX, sous presse ¹⁴²⁹.

AE 25 : tombe de Mehout (PM III ², 619-622) à Saqqara. Date : VI^e dyn. (Pepi I^{er} ou un peu plus tard) ¹⁴³⁰. La scène se trouve représentée sur le linteau d'une porte. On y trouve, de droite à gauche : un arbre fruitier, puis deux pergolas soutenues par des piquets fourchus. Deux personnages sont occupés à cueillir les fruits pour les placer dans des petits paniers ansés qu'ils tiennent d'une main. À leurs pieds se trouvent cinq autres paniers, plus grands, remplis de fruits. Selon N. Beaux, qui a étudié en détail cette scène, il ne s'agirait pas là d'une scène de vendanges, mais d'une scène de ramassage de melons (*Cucumis melo*) dont la culture se fait aussi en tonnelle. La preuve en vient de la forme des fruits, qui sont arrondis à leur extrémité, alors que les grappes de raisin ont généralement un bout plus pointu.

¹⁴²⁸ K. BAER, *Rank*, p. 95-96, 291, n° 286 ; N. STRUDWICK, *Administration*, p. 113, n° 90.

¹⁴²⁹ Je remercie le Dr E. Brovarski de m'avoir envoyé son fac-similé de la scène.

¹⁴³⁰ K. BAER, *Rank*, p. 83, n° 202 ; voire fin VI^e dyn., p. 290 ; N. STRUDWICK, *Administration*, p. 101-102, n° 69.

Biblio : N. Beaux, « Cultures et supports en Égypte ancienne », *LOAPL* 3, 1991, p. 205-214, fig. 3 et pl. 1.

AE 26 : tombe de Niankhpepi/Khnoumhotep-Hepi (PM IV, 137-138), à Zaouiet al-Meitin. Date : deuxième moitié de la VI^e dynastie ¹⁴³¹. La scène relative à la fabrication du vin occupe quatre registres successifs. Au registre supérieur apparaît une scène de vendanges assez inhabituelle : la vigne n'y a pas, en effet, sa forme « en berceau » ordinaire. Les bois des six ceps de vignes représentés s'élèvent en éventail pour prendre appui sur une pergola. Cette dernière repose elle-même sur des colonnes. Les vendangeurs au travail (au nombre de cinq) peuvent évoluer debout, tenant chacun leur panier à la main. À gauche de la vigne, figurent cinq hommes : trois portent des paniers, les deux autres les aident à placer leur fardeau sur leur tête. On retrouve deux de ces porteurs au registre inférieur ; l'un est aidé par un troisième personnage à déposer sa charge. Neuf paniers remplis attendent d'être versés dans la cuve de foulage où six hommes écrasent les grappes en se maintenant à une barre horizontale placée au-dessus de leur tête. En dessous est représentée la scène de sac-pressoir ; elle occupe, en hauteur, deux registres, et met en œuvre les cinq personnages habituels dans ce contexte (deux de chaque côté du sac, tordant leur perche, un dernier représenté à l'horizontale, de façon « imagée », entre les deux bâtons). À gauche de ce tableau, la scène se divise en deux : on voit (registre supérieur) deux hommes remplir les jarres. L'un utilise pour cela un récipient à bec verseur. Un troisième homme se trouve debout à leur gauche, alors qu'un scribe, muni de sa palette et de son calame, enregistre la récolte. Au dernier registre, deux scribes sont occupés à la même tâche, devant une rangée de huit récipients (le dernier ressemble un peu à un vase-*hs*, muni d'un bec verseur).

Biblio : Lepsius, *Denkmäler* II, 111a ; A. Varille, *La tombe de Ni-ankh-Pepi à Zaouyet el-Mayetin*, Le Caire, 1938, pl. XV, p. 20-21.

AE 27 : tombe de Rahem-Izi (PM IV, 243), à Deir el-Gebrawi (n° 72). Date : fin VI^e dyn. ¹⁴³². Position : mur nord, partie est (au-dessus de la porte). La scène relative au vin fait suite à une scène de chasse aux oiseaux. Seules les vendanges ont été représentées. La vigne est ici dépeinte de façon inhabituelle, elle est très peu élevée, et repose curieusement sur sa pergola (on dirait, en fait, qu'elle a été traitée par l'artiste comme les plans d'eau, et que nous voyons en épaisseur sa largeur). À son extrémité droite figure un arbre fruitier. Six personnages, munis de petits paniers, cueillent les fruits. Un panier posé à gauche de la vigne est rempli de grappes ; en revanche, les fruits que contiennent les deux paniers posés près de l'arbre sont probablement des figes.

Biblio : N. de G. Davies, *Deir el-Gebrawi* II, Londres, 1902, pl. XVII.

¹⁴³¹ K. BAER, *Rank*, p. 84, n° 211. La présence d'un cartouche au nom de « Pépi » fait hésiter entre Pépi I^{er} et Pépi II.

¹⁴³² K. BAER, *op. cit.*, p. 104, 292, n° 333 ; N. KANAWATI, *Governmental Reforms in Old Kingdom Egypt*, Warminster, 1980, p. 117.

AE 28 : tombe de Shepsipoumin Kheni à El-Hawawish. Date : fin VI^e dyn. (Pepi II ?) ¹⁴³³. À l'extrémité gauche d'un registre où sont montrés plusieurs types d'activités artisanales (souffleurs de verre, tailleurs de statues) apparaît une scène de sac-pressoir. Cinq personnes manipulent l'instrument de la façon la plus classique (deux de part et d'autre du sac, faisant pression sur les perches auxquelles il est accroché, un au centre, à l'horizontale). Rien ne permet cependant d'affirmer avec certitude qu'il s'agit là d'une étape de la fabrication du vin, car cette scène est isolée. C'est d'ailleurs dans ce même contexte de travail artisanal que s'inscrit une scène de sac-pressoir destinée à la production d'huile-*mrht* (cf. tombe d'Iy-Mery, AE 7).

Biblio : N. Kanawati, *The Rock Tombs of El-Hawawish II*, Sydney, 1981, p. 23 et pl. 5.

AE 29 : tombe de Pepiankh Henikem (PM IV, 247-249) à Meir. Date : fin VI^e dyn. (Pepi II) ¹⁴³⁴. Position : chambre A, mur est. La scène de fabrication du vin occupe deux registres. Trois vendeurs accroupis travaillent sous une vigne en berceau (dont l'extrémité gauche est perdue) qui est soutenue par une pergola. Seules les grappes ont été représentées. La scène de foulage du raisin lui fait suite immédiatement. Elle est assez difficile à identifier car elle met en scène trois personnages absolument statiques. On remarque cependant qu'ils se tiennent mutuellement par l'épaule, et que leurs pieds se voient par transparence au travers d'une couche de raisins. Au-dessus de leur tête figure la légende *3m jrp* (écraser ? ¹⁴³⁵ le raisin). Au registre inférieur est montrée une scène de sac-pressoir, manœuvré seulement par quatre vigneron (les deux de gauche sont effacés). Le personnage central a été remplacé par la légende : *'jr (= 'n ?) jrp* ¹⁴³⁶ (tordre, tourner le vin). On assiste enfin à une scène de remplissage de jarres (*mh jrp*), à cela près que les récipients représentés (très larges, massifs, avec une large ouverture) semblent peu aptes à être scellés pour permettre le stockage de la boisson.

Biblio : A.M. Blackman, *The Rock Tombs of Meir V*, Londres, 1953, pl. XX et p. 28.

AE 30 : tombe de Iteti-Shedou (PM IV, 122-123) à El-Deshasha. Date : VI^e dyn. ¹⁴³⁷. Position : mur nord, partie est. Devant le défunt debout, la scène de fabrication du vin occupait trois registres. Au registre supérieur se déroulent les vendanges : la vigne décrit un arc de cercle, mais on voit bien, par-dessous, la structure rectangulaire de la pergola qui la soutient. Les feuilles de la plante n'ont pas été représentées : seules les grappes de raisins sont apparentes, que trois vendeurs sont occupés à ramasser. Celui du centre est accroupi, les deux autres sont debout, mais ont les jambes fléchies. Ils placent le fruit de leur récolte dans des paniers coniques qui sont posés au sol, à côté d'eux. Le second registre est presque entièrement effacé, à l'exception de deux hommes, aux deux extrémités, dont il est impossible de deviner

¹⁴³³ Selon N. KANAWATI, *The Rock Tombs of El-Hawawish II*, Sydney, 1981. Les critères Cherpion autoriseraient cependant une datation Téli-Pepi I^{er}.

¹⁴³⁴ N. STRUDWICK, *Administration*, p. 278, 303; N. KANAWATI, *GöttMisc* 111, 1989, p. 75 sq ; EL-KHOULI, KANAWATI, *Quseir el-Amarna*, Sydney, 1989, p. 26 (6).

¹⁴³⁵ Ce verbe *3m* n'a vraisemblablement pas été enregistré avec ce sens par le *Wb*.

¹⁴³⁶ Cf. A. MOUSSA, H. ALTENMÜLLER, *The Tomb of Nefer and Kahay*, Mayence, 1971, p. 24, n. 137, et *supra*, AE 11.

¹⁴³⁷ N. KANAWATI, *Deshasha, the Tombs of Inti, Shedu and Others*, Sydney, 1993, p. 42-44 (la datation proposée est le règne de Téli).

l'activité. Les inscriptions, incomplètes, ne sont pas d'un grand secours : on y trouve le mot *jrj*, devant lequel il serait peut-être possible de restituer le verbe *j[ʿf]*, tordre. La scène mutilée serait en ce cas une scène de sac-pressoir, séparée de façon inhabituelle de la scène de foulage (il est peut-être possible d'imaginer l'extrémité de la perche de droite du pressoir, sous l'inscription). Le dernier registre montre vraisemblablement le remplissage des jarres, même si, une fois de plus, ne sont visibles que les pieds des deux officiants. On note la présence d'une grande cruche à anse unique.

Biblio : W.M.F. Petrie, *Deshasheh*, Londres, 1898, p. 9 et pl. XVI ; N. Kanawati, *Deshasha, the Tombs of Inti, Shedu and Others*, Sydney, 1993, pl. 53, p. 56.

AE 31 : fragment Fitzwilliam Museum, Cambridge, E. 5.1950. Provenant de Saqqara ? Date : vraisemblablement fin VI^e dyn., ou plus tardif. Hauteur préservée : 40 cm ; larg. préservée : 65 cm. La scène de fabrication du vin occupe deux registres qui sont ici incomplets, et qui se faisaient suite de bas en haut. Au registre inférieur, à gauche, apparaît encore un bout de la scène de vendanges : on y voit les ceps inclinés de la vigne depuis l'endroit où ils sortent de terre jusqu'à un premier piquet qui les soutient. Sous quelques grappes allongées, on aperçoit aussi le bras d'un vigneron qui tient un panier rempli de raisin. À droite figure une procession de trois hommes, portant des paniers de formes variées (coniques, ronds, à lanière). Ils sont dénommés « jardiniers » (*kꜣnw*) et sont accompagnés de la légende *shpt jrj* : emporter le vin (NB : cette expression accompagne le transport de jarres fermées chez Feteka, AE 22). Au registre supérieur, on voit encore les pieds de trois autres personnages, très certainement d'autres porteurs de paniers, qui se dirigent vers la cuve de foulage. Le plus à gauche de ces hommes y verse son panier (les grappes surnagent encore au-dessus du reste de la vendange écrasée). La scène de foulage est en grande partie perdue : seules les jambes d'un vigneron sont visibles en dessous de la cassure ; il a un pied enfoncé sous la surface molle du raisin, l'autre levé.

Biblio : N. Strudwick, « An Old Kingdom Vintage Scene », *BSEG* 11, 1987, p. 111-117.

AE 32 : tombe de Khoufoukhaef II (PM III ², 190-191 ; G 7140) à Giza. Date : VI^e dyn. La tombe date de la V^e dyn. (Niousserrê ? ¹⁴³⁸) mais le bloc a été retrouvé dans une tombe annexe à celle de Khafkhufu II, et n'est pas en place. Au vu du style employé (cf. fragment du Fitzwilliam Museum = AE 31 ¹⁴³⁹), il est raisonnable de penser à une date très tardive, fin VI^e dyn., ou postérieure. On y trouve une scène de foulage, dans une cuve qui a été représentée un peu plus large que d'ordinaire, et dans laquelle se distinguent encore deux vignerons. Puis vient la scène de sac-pressoir, dont seule la partie gauche est préservée : on y observe deux hommes (l'un debout, le second fléchi sur ses jambes) tenant une perche accrochée au sac, et un homme à l'horizontale, dont les pieds semblent reposer sur cette perche. Le liquide s'écoule sous le pressoir dans un gros vase muni de petites anses.

Biblio : W.K. Simpson, *Giza Mastabas III, Kawab, Khafkhufu I, Khafkhufu II*, Boston, 1976, fig. 62

¹⁴³⁸ K. BAER, *Rank*, p. 113, 292, n° 376 ; N. STRUDWICK, *Administration*, p. 123, n° 105.

¹⁴³⁹ N. STRUDWICK, « An Old Kingdom Vintage Scene », *BSEG* 11, 1987, p. 111-117.

AE 33 : fragments de Berlin AM 15071. Date : inconnue ; vraisemblablement fin V^e dyn. en raison de la présence du motif (rare) des musiciens dans le cercle ¹⁴⁴⁰. Ce bas-relief est publié de façon extrêmement dispersée, et il est très difficile d'en avoir une vision globale. La scène de fabrication du vin qui y figure est cependant relativement complète, d'après les différents indices que l'on peut réunir. On y trouve en effet une scène de foulage du raisin, avec la légende *ḥwj* (fouler), accompagnée d'une scène plus rare, montrant, inscrits dans un cercle, deux personnages donnant le rythme aux fouteurs de raisins en entrechoquant des baguettes de bois. Puis vient la scène de sac-pressoir, manipulé par cinq personnages, selon une image familière, et enfin, celles du remplissage et du transport des jarres.

Biblio : L. Klebs, *Die Reliefs des alten Reiches*, Abb. 44 a (sac-pressoir) ; C. Sachs, *Die Musikinstrumente des alten Ägypten*, Berlin, 1921, Abb. 2, p. 12 (battage du rythme) ; les légendes hiéroglyphiques accompagnant les différentes scènes sont publiées dans G. Roeder, *Inschriften Museen Berlin I*, Leipzig, 1913, p. 23 (n° 15071).

AE 34 : fragment d'Abydos. UM 69-29-48. Expedition 69-163. Date : Ancien Empire. Ce fragment de bas-relief a été retrouvé par la mission de fouilles Pennsylvania-Yale sur le site d'Abydos. Il a été interprété par son éditeur comme étant un morceau d'une scène de navigation. Il est cependant certain qu'il s'agit, en réalité, d'une scène de sac-pressoir. Les deux personnages (l'un accroupi, l'autre debout) tiennent l'un et l'autre la perche droite du dispositif. Le nœud qui permet d'attacher le sac à cette perche est d'ailleurs encore visible. Mais il est une fois de plus impossible d'être absolument sûr, en l'absence de tout contexte, que cette représentation se rapporte à la fabrication du vin.

Biblio : W.K. Simpson, *Inscribed Material from the Pennsylvania-Yale Excavations at Abydos, New-Haven, Philadelphia*, 1995, p. 7-8, fig. 7 (OK 4), pl. 4c.

2) Tableau

Nous avons ici effectué le comptage des différents motifs en relation avec le vin en y intégrant les scènes, ou fragments de scènes, qui posent un problème d'interprétation : ils ont été signalés par une astérisque près du numéro de catalogue (si l'ensemble de la scène pose problème) ou dans la case correspondant à l'élément de la scène qui est douteux. De la même façon, nous avons indiqué par un point d'interrogation les représentations qui appartiennent indiscutablement à une scène de fabrication du vin, mais dont la nature exacte est difficile à discerner, en raison de leur état de préservation. Dans le comptage final de chacune des différentes étapes de la vinification ne seront retenus que les éléments ne présentant aucune ambiguïté.

¹⁴⁴⁰ Voir *infra*, III/1/3.

Le vin sous l'Ancien Empire - tableau récapitulatif ¹⁴⁴¹

n°	lieu	dyn.	vign.	vend.	t.rai.	foul.	ryth.	press	remp.	scelt.	enre.	t.jar.
AE 1	Meidoum	IV						1 *				
AE 2	Giza	IV				1 *			1 *			
AE 3	Giza	IV						1 *	1 *	1 *		
AE 4	Giza	IV						1		1	1	
AE 5	Abousir	V				1						
AE 6	Giza	V		1								
AE 7	Giza	V	oisx	1		1		1+1 *	1+1 *			
AE 8	Saqqara	V		1 *								
AE 9	Saqqara	V		2		1		1	2	2		
AE 10	Saqqara	V		1	1	1		1				
AE 11	Saqqara	V				1	1	1				
AE 12	Saqqara	V		2		1	1	1				
AE 13	Giza t. 27L	V		1?	1	1	1	1	1	1	1?	
AE 14	Saqqara	V	1	1		1	1 *	1	1			
AE 15	Saqqara	V		1	1?	1		1			1	1
AE 16	Saqqara	V							1			
AE 17	Saqqara	V				1						
AE 18	Giza t. 26L	V						1				
AE 19	Saqqara	V		1	1			1				1
AE 20	Saqqara	V		1	1							1
AE 21	Giza	V		1		1			1			
AE 22	Saqqara	V				1		1	1	1		1
AE 23	Saqqara	VI			1	1	1	1				
AE 24	Giza (Bost.)	VI		1	1	1		1	1			
AE 25	Saqqara	VI		1								
AE 26	el Meitin	VI		1	1	1		1	1		1	
AE 27	el Gebrawi	VI		1								
AE 28	Hawawish	VI						1 *				
AE 29	Meir	VI		1		1		1	1			
AE 30	Deshasha	VI		1				1?	1			
AE 31	Saqqara?	VI+		1	1	1						
AE 32	Giza	VI+				1		1				
AE 33	Saqqara?	V				1	1	1	1?			1?
AE 34	Abydos	?						1 *				
	34		2	19	8	19	5	18	12	5	3	4

Comme le montre ce tableau, les scènes de fabrication du vin sont essentiellement attestées sous les Ve et VI^e dynasties. Auparavant, le motif semble rare : il apparaît cependant avec certitude dès la IV^e dynastie dans la tombe de Bou-Nefer (AE 4). Notons que les deux autres exemples anciens mentionnés par Y. Harpur, ceux qui proviennent des

¹⁴⁴¹ Légende : n° = numéro de la scène dans le catalogue qui précède ; lieu = provenance de la scène ; dyn. = date du document ; vign. = soins apportés à la vigne ; vend. = vendanges ; t.rai. = transport des paniers de raisins ; foul. = foulage du raisin ; rythm. = hommes donnant la cadence pour le foulage ; press. = scène de sac-pressoir (sack-press) ; remp. = remplissage des jarres ; scelt. = scellement des jarres ; enr. = enregistrement de la production par un scribe ; t.jar = transport des jarres fermées. Dans le tableau ont été signalées par une astérisque près du numéro de la scène toutes les représentations qu'il ne nous a été possible de voir ni *de visu*, ni en publication. Ont en outre été signalés de la même façon, dans le corps du tableau, tous les éléments dont l'interprétation peut être contradictoire.

tombes de Mersyankh III (AE 2) et Nebiemakhty (AE 3), sont sujets à caution ¹⁴⁴². En revanche, un fragment de peinture retrouvé à Meidoum (AE 1) pourrait bien attester lui aussi la présence du motif tout à fait au début de la quatrième dynastie. Inversement, certaines des scènes que nous avons répertoriées évoquent, par certains traits un peu plus maladroits, l'extrême fin de la VI^e dynastie, ou la Première Période intermédiaire (AE 32, AE 31). Il s'agit malheureusement dans les deux cas de blocs déplacés, dont le destinataire est inconnu. C'est manifestement dans la deuxième moitié de la V^e dynastie que ce type de représentation atteint une forme d'apogée, tant par la fréquence avec laquelle il a été utilisé que par son degré de complexité. En ce qui concerne la distribution des différents « thèmes » au sein de la scène de vinification, on observe la prédominance de trois motifs, dont le nombre d'attestations « sûres » est très proche : la scène de vendanges (19), la scène de foulage (19) et la scène de pressage (18). Il est vraisemblable que dans la plupart des cas, ces trois éléments apparaissent ensemble, comme les plus illustratifs de l'ensemble du processus de vinification, même s'il est manifeste que l'un ou l'autre pouvait être exceptionnellement omis dans des scènes pourtant relativement complètes (omission des vendanges [AE 23], du *sack-press* [AE 21], et probablement du foulage [AE 30]).

b) Moyen Empire.

Les scènes de fabrication de vin sont beaucoup moins nombreuses au Moyen Empire, puisque l'on ne peut guère en répertorier plus d'une dizaine, provenant essentiellement de la Moyenne-Égypte, de cimetières comme Beni-Hassan et Thèbes. L'information que nous transmettent sur le vin les peintures et les bas-reliefs du Moyen Empire est en revanche beaucoup plus complète, et plus variée, qu'aux périodes précédente et suivante. Nous y trouvons en effet très probablement une scène de préparation du vin cuit, et sans doute l'indice d'une utilisation des raisins secs dans le processus de vinification. Enfin, un perfectionnement du sac-pressoir (*sack-press*), souvent maintenu à partir de cette époque par un support fixe, a déjà été relevé par tous les commentateurs. Nous avons dans le tableau final enregistré chaque scène individuellement, même lorsque deux d'entre elles figurent dans la même tombe, en raison de la plus grande complexité des scènes et de leur nombre relativement restreint.

1) Catalogue descriptif :

¹⁴⁴² Y. HARPUR, *Decoration in Egyptian Tombs of the Old Kingdom*, Londres, 1987, p. 81-82.

ME 1 : El-Bersheh tombe 2 (a) (PM IV, 179-181), de Djehoutyhotep II. Date : XII^e dyn. Dans la chambre intérieure, mur droit. La scène de fabrication du vin est très mutilée, et il n'en subsiste que des fragments. Ceux-ci mis bout à bout permettent cependant de reconstituer une série assez complète d'opérations. On trouve tout d'abord la trace d'une scène de vendanges, où un homme avance la main pour saisir une grappe de raisin. La scène de foulage n'est pas publiée par l'éditeur de la tombe, qui signale cependant le support horizontal où s'accrochent les hommes pour presser le vin dans la cuve. Enfin, sur un fragment plus large, apparaît une scène de sac-pressoir où l'on voit quatre hommes (deux de chaque côté) tordre avec des perches le linge dans lequel les raisins ont été placés. Un cinquième personnage (représenté horizontalement de façon imagée) a pour rôle d'empêcher les bâtons de se rapprocher. On trouve au-dessus de la scène la seule légende "f (presser).

Biblio : P. Newberry, *El Bersheh I*, Londres, 1893, p. 35 (mention de la scène de foulage), pl. XXVII, 8 (vendanges) et XXXI, 7 (*sack-press*).

***ME 2 : El-Bersheh tombe 2 (b)** (PM IV, 179-182), de Djehoutyhotep II. Date : XII^e dyn. Dans la chambre intérieure, mur droit. Une scène de cueillette a lieu sous une tonnelle, à gauche d'une scène de jardinage. Deux personnages accroupis cueillent les fruits. Ceux-ci sont ensuite déposés dans une sorte de panier ajouré. La partie gauche de la scène est perdue. Selon N. Beaux, il ne s'agirait pas de la représentation des vendanges, mais de la cueillette d'une espèce de melon (cf. *infra*, III/1/2).

Biblio : P. Newberry, *El Bersheh I*, pl. XXVI ; N. Beaux, « Cultures et supports en Égypte ancienne », *LOAPL* 3, p. 205-214, et pl. 2.

ME 3 : Beni-Hassan, tombe 2 (PM IV, 141-144) de Amenemhat. Date : XII^e dyn. La scène de fabrication du vin occupe deux registres. Elle se trouve immédiatement au-dessus d'une scène de chasse aux oiseaux avec un filet hexagonal, et de pêche à la nasse. Au registre supérieur, on voit trois hommes en train de cueillir les raisins pour les placer dans des paniers qu'ils tiennent à la main. La vigne n'apparaît pas elle-même : seuls les fruits sont visibles. Derrière les pieds des personnages sont également représentées de longues herbes. Ensuite ont lieu le foulage, dans une cuve plate, par quatre vigneron qui se maintiennent à une perche horizontale, puis le pressage au moyen d'un *sack press* du type le plus ancien, manipulé par quatre personnes, deux de chaque côté des perches, une au centre (figurée à l'horizontale). À la fin de ce premier registre, les grappes de raisins sont dénombrées dans leur paniers par un scribe, qui contrôle ainsi le travail de trois personnages assis (sept paniers sont représentés). Au second registre, derrière la figuration de chèvres en train de grignoter les branches d'un arbre ¹⁴⁴³, sont à nouveau représentés les paniers de raisins (apportés par un personnage, déchargés par un autre), et le remplissage

¹⁴⁴³ Ce détail a donné naissance à une légende, en vertu de laquelle les vignes égyptiennes pouvaient être de cette façon taillées par les animaux domestiques (voir entre autres sur ce point H.F. LUTZ, *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig, 1922, p. 53). Un simple examen de la scène montre que les arbres en question, même s'ils ont été représentés à proximité d'une scène de vinification, ne sont pas des ceps de vigne. D'autre part, la taille de la vigne est une opération délicate, qui ne saurait être accomplie avec succès dans de telles conditions (voir sur ce point A. LERSTRUP, « The Making of Wine in Egypt », *GöttMisc* 129, 1992, p. 66).

des jarres, qui sont alternativement montrées scellées et ouvertes. Sous le contrôle d'un contremaître armé d'une baguette deux personnages versent un liquide dans les récipients ; un troisième donne l'impression d'y égrener une grappe de raisin. L'ensemble de la production est enregistré par un scribe. Cette scène, très complète, donne l'impression que les Égyptiens utilisaient les raisins secs dans la préparation du vin. Elle sera plus longuement commentée dans un chapitre sur les différentes qualités de vin (voir *infra*, III/2/2, vin *ndm*).

Biblio : P. Newberry, *Beni Hasan I*, Londres, 1893, pl. XII.

***ME 4 : Beni-Hassan, tombe 3** (PM IV, 144-149) de Khnoumhotep. Date : XII^e dyn. Une scène de vendanges (?) a lieu sous une tonnelle voûtée. Elle est isolée, et se poursuit à droite par une scène de jardinage qui occupe le reste du registre. Au registre inférieur sont évoquées la conduite des troupeaux et la pêche à la ligne dans le fleuve. Sous la tonnelle, on remarque trois personnages qui cueillent les fruits (l'un est agenouillé, l'autre penché, celui du centre debout) et les mettent dans des paniers ajourés. À gauche, un dernier homme porte sur ses épaules une perche dont les deux extrémités supportent un panier rempli. Les feuilles très petites de la plante qui est représentée ici ne font pas penser à de la vigne. De même, la forme des fruits que l'on voit dans les paniers montre bien qu'il ne s'agit pas de raisins. Ils sont petits, allongés, et comme divisés en deux. I. Rosellini (*op. cit.*) parle déjà de *bamias* à leur sujet.

Biblio : P. Newberry, *Beni Hasan I*, pl. XXIX ; J.-Fr. Champollion, *Monuments de l'Égypte et de la Nubie IV*, pl. CCCLVII ; I. Rosellini, *Monumenti Civili*, pl. XXXIX.

ME 5 : Beni-Hassan, tombe 14 (a) (PM IV, 149-151) de Khnoumhotep. Date XII^e dyn. La scène de fabrication du vin est attestée par une scène isolée de sac-pressoir, de type ancien, manipulé par cinq personnages (deux de chaque côté tenant les perches latéralement, et un au centre).

Biblio : J.-Fr. Champollion, *Monuments IV*, pl. CCCLXXIX. La scène n'est pas reprise dans la publication de P. Newberry.

ME 6 : Beni-Hassan, tombe 14 (b) (PM IV, 149-151) de Khnoumhotep. Date XII^e dyn. À droite d'une partie mutilée, on trouve encore une représentation de sac-pressoir du type le plus perfectionné (cf. *infra*, ME 7). Le sac de lin est attaché à un montant fixe, et est manœuvré par trois personnages, à gauche, au moyen d'une sorte de tourniquet. Un dernier homme se tient près du sac même. À droite de la presse se trouvent de grandes jarres scellées. Vu l'isolement de la scène, il est difficile de l'interpréter. Le parallélisme avec la représentation qui se trouve dans la tombe 15 de Beni-Hassan (cf. *infra*) peut inciter à y voir la fabrication d'un vin cuit. Les jarres représentées pourraient en revanche être des jarres à huile.

Biblio : P. Newberry, *Beni Hasan I*, pl. XLVI.

ME 7 : Beni-Hassan, tombe 15 (PM IV, 151-154) de Baket. Date : XII^e dyn. La scène de fabrication du vin se poursuivait sur deux registres, bien que seul le second ait été publié. Au registre supérieur se trouvaient la représentation des scènes de vendanges, foulage et pressage (au moyen d'un sac-

pressoir sans montant fixe). En dessous figure un tableau original : on voit tout d'abord un personnage qui fait cuire un liquide en le remuant au moyen d'une baguette. Ce dernier est ensuite filtré dans un linge par quatre personnages, puis a lieu une seconde scène de sac-pressoir (mais nous avons ici affaire à la version la plus perfectionnée de cet instrument). Le tourniquet qui se trouve sur le montant gauche de la presse est manipulé par trois hommes, tandis qu'un quatrième, qui tient en main un objet non identifié reste debout près du sac de lin. À l'extrémité droite du registre sont montrés des pièges à oiseaux. Cette scène pose un certain nombre de problèmes d'interprétation, qui seront plus amplement débattus *infra*, chap. III/2/1 (le vin *šdh*).

Biblio : P. Newberry, *Beni Hasan II*, Londres, 1894, pl. VI ; J.-Fr. Champollion, *Monuments IV*, pl. CCCLXXXIX, 3-4 ; I. Rosellini, *Monumenti Civili*, pl. XXXVIII, 3 ; P. Montet, « Notes sur les tombeaux de Beni-Hassan », *BIFAO* 9, 1911, p. 7-9, pour la description du registre supérieur ; P. Tallet, « Le *shedeh*, étude d'un procédé de vinification », *BIFAO* 95, 1995, p. 485-492.

ME 8 : Beni-Hassan, tombe 17 (PM IV, 154-159) de Baket-Sakhiti. Date : XII^e dyn. La scène de fabrication du vin se trouve sur deux registres, juste au-dessus d'une scène où figure un piège à oiseaux. À droite de l'ensemble, sur deux colonnes, sont représentés une série de jeux (en rapport avec le vin ?) ¹⁴⁴⁴. La scène de vendanges fait apparaître trois vignerons qui cueillent le raisin pour le placer dans des paniers. Ils semblent marcher dans de l'herbe (ou du blé?) qui leur monte aux genoux. Six personnages foulent ensuite le raisin, tout en se maintenant à une perche placée au-dessus de leurs têtes. La cuve elle-même n'apparaît pas, mais l'épaisseur de la couche des raisins foulés a été représentée. Au registre inférieur le raisin est exprimé au moyen d'un sac-pressoir, maintenu par cinq personnages (deux de chaque côté des perches, un au centre). Le jus s'écoule du sac dans une sorte de marmite. Enfin, deux hommes remplissent des jarres au moyen de petits vases devant un scribe qui enregistre la production.

Biblio : P. Newberry, *Beni Hasan II*, Londres, 1894, pl. XVI (qui omet beaucoup de détails) ; J. Fr. Champollion, *Monuments IV*, pl. CCCLXXX, 4 ; I. Rosellini, *Monumenti Civili*, p. XXXVII, 1 ; A.G. Shedid, *Die Felsgräber von Beni Hassan in Mittelägypten*, *Antike Welt* 25, 1994, p. 41.

***ME 9 : TT 60** (PM I/2, 121-123) de Antefoker. Date : XII^e dyn. La scène montre seulement trois personnages en train de cueillir des fruits sur une tonnelle voûtée. Les grappes de raisin sont curieusement figurées au bout d'une très longue tige, et les feuilles de la plante sont très petites. À droite apparaît une scène de jardinage. Pour toutes ces raisons, il est tentant de penser que la scène ne se rattache pas obligatoirement à la viticulture (comparer par exemple avec ME 2, El Bersheh).

Biblio : N. de G. Davies, *The Tomb of Antefoker (n° 60)*, Londres, 1920, pl. XV.

¹⁴⁴⁴ C'est à cet endroit que l'on peut voir un homme inerte, qui est transporté par deux de ses compagnons. La proximité de la scène de fabrication du vin a souvent induit à y voir une scène d'ivresse, mais on pourrait aussi penser à une interprétation plus « religieuse » de ce détail.

ME 10 : TT 103 (PM I/2, 216-217) de Daga. Date : XI^e dyn. La scène de fabrication du vin n'est plus préservée que sur un fragment, où l'on voit un homme agenouillé, et penché en arrière, en train de cueillir une grappe sous une pergola soutenue par des perches droites. Sa main droite s'appuie sur les paniers de raisins qui sont posés au sol à côté de lui. À l'extérieur, un homme debout, pourvu d'un long bâton, surveille le travail.

Biblio : N. de G. Davies, *Five Theban Tombs*, Londres, 1913, p. 33 et pl. XXXI.

***ME 11 : tombe de Sa-Renpout** (PM V, 238-239), Assouan. Date : XII^e dyn. Cette scène a parfois été considérée comme relative à la fabrication du vin (notamment par L. Klebs, *Die Reliefs und Malereien des mittleren Reiches*, Heidelberg, 1922, p. 81-82, Abb. 55). On y voit sur deux registres le remplissage et le scellement des jarres (registre supérieur, le premier personnage scelle une jarre, le second en remplit une ; registre inférieur, mêmes opérations dans l'ordre inverse). On y note en particulier une curieuse façon de boucher provisoirement une jarre en posant de travers sur son embouchure une petite cruche couchée. Il faut remarquer ici que rien de concret ne permet de rattacher cette scène à la production de vin, certaines représentations de la fabrication de la bière se rapprochant par ailleurs beaucoup de ce type de motif.

Biblio : J. de Morgan *et al.*, *Catalogue des monuments et inscriptions de l'Égypte antique* I/1, Vienne, 1894, p. 194 ; L. Klebs, *loc. cit.*

2) Tableau

Le vin au Moyen Empire - Tableau récapitulatif ¹⁴⁴⁵

n°	lieu	dyn.	vign.	vend.	t.raï	foul.	ryth.	press	remp.	scelt.	enr.	t.jar
ME 1	Bersheh 2	XII		1		1		1				
ME 2	Bersheh 2	XII		1 *								
ME 3	Beni-H.2	XII		1	1	1		1	1		1	
ME 4	Beni-H.3	XII		1 *								
ME 5	Beni-H.14	XII						1				
ME 6	Beni-H.14	XII						1 *				
ME 7	Beni-H.15	XII						1 *				
ME 8	Beni-H.17	XII		1		1		1	1		1	
ME 9	TT60	XII		1 *								
ME 10	TT103	XI		1								
ME 11	Assouan	XII							1 *	1 *		
Total		11		4	1	3		4	2		2	

¹⁴⁴⁵ Légende : n° = numéro de la scène dans le catalogue qui précède ; lieu = provenance de la scène ; dyn. = date du document ; vign. = soins apportés à la vigne ; vend. = vendanges ; t.raï. = transport des paniers de raisins ; foul. = foulage du raisin ; rythm. = hommes donnant la cadence pour le foulage ; press. = scène de sac-pressoir (sack-press) ; remp. = remplissage des jarres ; scelt. = scellement des jarres ; enr. = enregistrement de la production par un scribe ; t.jar = transport des jarres fermées. Dans le tableau qui suit ont été signalés par une astérisque tous les éléments qui peuvent être d'une interprétation délicate, et ont été l'objet de débats.

c) Nouvel Empire

La documentation abonde au Nouvel Empire, en particulier dans les tombeaux privés de la nécropole thébaine, qui sont très souvent pourvus d'une scène de fabrication du vin. Il faut cependant noter que ce genre de représentation est beaucoup plus fréquent au début de la XVIII^e dynastie, surtout sous les règnes charnière d'Hatchepsout et Thoutmosis III. Il se raréfie ensuite, et n'est plus que très ponctuellement attesté après le renouvellement du programme iconographiques des tombes, à partir de la XIX^e dynastie, les figurations explicitement religieuses prenant le pas sur les scènes dites « de la vie quotidienne ». Le motif de la vigne reste quant à lui très présent durant toute cette période, sans être obligatoirement mis en relation avec la production du vin. Quelques remarques peuvent d'emblée être faites sur ces peintures et ces bas-reliefs, dont certains, par les couleurs qu'ils ont gardés, comptent parmi les chefs-d'œuvre de l'art égyptien. Tout d'abord, il y a une grande inégalité entre les scènes qui nous sont parvenues : certaines sont véritablement très complètes, voire uniques, et peuvent nous éclairer sur certaines techniques de vinification égyptiennes. En revanche, on peut avoir l'impression que beaucoup de tombes, réunies dans un espace limité, jouent plus encore que lors des périodes antérieures à se copier les unes les autres, donnant en fin de compte l'idée qu'il s'agit d'une répétition un peu monotone de certains thèmes, sans retour véritable au modèle. Cela est peut-être l'une des limites les plus nettes de ce type de documentation, qu'il convient de garder en tête si l'on se risque à en faire une exploitation. Deux traits nouveaux se dégagent indiscutablement à cette époque : la référence à la déesse Renenoutet en relation avec les scènes de foulage du raisin, et la disparition quasi totale des représentations du « pressoir » (le *sack-press*). Nous avons aussi inclus dans notre tableau tout ce qui faisait, dans l'art de cette époque, allusion à l'une des opérations de vinification, même quand cela n'appartenait pas à un contexte funéraire. En revanche, nous en avons exclu les trop nombreux motifs de vigne à fonction purement décorative, comme, par exemple, les plafonds en damier que l'on trouve dans un très grand nombre de tombes.

Catalogue descriptif :

NE 1 : TT 11 (PM I/2, 21-24) de Djehouty. Date : Thoutmosis III. Scène non publiée. Foulage du raisin.

NE 2 : TT 15 (PM I/2, 26-27) de Tetiky. Date : tout début de la XVIII^e dynastie (Amosis ?) ; représentation très stylisée d'une treille en forme de damier (avec alternance feuilles et grappes dans les différentes cases. Un personnage isolé procède à la cueillette des grappes.

Biblio : J. Capart, *Documents*, pl. 76

NE 3 : TT 18 (PM I/2, 32) de Baki. Date : Thoutmosis I^{er}. Parois ouest, partie inférieure. La scène est placée au-dessous d'une scène de pêche, et au-dessus d'une scène de chasse aux oiseaux (cf même organisation des motifs dans la TT 22, *supra*). On peut encore y observer les étapes suivantes : vendanges (la partie gauche d'une treille en berceau est encore visible, avec la partie supérieure d'un personnage cueillant les grappes), transport des paniers de raisins vers la cuve par deux hommes (le deuxième vide le sien dans la cuve), foulage du raisin par deux vigneron (ou deux groupes de vigneron), et enfin remplissage des jarres à vin (l'un des personnages se courbe sur un ensemble de trois jarres, vraisemblablement pour y verser le contenu d'un récipient plus petit). Dix jarres scellées apparaissent dans cette dernière partie du tableau.

Biblio : W.M.F. Petrie, *Qurneh*, Londres, 1909, pl. XXXVI pour le remplissage des jarres à vin ; G. Gauthier, *BIFAO* 6, 1906, pl. XI fait apparaître, sous la scène de pêche dans les marais, tous les éléments relatifs à la fabrication du vin.

NE 4 : TT 22 (PM I/2, 37-38) de Ouah. Date : Thoutmosis III. La scène se trouve au bas d'une paroi consacrée essentiellement à la pêche dans les marais. Devant le noble assis, l'ensemble des étapes de la vinification (registre du haut) sont mises en parallèle avec celles de la capture et de la préparation des oiseaux (registre du bas). On y trouve la figuration d'une treille voûtée, sous laquelle deux vigneron font la cueillette des grappes de raisins, pour les déposer dans de hauts paniers à ouverture évasée. Un troisième, agenouillé, se livre à la même opération. Deux personnages (mutilés) transportent ensuite les paniers de raisins pour les verser dans la cuve de foulage, où quatre personnages écrasent le raisin). De l'autre côté de cette cuve, un dernier vigneron recueille le jus, dans le réceptacle où il s'écoule, au moyen d'une petite cruche, et l'on voit derrière lui treize grandes jarres attendant d'être remplies.

Biblio : W. Wreszinski, *Atlas* I, Leipzig, 1922, Taf. 40 (ensemble de la paroi) et 68 (la fabrication du vin).

NE 5 : TT 24 (PM I/2, 41-42) de Nebamon. Date : Thoutmosis III. La scène n'est pas publiée, mais elle est décrite par U. Bouriant en ces termes : « Toute cette paroi du tombeau est dans un état de mutilation considérable. Néanmoins, on peut voir encore qu'au premier registre était représentée la chasse dans les marais ; au second et au troisième le festin funèbre. Dans ces deux derniers registres les femmes circulent avec des vases remplis de vin et des coupes qu'elles distribuent aux assistants, accroupis sur leurs talons, suivant la coutume, et chantant, accompagnés par deux harpistes. Au quatrième registre est représentée la vendange ; on voit la récolte du raisin, le foulage et la mise en jarres. Cette représentation n'occupe qu'une partie du registre ; sur l'autre partie est retracée une scène de chasse.

Biblio. : U. Bouriant, « Petits monuments et petits textes recueillis en Égypte », *RecTrav* IX, 1887, p. 98-99.

NE 6 : TT 39 (PM I/2, 71-75) de Puyemrê. Date : Thoutmosis III. La scène de fabrication du vin est évoquée dans le contexte d'une supervision, par le noble, au bénéfice du domaine d'Amon, de trois activités économiques du Delta (capture des oiseaux, élevage du bétail, vinification). La scène de vendanges est perdue à cause de l'ouverture postérieure d'une porte dans la paroi. Il subsiste une scène de foulage du raisin (trois personnages sont encore visibles debout dans la cuve plate), puis une scène de pressoir (quatre personnages manipulent un sac de lin [*sack-press*] monté sur un support fixe pour plus d'efficacité). Ensuite, on voit un vigneron remplir les jarres au moyen d'une petite cruche (onze d'entre elles sont ainsi figurées) dont deux scribes tiennent la comptabilité. Il faut noter que cette scène est accompagnée de légendes, mentionnant en particulier le rôle des fameux Apirous dans ce travail de fabrication du vin.

Biblio. : N. de Garis Davies, *The Tomb of Puyemrê*, New York, 1925, p. 61 et pl. XIII ; W. Wreszinski, *Atlas I*, Taf. 13 (pour la scène de *sack-press* uniquement).

NE 7 : TT 49 (PM I/2, 91-95) de Neferhotep. Date : Ay. La scène de fabrication du vin qui apparaît dans cette tombe est très complète, et beaucoup moins stylisée que la plupart de celles qui nous sont parvenues. On y observe tout d'abord une scène de vendanges (au-dessus de la porte) qui se déroule sous une vigne à pergola; l'ensemble de la structure est supporté par les colonnes aux chapiteaux papyrifères. On voit encore deux vendangeurs faire leur travail, tandis que plus loin, dans un secteur plus effacé du tableau, apparaît la représentation inattendue du dieu Osiris. Sur le côté gauche de la même porte est figurée la scène de foulage du raisin, dans une cuve surélevée où s'affairent au moins six vignerons. Le jus exprimé s'écoule latéralement dans au moins trois bassins prévus à cet effet. Enfin, à la suite de ce tableau, sur trois registres, est montrée la production elle-même. De haut en bas, on trouve : une représentation de la déesse Renenoutet, installée sur un socle devant une aiguière et une treille, et suivie par la figuration de onze jarres scellées ; une série de 25 jarres, scellées et non scellées ; un personnage remplissant une jarre au moyen d'un récipient plus petit. Il est aidé dans sa tâche par un enfant qui maintient l'amphore droite pendant qu'il verse le liquide. Derrière eux on aperçoit quatre jarres scellées, avec empreintes de sceaux.

Biblio. : N. de G. Davies, *The Tomb of Nefer-Hotep*, New York, pl. XLVIII.

NB : une seconde représentation de vigne, très semblable à la première, apparaît dans la même tombe, dans un contexte de fête hathorique (*ibid.*, pl. XIV). Ailleurs, près d'un bassin en forme de T, deux derniers plants de vigne sont représentés à l'état « naturel ». On trouve enfin une figuration des celliers du temple d'Amon, où les jarres sont rangées (*ibid.*, pl. XLV).

NE 8 : TT 52 (PM I/2, 99-102) de Nakht. Date : Thoutmosis IV. La scène de fabrication du vin est placée sous une scène de pêche dans les marais. Elle est présentée en parallèle avec une scène de chasse et de préparation des oiseaux (disposition semblable à celle des TT 18 et 22). Deux hommes (un Nubien et un Asiatique?) cueillent les grappes de raisins. Ensuite est représentée la cuve de pressage, où travaillent six vignerons. Le jus qui s'écoule latéralement dans une bassine est recueilli par un dernier personnage, au-dessus duquel sont figurées quatre jarres scellées.

Biblio. : W. Wreszinski, *Atlas I*, Taf. 174 ; N. de G. Davies, *The Tomb of Nakht at Thebes*, New York, 1917, pl. XXII, XXVI ; N. de G. Davies, *Ancient Egyptian Paintings*, Chicago, 1936, pl. XLVIII.

NE 9 : TT 53 (PM I/2, 102-104) d'Amenemhat. Date : Thoutmosis III. Non publié.

NE 10 : TT 56 (PM I/2, 111-113) d'Ouserhat. Date : Amenhotep II. La scène de fabrication de vin se trouve en dessous d'une scène de pêche dans les marais, et à gauche d'une scène de chasse aux oiseaux. On trouve d'abord, en partant de la gauche, une scène de vendanges, où deux treilles sont représentées l'une au-dessus de l'autre, avec sous chacune d'elles deux vendangeurs remplissant leurs paniers de grappes. Ensuite vient une accumulation de paniers remplis de raisins (quatorze, sur trois rangées) et de jarres (quinze, sur trois rangées). Un scribe est figuré face à toutes ces denrées, en train de comptabiliser la production, tandis qu'au bas du tableau deux hommes remplissent les jarres au moyen d'un récipient plus petit. Vient ensuite la scène de foulage du raisin, effectué par un ensemble de six vigneron, qui se maintiennent à des cordes ressemblant étrangement à des sarments de vigne. Enfin, à l'extrême droite, un personnage fait offrande à la déesse Renenoutet (en partie effacée) en versant du vin dans une coupe à pied.

Biblio. : W. Wreszinski, *Atlas I*, Taf. 12 ; Chr. Beinlich, A.G. Shedid, *Das Grab des Userhat*, Mayence, 1987, Taf. 13.

NE 11 : TT 66 (PM I/2, 132-133) de Hapou. Date : Thoutmosis IV. La scène se trouve au-dessus d'une scène de chasse aux oiseaux. Elle est malheureusement très fragmentaire, et seule la scène de vendange subsiste. Sous une treille voûtée (qui semble d'ailleurs s'insérer dans un verger) quatre personnages cueillent les grappes pour les placer dans un panier à l'ouverture évasée.

Biblio. : W. Wreszinski, *Atlas I*, Taf. 226 ; N. de G. Davies, A.H. Gardiner, *Seven Private Tombs at Qurneh*, Londres, 1948, pl. XIV et p. 12-13.

NE 12 : TT 77 (PM I/2, 150-152) de Ptahemhat. Date : Thoutmosis IV. La scène est très détruite : il ne subsiste que la base de la cuve de foulage, décorée avec les plantes symboliques de la Haute et Basse-Égypte, avec l'écoulement qui permet au jus du raisin de s'échapper, et le réceptacle dans lequel il s'écoule. Derrière cet élément se trouve représentée une déesse Renenoutet sur un socle.

Biblio. : L. Manniche, *The Wall Decoration of Three Theban Tombs*, Copenhague, 1988, p. 26, fig. 19-20 p. 27, fig. 23.

NE 13 : TT 79 (PM I/2, 156-159) de Menkheperre. Date : Thoutmosis III. Face au défunt, les trois registres supérieurs de ce mur font référence à la fabrication du vin, le registre inférieur étant consacré à la préparation des oiseaux. De bas en haut, on observe tout d'abord une scène de vendanges, avec trois vigneron cueillant les grappes sous une treille en berceau, pour les placer dans des paniers. Au-dessus figure une cuve de foulage, où travaillent six hommes. Un septième vigneron verse manifestement le raisin sous leurs pieds en cours d'opération. À gauche de la cuve, un dernier personnage recueille le jus du raisin qui coule dans un réceptacle, vraisemblablement pour le verser dans les jarres non scellées qui se

trouvent derrière lui. Au-dessus de sa tête est représentée la déesse Renenoutet, devant une table d'offrande, et tournée en direction du pressoir. Derrière cette divinité sont placées cinq amphores scellées. Le registre supérieur fait vraisemblablement encore référence au vin : on y trouve dix-sept jarres scellées, disposées sur deux rangées, alors que deux hommes en transportent une dix-huitième accrochée à une sorte de palan posé sur leurs épaules. Cependant, la scène fait également référence à la préparation des oiseaux et des poissons, qui pourraient se trouver dans ce même type de récipient.

Biblio. : W. Wreszinski, *Atlas I*, Taf. 253 ; H. Guksch, *Die Gräber des Nacht-Min und des Men-cheper-Ra-seneb Theben Nr. 87 und 79*, *ArchVer* 34, 1995, pl. 30-31.

NE 14 : TT 81 (PM I/2, 159-163) de Ineni. Date : Thoutmosis III. La scène de fabrication du vin se trouve sous une scène de pêche dans des marais de bien plus grande taille. La partie droite du motif est presque effacée. On distingue encore, cependant, une cuve de foulage, puis la silhouette d'un sac-pressoir, manipulé par quatre personnages. Suit une scène de remplissage des jarres, et un transport de paniers de raisins.

Biblio. : H. Boussac, *Le tombeau d'Anna*, Le Caire, 1896, pl. II et VII ; E. Dziobek, *Das Grab des Ineni, Theben Nr. 81*, *ArchVer* 68, 1991, pl. 9, 10, 62.

NE 15 : TT 82 (PM I/2, 163-167) d'Amenemhat. Date : Thoutmosis III. La scène de fabrication du vin se trouvait sous une scène de pêche et de chasse (le registre immédiatement au-dessus montre des poissons en train de sécher). Elle est très abîmée : il n'en subsiste plus que l'extrémité droite d'une treille voûtée, dessinée avec un grand soin des détails. À côté sont posés deux paniers de raisins remplis, tandis qu'un homme se penche pour remplir deux cruches dans la rivière. Il est cependant difficile de savoir si cette opération est en relation avec la viticulture (arrosage des pieds de vigne, cf. tombe de Ptahhotep) ou non.

Biblio. : N. de G. Davies, *The Tomb of Amenemhet*, Londres, 1915, p. 30 et pl. II. NB: cette même tombe montre vraisemblablement des jarres à vin en cours de fermentation (*ibid.*, pl. XXVI), où l'on voit le liquide en ébullition couler le long des récipients, tandis qu'un homme les rafraîchit au moyen d'un éventail. Cette scène très rare n'est cependant pas mise en rapport avec la scène de fabrication du vin.

NE 16 : TT 86 (PM I/2, 175-178) de Menkheperreseneb. Date : Thoutmosis III. La scène de fabrication du vin est en grande partie perdue. Il n'en reste que l'extrémité droite d'une treille voûtée, au-dessus de laquelle volète un oiseau. Les opérations de vinification devaient s'enchaîner à partir de ce point. Sous la représentation du propriétaire de la tombe, qui supervisait les opérations, on trouve la figuration plus rare d'un cellier, subdivisé en trois compartiments voûtés, dans lesquels les jarres scellées sont soigneusement alignées en deux rangées. Il est très vraisemblable que nous avons là une allusion au résultat du travail représenté au registre supérieur.

Biblio. : N. de G. Davies, *The Tomb of Menkheperreseneb, Amenmose and Others*, Londres, 1932, pl. VIII.

NE 17 : TT 87 (PM I/2, 178-179) de Nakht-Min. Date : Amenhotep II.

La tombe est très détruite, mais quelques fragments de stuc retrouvés lors d'une fouille récente montrent bien que celle-ci comprenait une scène de fabrication du vin. Quatre petits fragments ont été réunis : tous semblent se rapporter aux vendanges. Sur l'un on aperçoit le visage et la main d'un vigneron en train d'attraper une grappe de raisin ; deux autres montrent les fruits et les feuilles de la vigne ; le dernier offre probablement un aperçu sur le contenu d'un panier de vendangeur.

Biblio : H. Guksch, *Die Gräber des Nacht-Min und des Men-cheper-Ra-seneb Theben Nr. 87 und 79*, *ArchVer* 34, 1995, p. 45-46, et fig. 21.

NE 18 : TT 88 (PM I/2, 179-181) de Pehsukher. Date : Amenhotep II. La scène de fabrication du vin se trouve sur le registre inférieur de la paroi, à la suite d'une scène de chasse et de préparation des oiseaux capturés. Il ne subsiste que le début de la série d'opérations : vendanges sous une treille en berceau (trois vigneronns sont encore visibles) et transport des paniers de raisins.

Biblio. : W. Wreszinski, *Atlas I*, Taf. 282 ; voir aussi la description de la tombe par Ph. Virey, *MemMiss V/2*, Le Caire, 1894, p. 306.

NE 19 : TT 90 (PM I/2, 183-185) de Nebamon. Date : Thoutmosis IV. La scène de fabrication du vin occupe deux registres : les vendanges ont lieu sous une vigne en pergola, soutenue par les colonnes papyrifères en bois, qui couvre une allée menant à un bassin en forme de T. Deux hommes cueillent les grappes pour les déposer dans des paniers. Devant la vigne, un bœuf est sacrifié par deux bouchers. Le registre inférieur montre la suite des opérations : trois hommes portent les paniers chargés de raisin jusqu'à la cuve de pressage élevée dans laquelle œuvrent cinq vigneronns. Le jus de raisin s'écoule du côté droit de la cuve, dans un réceptacle au-dessus duquel se tient la déesse Renenoutet. Un dernier personnage recueille le liquide pour remplir les jarres, en récitant un texte d'offrande à la déesse Renenoutet, qui se trouve inscrit au-dessus de la scène. On trouve enfin, sur deux rangées, un ensemble de dix-neuf jarres alignées. Dix-sept d'entre elles sont scellées, mais les deux autres contiennent encore du vin en cours de fermentation, qui ruisselle sur leurs flancs.

Biblio. : N. de G. Davies, *The Tomb of Two Officials of Tuthmosis IV*, Londres, 1923, pl. XXX, p. 31-32 ; W. Wreszinski, *Atlas I*, Taf. 48(a).

NE 20 : TT 92 (PM I/2, 187-189) de Souemout. Date : Amenhotep II. La scène de fabrication du vin n'est qu'ébauchée : le dessin n'est pas terminé, même si l'ensemble des opérations est déjà visible, sur quatre registres. Les deux registres supérieurs font apparaître des personnages (quatre par registre, dont une femme au second registre) tenant des grappes de raisins, des paniers remplis se trouvant à leurs pieds. Il semble tout à fait évident qu'il s'agit là d'une représentation de vendanges, même si les deux treilles en berceau n'ont pas encore été tracées. Au troisième registre figurent quatre porteurs de paniers ; au registre inférieur apparaît enfin la cuve de foulage, avec quatre vigneronns en activité. Un cinquième personnage extrait le jus du déversoir de la cuve au moyen d'une cruche, pour remplir les amphores qui se trouvent derrière lui, en deux rangées. La déesse Renenoutet, à gauche, préside à ces dernières opérations.

Biblio. : M. Baud, *Les dessins ébauchés de la nécropole thébaine*, MIFAO 65, Le Caire, 1935, pl. XXII.

NE 21 : TT 96 (PM I/2, 197-203) de Sennefer. Date : Amenhotep II. Non publié. Foulage du raisin, et offrande à Renenoutet.

NE 22 : TT 100 (PM I/2, 206-214) de Rekhmirê. Date : Thoutmosis III. La scène se trouve à proximité d'une scène de chasse et de pêche. Au-dessus des opérations relatives à la vigne, on trouve d'ailleurs des représentations de gazelles captives. Les vendanges ont lieu sous une treille voûtée, sous laquelle œuvrent trois vigneron debout, déposant les grappes dans des paniers posés à terre. Ces paniers sont ensuite portés vers la cuve par quatre hommes. Deux d'entre eux portent en même temps une grappe de raisin dans la main. Le personnage le plus à droite verse son panier sous les pieds des fouteurs. Ces derniers, au nombre de six (en deux rangées de trois hommes) semblent littéralement danser sur le raisin en se maintenant à des cordes fixées pour eux au-dessus de la cuve. Un chant en l'honneur de la déesse Renenoutet, qu'ils doivent prononcer en travaillant, est peint au centre du groupe. Enfin, à l'extrémité droite de la cuve (près du déversoir) un personnage remplit au moyen d'une petite cruche six grandes jarres qui se trouvent devant lui. Un autre groupe de cinq jarres vides se trouve à hauteur de sa tête, et dix-huit autres, scellées, figurent en haut du registre.

Biblio. : N. de G. Davies, *The Tomb of Rekh-Mi-Re' at Thebes*, New York, 1943, pl. XLV.

NE 23 : TT 127 (PM I/2, 241-243) de Senemioh. Date : Thoutmosis III. La scène de fabrication du vin est très courte : à droite se trouve la treille voûtée, sous laquelle sont agenouillés trois hommes en train de remplir deux paniers. Ensuite vient la cuve de foulage, dans laquelle un homme, penché, verse vraisemblablement le raisin. Trois personnages debout, se maintenant à des cordes, écrasent les grappes.

Biblio. : W. Wreszinski, *Atlas I*, Taf. 345.

NE 24 : TT 155 (PM I/2, 263-265) de Antef. Date : Thoutmosis III. La scène de fabrication du vin, qui reste l'une des plus complètes connues à ce jour, se trouve à proximité d'une scène de chasse à l'hippopotame et de pêche aux poissons. Presque toutes les opérations possibles y sont représentées, le plus souvent accompagnées de textes mis dans la bouche des ouvriers au travail. Cela commence par la scène de vendanges, où nous voyons non seulement trois hommes en train de cueillir les grappes et de s'occuper des paniers de raisins, mais aussi un contremaître, dont l'autorité est à la fois soulignée par un fouet, qu'il tient à la main, et une petite bedaine dont sont dépourvus les vigneron. Après que les paniers ont été transportés puis versés dans la cuve (deux personnages distincts traduisent ces étapes), apparaît la cuve de foulage où s'activent quatre hommes animés de mouvements bachiques, et en plein discours, si l'on en croit les inscriptions qui les accompagnent. Ensuite a lieu la mise en jarres : un personnage en partie effacé recueille le jus de raisin dans le déversoir, vraisemblablement pour remplir les amphores qui sont derrière lui (cinq d'entre elles ne sont pas encore scellées, tandis que, sur deux autres rangées superposées, huit autres le sont). On distingue encore faiblement la déesse Renenoutet, à ce stade des opérations, placée près des jarres bouchées, devant une table d'offrandes. Le tableau ne s'arrête pas là :

vient ensuite une scène de pressage, au moyen d'un sac de lin (*sack-press*), monté sur support fixe. Quatre personnages le manipulent pour recueillir le jus de raisin dans une large cuve. Vient ensuite une représentation unique de dégustation du vin nouveau : celui-ci est offert dans une coupe, par une jeune fille, à un personnage assis, barbu et ventripotent (peut-être le responsable du vignoble à en juger au bâton qu'il tient en main). Enfin, les jarres scellées sont transportées à dos d'homme par quatre ouvriers (suivis d'un surveillant) jusqu'au cellier où on peut les apercevoir sur trois rangées. Un dernier personnage se trouve assis près des jarres et se tient la tête. Il essuie pour cela les sarcasmes de ses collègues qui l'accusent d'être saoul.

Biblio. : T. Säve-Söderbergh, *Private Tomb at Thebes I*, Oxford, 1957, pl. XIV c, XV.

NE 25 : TT 157 (PM I/2, 266-268) de Nebounenef. Date : Ramsès II. Non publié.

NE 26 : TT 158 (PM I/2, 268-271) de Tjanefer. Date : Ramsès III. La scène de fabrication du vin est ici tout à fait accessoire : elle figure en arrière plan d'un tableau où le défunt et sa femme sont représentés en train de pêcher à la ligne dans un bassin en forme de T. Derrière celui-ci se trouve une vigne qui est peut-être en forme de kiosque. Une branche chargée de grappes descend aux pieds de chacun des trois personnages qui font les vendanges.

Biblio. : N. de G. Davies, A.H. Gardiner, *Seven Private Tombs at Qurneh*, p. 44, fig. 7.

NE 27 : TT 165 (PM I/2, 277) de Nehemaouy. Date : Thoutmosis IV. La scène de fabrication du vin est à peine ébauchée. Elle se trouve sous un dyptique de plus grande taille représentant le défunt en train de chasser, puis de pêcher, dans les marais. On ne distingue que la scène de vendanges, sous une treille en berceau juste esquissée, où quatre personnages debout et un dernier courbé étaient prévus. On voit ensuite la partie droite d'une cuve de foulage surélevée, où se tiennent quatre vignerons.

Biblio. : M. Baud, *Les dessins ébauchés de la nécropole thébaine*, pl. XXX.

NB : les quelques vestiges méconnaissables qui apparaissent à droite de la scène de vendanges pourraient être ceux d'une préparation des oiseaux, et n'appartiennent sans doute pas à la série « vin ».

NE 28 : TT 172 (PM I/2, 279-280) de Mentioui. Date : Amenhotep II. La scène de fabrication du vin est présentée sur deux registres. Au registre inférieur se trouvent les vendanges : quatre hommes debout cueillent les grappes pour les mettre dans des paniers. Les feuilles et les grappes de raisin sont très effacés, et ce qui apparaît surtout est l'armature de la treille voûtée, qui évoque les plafonds « en damier » reprenant ce même motif de la vigne. Au-dessus, sous une sorte de kiosque soutenu par des colonnes papyrifères en bois où se trouvent accrochées des fleurs de lotus, se déroule le reste des opérations de vinification. Trois hommes foulent les grappes dans une cuve, dont le jus de raisin s'échappe par un déversoir. À gauche deux ouvriers se tiennent chacun près d'une amphore : l'un remplit la sienne au moyen d'une cruche, l'autre scelle la sienne avec de l'argile. Derrière ces deux derniers personnages se trouvent superposées six jarres scellées et la déesse Renenoutet devant sa table d'offrande.

Biblio. : W. Wreszinski, *Atlas I*, Taf. 355.

NE 29 : TT 188 (PM I/2, 293-295) de Parennefer. Date : Amenhotep IV. Cette tombe d'époque amarnienne livre l'une des scènes de vinification les plus complètes. En bas de la paroi se trouve une pergola, soutenue par des colonnes papyriformes en bois. Sept personnages, dans des positions variées, ramassent les grappes et les mettent dans des paniers, sous le regard d'un responsable qui tient un bâton. À l'extrémité gauche de cette vigne se trouve un large bassin en forme de L, où deux derniers hommes versent peut-être les paniers de raisin. Cette dernière partie est très endommagée, et l'on pourrait tout aussi bien penser qu'ils puisent de l'eau pour arroser les ceps. Le reste de la scène est disposé en colonne et doit vraisemblablement se lire de haut en bas (on retrouve ainsi le même ordre des opérations que dans la tombe d'Antef, TT 155). Tout d'abord se présente la scène de foulage du raisin, dans une cuve où se tiennent neuf personnes. Huit d'entre elles, disposées en deux rangées de quatre, semblent danser sur le raisin, tandis que la dernière, au centre, donne l'impression de chanter. Le vin s'écoule dans un déversoir que nous voyons d'en haut, à la « case » inférieure. Deux vigneron y puisent le liquide avec des petits récipients, et trois autres remplissent les amphores vinaires. Enfin apparaît la figuration d'un sac-pressoir, monté sur un support fixe. Seule la partie gauche en subsiste, avec deux opérateurs : on ne sait donc pas combien de personnages étaient requis pour son maniement.

Biblio. : N. de G. Davies, « Akhenaten at Thebes », *JEA* IX, 1923, p. 143-144 et pl. XXVI.

NB : sur le mur adjacent se trouve une scène de scellement des jarres que l'on peut être tenté de mettre en rapport avec la scène de vinification. On y voit des personnages en train d'appliquer sur les bouchons d'argile des récipients le sceau permettant leur identification (*ibid.*, pl. XXVIII A et C).

NE 30 : TT 200 (PM I/2, 303-304) de Dedi. Date : Amenhotep II. Non publié. Vendanges et remplissage des jarres.

NE 31 : TT 217 (PM I/2, 315-317) de Ipouy. Date : Ramsès II. La scène se trouve sur le même registre qu'une scène de pêche et de chasse aux oiseaux. L'ensemble est dépeint de façon assez concentrée : la scène de vendanges se passe sous une treille assez luxuriante, où deux personnages cueillent des grappes, tandis qu'un troisième s'occupe de sept jarres déjà scellées. Presque en dessous de la treille se trouvent trois vigneron debout dans une cuve de foulage sans déversoir. Ils se maintiennent à des cordes tout en écrasant le raisin. Rien n'est plus lisible de la légende hiéroglyphique qui les accompagnait. Un peu au-dessus, au registre précédent, une représentation pourrait être celle d'un sac-pressoir peu élaboré, manié au-dessus d'un large récipient par deux hommes.

Biblio. : N. de G. Davies, *Two Ramessid Tombs*, New York, 1927, pl. XXX.

NE 32 : TT 256 (PM I/2, 340-341) de Nebkemet. Date : Amenhotep II. Non publié. Remplissage des jarres et offrande à Renenoutet.

NE 33 : TT 261 (PM I/2, 344) de Khaemouaset. Date : Thoutmosis III. Ce qui concerne le vin occupe les trois registres d'une paroi entière de la tombe. On trouve au registre supérieur une scène de vendanges

originale puisqu'elle montre deux treilles voûtées côte à côte (voir aussi NE 10, TT 56). Deux personnages accroupis, dont un « Asiatique » travaillent sous la première. Sous la seconde, on retrouve deux hommes accroupis, dont un Nubien, aidés par un enfant debout, qui porte un panier. Entre les deux vignes, un dernier vigneron, qui porte deux cruches sur ses épaules au moyen d'une perche, arrose les ceps. Au registre médian, deux groupes de trois hommes foulent le raisin dans une cuve près de laquelle est installée une effigie de Renenoutet (un prêtre lui fait une libation). Les jarres (onze sont représentées) sont ensuite remplies par un personnage, et scellées par un autre. Au registre inférieur, on aperçoit (outre une scène de fabrication de cordes) les jarres à vin qui ont été transportées sur un bateau en train d'être déchargées. L'une d'elles est portée par deux hommes au moyen d'une perche et d'un filet.

Biblio. : E. Mackay, « Note on a New Tomb (No. 260) at Drah Abu'l Naga, Thebes », *JEA* III, 1916, p. 125-126 et pl. XIV ; N. de G. Davies, *Ancient Egyptian Paintings*, pl. XXVIII ; M. Nasr, « The Theban Tomb 261 of Kha'emwese in Dra' Abu el-Naga' », *SAK* 15, 1988, p. 233-242, taf. 12-16.

NE 34 : TT 276 (PM I/2, 352-353) de Amenemopet. Date : Thoutmosis IV. Non publié. Vendanges.

NE 35 : TT 318 (PM I/2, 391) de Amenmes. Date : Thoutmosis III. Non publié.

NE 36 : TT 342 (PM I/2, 409-410) de Touthmès. Date : Thoutmosis III. Non publié.

NE 37 : TT A 4 (PM I/2, 447-448) de Ouensou (l'attribution au dénommé Samout par PM est erronée). Date : Thoutmosis III. La scène de fabrication du vin qu'il y avait dans cette tombe est entièrement perdue, et la position même qu'elle occupait dans la tombe n'est pas sûre. Rien ne permet de faire le détail des opérations.

Biblio : L. Manniche, *Lost Tombs*, p. 66-68, 73.

NE 38 : TT A 5 (PM I/2, 448) de Neferhotep. Date : Thoutmosis III. La scène de fabrication du vin se trouve sous une double scène de chasse aux oiseaux et de pêche dans les marais. Elle court sur deux registres : en bas, on observe les vendanges, effectuées par trois personnages, dont une femme. Un dernier vigneron arrose les ceps de vigne. À droite de la treille voûtée se trouve installée une cuve de foulage avec déversoir. Un homme y verse un panier de raisin, tandis que quatre vignerons écrasent les grappes tout en se maintenant à des cordes. Le dispositif de la cuve de foulage est installé entre deux palmiers. Au registre supérieur, sur deux rangées, deux hommes scellent les jarres à vin, devant une figuration de la déesse Renenoutet. Un scribe, debout derrière eux, enregistre leur travail.

Biblio. : L. Keimer, « Sur un monument du musée du Louvre », *RdE* 4, 1940, pl. II ; voir aussi les remarques de L. Manniche, *Lost Tombs*, p. 46-47.

NE 39 : TT A 24 (PM I/2, 454) de Samout. Date : Amenhotep III. La scène de fabrication du vin se trouvait vraisemblablement sous une scène de chasse et de pêche. Un seul détail est connu avec certitude : il s'agit d'une scène de vendanges dessinée par Wilkinson, où un personnage cueille les grappes, tandis

qu'un autre fait fuir les oiseaux en agitant un bâton. La suite de la scène est peut-être enregistrée par d'Anastasi dans ses notes (hypothèse de L. Manniche). En ce dernier cas, nous aurions perdu là l'une des scènes les plus complètes sur ce thème, comprenant une scène de sac-pressoir (« on each side of the press is a man standing upright and working the machine ; beneath the press is a vessel to receive the liquor, and near to it a man on his knees filling vases, which he afterwards corks »). Les jarres sont ensuite transportées vers le cellier, enregistrées par un scribe. Dans le cellier lui-même, un servant ayant laissé tomber la jarre qu'il portait est agenouillé devant son maître pour lui demander pardon. Deux remarques peuvent être faites ici : tout d'abord, on peut noter que la représentation du sac-pressoir est très rare au Nouvel Empire, et qu'elle apparaît dans tous les autres exemples connus en connexion avec une scène de foulage du raisin (qui n'est pas mentionnée ici) ; la scène serait donc intéressante pour cette singularité. Cependant, quelques détails rapprochent cette description de la scène de fabrication du vin que l'on trouve dans la tombe d'Antef (TT 155) — voir notamment le détail du serviteur saoul dans le cellier — si bien que l'on peut se poser deux questions :

— tout d'abord, est-ce que la scène décrite par d'Anastasi n'obéit pas à la même inspiration que celle du tombeau d'Antef ? En ce dernier cas, la date de son exécution risquerait de se rapprocher davantage du règne de Thoutmosis III que de celui d'Amenhotep III ;

— d'autre part, est-ce que la relation que fait d'Anastasi n'est pas tout bonnement une description inexacte de ce qu'il a vu dans la TT 155 (qui n'aurait pas été, comme il l'affirme, « détruite par les Arabes »).

Dans les deux cas, cette scène ne pourrait alors être le prolongement du détail noté par Wilkinson.

Biblio : W. Wilkinson, *Manners and Customs* II, 149 (n° 136) = éd. Birch, I, 381 (n° 156) ; L. Manniche, *Lost Tombs*, p. 96-98.

NE 40 : tombe de Paheri (El-Kab). Date : Thoutmosis III. La scène de fabrication du vin, assez sobre, se trouve au registre supérieur d'une paroi où sont ensuite évoqués (sur quatre autres registres) l'apport d'offrandes au défunt et à sa femme, la pêche au filet et la chasse aux oiseaux. La scène de vendanges se déroule sous une treille voûtée, où deux hommes agenouillés et une femme debout (au centre) cueillent les grappes pour les mettre dans des paniers posés à leurs pieds. Les mêmes paniers sont ensuite transportés par trois hommes vers la cuve, le dernier vidant le sien sous les pieds des fouteurs. Les premiers des porteurs en question tiennent une sorte de vase à long col dans leur main droite. Dans la cuve de pressage se trouvent six hommes (deux rangs de trois) qui foulent le raisin tout en se maintenant à des cordes. La cuve est munie d'un déversoir à droite. Au-dessus des porteurs de paniers et de la cuve, un dernier personnage remplit au moyen d'un petit récipient les jarres à vin (on peut en compter douze alignées, non encore scellées).

Biblio : Tylor, Griffith, *The Tomb of Paheri at El-Kab*, Londres, 1894, pl. IV et p. 17.

NE 41 : tombe de Houy (Oasis de Baharia). Date : XIX^e dyn. Premier vestibule, mur est, partie nord. La scène se déroule vraisemblablement devant le défunt assis qui supervise les opérations. Deux registres sont incomplètement préservés : de droite à gauche, on observe tout d'abord une large cuve de foulage, qui se prolonge par un déversoir (perspective plongeante). Le haut du registre est perdu, si bien

que l'on a plus de trace des vigneron en train de fouler le raisin. De même, à gauche, on n'aperçoit que les pieds de personnages dont le rôle était vraisemblablement de remplir les jarres. Ils sont au nombre de trois, le dernier étant visiblement penché sur la cuve. Tout à fait à gauche de ce qui est préservé, on peut encore lire, en colonne, le mot *kꜣmw*. Au registre inférieur, quatre hommes transportent vers le cellier des amphores de types « cananéennes » et « syriennes », alors qu'un scribe fait peut-être le compte de la récolte pour son maître (son nom *sꜣ Pn-dwꜣ* est inscrit au-dessus de sa tête). Enfin, le cellier est bien visible, avec trois rangées de jarres, les plus originales étant des vases globulaires, en forme de gourdes. La scène de vendanges, absente de ce qui est préservé de la scène, pose problème. En effet, il n'y a pas de place pour elle à gauche du premier registre, ni au-dessus de celui-ci. On peut cependant supposer, puisque ce motif est rarement omis, qu'elle était confondue avec la scène de remplissage des jarres (cf. la tombe contemporaine d'Ipouy, TT 217).

Biblio : C.C. Van Siclen III, *The Tomb of Amenhotep (Huy) at Bahria*, San Antonio (Texas), 1981, pl. I et p. 8-10.

À ce catalogue il nous a semblé bon de faire figurer également quelques autres représentations isolées, qui font allusion à certaines étapes de la fabrication du vin sans avoir jamais eu pour but de dépeindre l'ensemble du processus ¹⁴⁴⁶.

NE 42 : fragment de coffret Louvre E. 14374 (origine Thèbes ?). Date : Amenhotep IV. Larg. : 5,8 cm ; long. : 6,5 cm ; ivoire coloré noir et jaune. Le fragment de coffret préservé montre une treille soutenue par les colonnes en bois, avec chapiteaux papyrifformes. De très nombreuses grappes en pendent, tandis qu'au sol figurent des fleurs de lotus. Une fillette penchée (à moins qu'il ne s'agisse du jeune Toutânkhamon, selon Chr. Desroches-Noblecourt) cueille d'une main une grappe de raisin. De l'autre, elle tient un bouquet de lotus.

Biblio : J. Vandier, *Les objets de toilette égyptiens au musée du Louvre*, Paris, 1972, p. 49 (OT 139) et fig. p. V. Commentaire de Chr. Desroches-Noblecourt, « La cueillette du raisin à l'époque amarnienne », *JEA* 54, 1968.

NE 43 : Temple de Sethi I^{er} à Abydos. Un fragment de peinture isolé livre l'image d'un sac-pressoir (sack-press) assez élaboré : il est maintenu sur un support fixe, avec, à droite, une sorte de tourniquet permettant sans doute d'exercer la torsion et de comprimer le raisin. La partie gauche de cet instrument est perdue.

Biblio : A.S.G. Caufield, *The Temple of the Kings at Abydos*, Londres, 1902, p. 19 et pl. XX/4.

¹⁴⁴⁶ Pour des raisons de cohérence, ces quatre derniers documents ne seront pas intégrés dans le tableau de synthèse des scènes de fabrication du vin que nous proposons à la fin de ce catalogue descriptif.

NE 44. Livre des Morts avec figuration d'un sac-pressoir. Date : XX^e dynastie.

Berlin, P. 3148

Biblio : S. Schott, « Das blutrünstige Keltergerät », *ZÄS* 74, 1938, pl. VIb.

NE 45. Livre des Morts avec figuration d'un sac-pressoir. Date : XX^e dynastie.

Livre des Morts de Djehoutimes, musée de Turin.

Biblio : S. Schott, « Das blutrünstige Keltergerät », *ZÄS* 74, 1938, pl. VIc.

2) *Tableau*

Il y a, au Nouvel Empire, beaucoup moins de scènes sujettes à caution qu'aux époques antérieures, et il semble bien que l'ensemble des représentations qui sont détaillées dans le catalogue qui précèdent appartiennent bien, d'une façon ou d'une autre, au cycle de la fabrication du vin. Nous avons cependant signalé par une astérisque, près du numéro de catalogue, les scènes qu'il ne nous a été possible de voir ni *de visu*, ni en publication, et dont il n'existe d'autre part aucune description détaillée. Dans le corps du tableau, les points d'interrogation signalent les scènes dont la nature n'est pas certaine, en raison de l'ambiguïté du dessin, ou de son mauvais état de préservation. Dans le comptage final de chacune des étapes de la série d'opérations n'ont été retenus, une fois encore, que les éléments sûrs.

Le vin au Nouvel Empire - tableau récapitulatif ¹⁴⁴⁷

n°	lieu	dyn.	vign.	vend.	t.rai.	foul.	ryth.	press	remp.	scelt.	enr.	t.jar	cel./f	Ren
NE 1*	TT11	T III				1								
NE 2	TT15	dt18		1										
NE 3	TT18	T I		1		1			1					
NE 4	TT22	T III		1		1			1					
NE 5*	TT24	T III		1		1			1					
NE 6	TT39	T III				1		1	1		1			
NE 7	TT49	Ay		1		1			1				1	1
NE 8	TT52	T IV		1		1			1					
NE 9*	TT53	T III												
NE 10	TT56	A II		1		1			1		1	1		1
NE 11	TT66	T IV		1										1
NE 12	TT77	T IV				1								1
NE 13	TT79	T III		1	1	1			1			1		1
NE 14	TT81	T III			1			1?	1					
NE 15	TT82	T III	1?	1									f	
NE 16	TT86	T III		1									1	
NE 17	TT87	A II		1										
NE 18	TT88	A II		1	1									
NE 19	TT90	T IV		1	1	1	1*						f	1
NE 20	TT92	A II		1	1	1			1					1
NE 21*	TT96	A II				1								1
NE 22	TT100	T III	1?	1	1	1	1*		1		1			1*
NE 23	TT127	T III		1		1			1?					
NE 24	TT155	T III		1	1	1	1*	1	1			1	1	1
NE 25*	TT157	R II												
NE 26	TT158	R III		1										
NE 27	TT165	T IV		1		1								
NE 28	TT172	A II		1		1			1	1				1
NE 29	TT188	A IV	1?	1		1	1*	1	1	1				1
NE 30*	TT200	A II		1					1					
NE 31	TT217	R II		1		1	1*	1?						
NE 32*	TT256	A II							1					1
NE 33	TT261	T III	1	1		1			1	1	1*	1		1
NE 34*	TT276	T IV		1										
NE 35*	TT318	T III												
NE 36*	TT342	T III				1								1
NE 37*	TT A4	18												
NE 38	TT A5	T III	1	1		1				1	1			1
NE 39	TTA24	AIII		1		1		1?	1?	1?	1?	1?	1?	
NE 40	el Kab	T III		1	1	1			1					
NE 41	Oasis	19 dyn.				1			1			1	1	
Total	41		2	30	8	26		3	19	4	4	5	6	15

¹⁴⁴⁷ Légende : n° = numéro de la scène dans le catalogue qui précède ; lieu = provenance de la scène ; dyn. = date du document ; vign. = soins apportés à la vigne ; vend. = vendanges ; t.rai. = transport des paniers de raisins ; foul. = foulage du raisin ; rythm. = hommes donnant la cadence pour le foulage ; press. = scène de sac-pressoir (sack-press) ; remp. = remplissage des jarres ; scelt. = scellement des jarres ; enr. = enregistrement de la production par un scribe ; t.jar = transport des jarres fermées ; cel. = représentation de cellier (en relation avec la scène de vin). Un f a été inséré dans la même case du tableau pour signaler les représentations du processus de fermentation ; Ren. = représentation de la déesse Renenoutet (en relation avec la scène de vin).

d) Basse époque

Les scènes de fabrication du vin se font beaucoup plus rares après le Nouvel Empire. Nous n'avons répertorié que quatre représentations aux époques plus tardives, dont trois remontent à l'époque saïte, la dernière se trouvant dans le tombeau bien connu de Petosiris. Toutes ces scènes semblent relativement complètes, mais elles posent à nouveau le problème de la cohérence de ce genre de documentation. En effet, les scènes saïtes, par leur traitement du sujet, s'éloignent très nettement des scènes du Nouvel Empire. Elles s'apparentent davantage à celles de l'Ancien Empire tant par leur aspect général que par l'emploi du *sack-press* que l'on trouve dans deux d'entre elles. La troisième est de toute façon fragmentaire (il s'agit d'un bloc conservé au Louvre), et il est impossible de savoir si elle comportait ou non cet élément. En revanche, la scène de Petosiris, qui date du début de l'époque ptolémaïque, et qui est pourtant extrêmement détaillée, omet cette étape de la vinification.

1) Catalogue descriptif :

BE 1 : TT 279 (PM I/2, 357-359) de Pabasa. Date : XXVI^e dyn. Position : sur le dernier pilier gauche en entrant dans la cour à colonnes. La scène de fabrication du vin figure sur quatre registres : le premier montre une scène de vendanges sous une pergola, avec quatre hommes. Le plus à droite est accroupi et remplit un panier, les autres cueillent les grappes (le second porte en outre une sorte d'éventail). En dessous se trouve la scène de foulage, dans une cuve plate, sans déversoir. Un premier personnage verse un panier de raisin, et les trois autres écrasent les fruits tout en se maintenant à une perche elle-même couverte de grappes et de sarments de vigne, comme si la scène se déroulait sous le vignoble même. Plus bas apparaît une scène de sac-pressoir, du type le plus primitif : le sac est attaché à deux perches, que deux hommes de chaque côté ont pour travail de tordre. Enfin, sur deux registres ont lieu le scellement (*htm*) et le remplissage des jarres.

Biblio : publication incomplète de la scène par M. Bietak, E. Reiser-Haslauer, *Das Grab des 'Ankh-Hor*, Vienne, 1982, Taf. 67 et 69 (à titre de comparaison avec la tombe de Ankh-Hor qui présente une scène point par point identique).

BE 2 : TT 414 de Ankh-Hor. Date : XXVI^e dyn. Position : sur le premier pilier à droite en entrant dans la cour à colonnes. La scène est très mutilée, mais peut aisément être reconstituée d'après le parallèle de celle de la tombe de Pabasa (intacte). On peut encore voir au sommet du pilier quelques fragments de la scène de vendanges, mettant en jeu au moins quatre vigneron, debout ou accroupis sous une pergola. En dessous se distinguent quatre personnages : l'un verse un panier de raisins, les trois autres écrasent les fruits dans une cuve plate (et apparemment sans versoir). En dessous vient une scène de sac-pressoir :

devant un personnage qui porte un panier (?) et une petite cruche, deux hommes manipulent un instrument comparable à ceux que l'on observe dans les tombes de l'Ancien Empire (vraisemblablement dépourvu de montants fixes). De la scène de remplissage et de scellement des jarres qui figuraient sur deux registres, il ne subsiste que la représentation d'un responsable debout, muni d'un bâton, qui était chargé de surveiller les opérations.

Biblio : M. Bietak, E. Reiser-Haslauer, *Das Grab des 'Ankh-Hor*, Vienne, 1982, p. 237 et Taf. 66 et 68.

BE 3 : fragment Louvre AF 1681. Date : XXVI^e dyn. Ce bas-relief provient vraisemblablement de Saïs, où il aurait été arraché à la tombe d'une « joueuse de sistre de Neith ». Haut. : 35,5 cm ; larg. : 28,5 cm ; épaisseur : 2 cm. Le fragment conservé, très soigneusement gravé, montre tout d'abord deux vendangeuses, vêtues de robes longues, en train de cueillir le raisin sur une treille horizontale peu fournie en grappes. Un troisième personnage, dont il ne subsiste que la main, attrape également des raisins à droite. Deux sortes de paniers de vendanges sont visibles : l'un a une forme conique, aux bords évasés ; l'autre, à l'inverse, a des bords étroits et une anse ; il prend ainsi un peu l'aspect d'un sac à main. Une jeune femme verse ensuite le raisin dans une cuve plate, où l'on voit encore l'une des fondeuses de raisins se maintenir à la perche qui surmonte le dispositif.

Biblio : Chr. Desroches-Noblecourt, « La cueillette du raisin dans la tombe d'une musicienne de Neith à Saïs », *Revue des Arts Asiatiques* 1, 1955, p. 40-60.

BE 4 : tombe de Petosiris (Touna el-Gebel). Date : début de l'époque ptolémaïque. La scène de fabrication du vin se trouve sous deux registres montrant la conduite des troupeaux. C'est incontestablement l'une des plus complètes, et des plus « naturalistes » qui nous soient parvenues. Les bas-reliefs sont déjà très empreints du style grec dans leur traitement des différents motifs. Les thèmes eux-mêmes n'ont cependant pas changé : tout d'abord est montrée une scène de vendanges, sous une treille voûtée. Cinq adultes et trois enfants cueillent les grappes pour les placer dans les paniers (les enfants jouent manifestement le rôle de « porteurs de hotte »). Ensuite, une procession de trois personnages gravit les cinq marches d'un escalier qui mène à la cuve de foulage ; le dernier de la série est représenté en train d'y verser son panier. La cuve est très élevée ; deux poteaux de part et d'autre servent à maintenir une perche horizontale à laquelle s'agrippent les quatre vigneron qui sont en train d'écraser les fruits. Parmi ceux-ci, on note la présence d'un vieillard. Le vin jaillit du côté gauche de la cuve par une sorte de gargouille à tête de lion, et se déverse dans un réceptacle prévu à cet effet. Un personnage vient récupérer le liquide au moyen d'une cruche, et une équipe de quatre hommes remplit les amphores (deux d'entre eux amènent les récipients vides, tandis que les deux autres y versent le liquide). Enfin, quatre derniers ouvriers transportent sur leurs épaules les lourdes jarres, dont le compte est fait devant le maître par un scribe.

Biblio : G. Lefebvre, *Le tombeau de Petosiris* III, Le Caire, 1923-1924, pl. XII ; *id.*, « Légendes de scènes agricoles au tombeau de Petosiris », *Bibl. EPHE* 234, 1922, p. 76-82 ; *id.*, « Le tombeau de Petosiris, rapport préliminaire », *ASAE* XX, 1920, p. 78-79.

2) *Tableau*Le vin à la Basse Époque - Tableau récapitulatif ¹⁴⁴⁸

n°	lieu	date	vign.	vend.	t.raï.	foul.	ryth.	press.	remp.	scelt.	enr.	t.jar.
BE 1	TT279	26		1		1		1	1	1		
BE 2	TT414	26		1		1		1	[1]	[1]		
BE 3	Louvre AF 1681	26		1		1						
BE 4	Touna el Gebel	Ptol.		1	1	1			1		1	1
Total	4			4	1	4		2	3	2	1	1

Ce bref aperçu de la distribution chronologique des scènes de fabrication du vin a l'avantage de faire apparaître certains des problèmes inhérents à leur utilisation. On pourrait espérer, au travers de ces images, traquer les détails les plus significatifs de la préparation de cette boisson. Or il y a de grandes chances d'être déçu si l'on attend des solutions définitives de cette documentation sans en faire, pour commencer, une critique attentive. Ce qui frappe, tout d'abord, est la répétition constante des mêmes motifs, et tout particulièrement de la vendange et du foulage du raisin. Le problème vient sans doute de l'origine de la scène même, confectionnée par un artiste qui n'avait pas forcément un contact direct avec le monde agricole, et qui a pu, éventuellement, commettre des inexactitudes dans l'élaboration de son œuvre. Les opérations que l'on trouve le plus fréquemment sont peut-être choisies précisément en raison de l'« idée générale » de la fabrication du vin qui s'en dégage, sans aspirer à reproduire la réalité. Pour cela le modèle utilisé par le peintre ou le sculpteur a plus de chance d'être une abstraction (la référence à une autre tombe par exemple) qu'une observation du monde concret, phénomène encore aggravé dans le cas de l'isolement d'une communauté d'artisans spécialisée dans la décoration des tombes, comme à Deir al-Medina. Nous aurions ainsi une sorte de vision « myope » de tous ces éléments, qui omettent systématiquement certaines étapes du processus. La fermentation du vin, par exemple, n'est évoquée en tout et pour tout que par deux tableaux, dont l'un n'est d'ailleurs pas mis en rapport avec la vinification ¹⁴⁴⁹. Un autre problème est bien sûr le calendrier du travail qui est ainsi mis en scène : quel laps de temps sépare les différentes étapes du processus, qui nous sont présentées comme

¹⁴⁴⁸ Légende : n° = numéro de la scène dans le catalogue qui précède ; lieu = provenance de la scène ; dyn. = date du document ; vign. = soins apportés à la vigne ; vend. = vendanges ; t.raï. = transport des paniers de raisins ; foul. = foulage du raisin ; rythm. = hommes donnant la cadence pour le foulage ; press. = scène de sac-pressoir (sack-press) ; remp. = remplissage des jarres ; scelt. = scellement des jarres ; enr. = enregistrement de la production par un scribe ; t.jar = transport des jarres fermées.

¹⁴⁴⁹ N. de G. DAVIES, *The Tomb of Two Officials of Thoutmosis IV*, Londres, 1923, pl. XXVI. La fermentation du vin dans les jarres ouvertes, qu'un serviteur évente pour les refroidir, apparaît aussi dans la TT 82 (N. de G. DAVIES, *The Tomb of Amenemhet*, Londres, 1915) mais c'est une scène de jeu de *senet* que cette fermentation accompagne.

simultanées ? Ce facteur joue dans certains cas, comme nous le verrons plus loin, un rôle important ¹⁴⁵⁰. Enfin, il ne faut pas oublier que tout ce répertoire est malgré tout extrait d'un contexte funéraire, et que, sous la valeur « faciale » de certaines scènes se dissimulent très certainement une ou plusieurs lectures religieuses que nous avons parfois du mal à appréhender, et qui sont également susceptibles de « contaminer » les scènes ¹⁴⁵¹... Tous ces éléments nous incitent à être prudent dans l'interprétation d'un répertoire iconographique qui reste indispensable à notre compréhension du travail qu'accomplissaient dans les vignes les Égyptiens de l'Antiquité, mais qui doit sans cesse être complété par d'autres éléments. C'est à ce prix que l'on peut espérer, encore que de façon incomplète, obtenir certains renseignements nouveaux sur la vinification, au sein d'une étude thématique.

¹⁴⁵⁰ Notamment pour ce qui touche à la fabrication du vin rouge ou du vin blanc, voir *infra*, partie III, 3, 1.

¹⁴⁵¹ Rappelons l'insertion, dans les scènes de vendanges, d'éléments *a priori* inattendus, comme le sacrifice d'un bœuf (TT 93) ou une effigie du dieu Osiris (TT 49). La vigne n'est pas elle même traitée objectivement : on la trouve parfois, et de façon étonnante, pourvue de feuilles de lotus (cf. entre autres le jardin représenté dans la tombe de Sennefer, N. CHERPION, *Deux tombes de la XVIII^e dyn. à Deir al-Medina*, MIFAO, sous presse).

III/1/2. Autour des vendanges

Les vendanges sont, à l'évidence, le thème qui a été privilégié entre tous dans le traitement des scènes de fabrication du vin, à toutes les époques de l'histoire pharaonique. Il apparaît sans ambiguïté au moins 19 fois à l'Ancien Empire (n^{os} AE 6, 7, 9 [deux fois], 10, 12 [deux fois], 14-15, 19-21, 24-27, 29-31), 4 fois au Moyen Empire (n^{os} ME 1, 3, 8, 10), 30 fois au Nouvel Empire (n^{os} NE 2- 5, 7-8, 10-11, 13, 15-20, 22-24, 26-31, 33-34, 38-41) et 4 fois à la Basse Époque (n^{os} BE 1-4). S'il arrive de temps en temps à l'Ancien Empire que ce motif ait été volontairement omis (c'est le cas par exemple dans la tombe de Mererouka), il semble qu'il ait été systématiquement traité par la suite, tout particulièrement sous la XVIII^e dynastie, où son absence peut presque à chaque fois être expliquée par la perte d'une grande partie de la scène ¹⁴⁵². En revanche, il est parfois figuré de façon isolée, comme s'il constituait le « résumé » de toutes les opérations relatives au vin (ME 10 = TT 103 ; NE 26 = TT 158), et peut à l'occasion avoir été dédoublé dans une même tombe (AE 9 = tombe de Niankhkhnoum et Khnoumhotep, AE 12 = tombe de Neferirtenef). C'est bien entendu le point de départ de la série des opérations de vinification, qui appelle bien sûr une rapide analyse du contexte même dans lequel elles s'inscrivent. Nous ne reviendrons pas ici sur les notions de « complexe horticole » dans lesquelles la vigne prend place, pour nous attacher essentiellement à ce que nous apprend le motif dans le cadre de la production du vin.

a) Le contexte

1) Les opérations antérieures aux vendanges

Ce que fait paradoxalement apparaître la représentation des vendanges, qui débute le cycle des opérations de viticulture figurées dans les tombeaux, c'est la totale ignorance dans laquelle nous sommes de toute la culture et l'entretien du vignoble, en dehors de ce qui touche plus ou moins directement à la production du raisin. Rien n'est dit de la façon dont la vigne était plantée, soignée, bouturée. Certains auteurs ont voulu voir dans la tombe d'Amenemhat à Beni-Hassan (ME 3) une scène de taille de la vigne. Cette opération délicate aurait été accomplie par... des chèvres, à l'extrémité d'un registre qui montre effectivement le remplissage de jarres à vin ¹⁴⁵³. Or, comme nous l'avons déjà signalé, cette

¹⁴⁵² À l'exception notable de la scène de la tombe de Houy, à Baharia, qui remonte à la XIX^e dyn.

¹⁴⁵³ H.F. LUTZ, *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig, 1922, p. 53.

interprétation ne peut pas être retenue : les arbres représentés ne sont pas de la vigne ¹⁴⁵⁴, qui d'ailleurs ne supporterait pas un traitement aussi brutal ¹⁴⁵⁵. Nous en sommes donc réduits, pour tout ce qui touche à l'entretien du vignoble, à l'observation d'un résultat, sans avoir la moindre indication sur les étapes qui ont pu y mener. Seules deux opérations d'entretien de la vigne sont traitées par les scènes que l'on trouve dans les tombeaux, encore ne sont-elles pas les plus fréquemment illustrées. Il s'agit tout d'abord de l'arrosage de la plante, dont la première attestation remonte à l'Ancien Empire, dans la tombe de Ptahhotep (AE 14) : tout à gauche de la scène de vendanges, où l'on voit trois vendangeurs cueillir les grappes, un personnage verse le contenu d'un pot rempli d'eau au pied de la treille. La même scène se retrouve au Nouvel Empire à au moins deux reprises, sans ambiguïté : dans la TT 261 (NE 33) un homme qui porte sur ses épaules deux cruches à eau attachées aux deux extrémités d'une planche verse le contenu de l'une d'entre elles au pied de l'une des deux treilles en berceau qui apparaissent dans la scène de fabrication du vin. De la même façon, dans une tombe aujourd'hui perdue (TT A5 = NE 38) un personnage penché sous la vigne, à côté des vendangeurs, avait les mêmes gestes. Dans deux autres cas, on voit quelqu'un puiser de l'eau à proximité immédiate des vignes (TT 82 = NE 15 ; TT 188 = NE 29). Il est vraisemblable que l'on ait également voulu y évoquer cette opération d'arrosage du vignoble. Or il faut bien noter ici que le calendrier des opérations agricoles est bouleversé par cette présentation des événements. En effet, il n'est pas d'usage d'arroser les vignes durant la période qui précède immédiatement les vendanges, mais plutôt pendant celle qui voit la croissance des raisins (la véraison) ¹⁴⁵⁶. Un autre élément, également confondu avec les scènes de vendanges par les artisans de l'Antiquité, est l'éloignement des oiseaux susceptibles de picorer les raisins avant qu'ils aient pu être cueillis. On voit ainsi, dans la tombe d'Iy-mery (AE 7) deux hommes en train d'effaroucher ces volatiles au moyen de pièces de tissus qu'ils agitent. De la même façon, une tombe du Nouvel Empire (TT A 25 = NE 39) a conservé la mémoire des efforts qu'il fallait faire pour écarter des raisins mûrs ces hôtes indésirables. Si ces scènes « vivantes » sont relativement rares, il faut bien noter que les oiseaux sont très souvent représentés à proximité immédiate de la vigne, ayant souvent réussi à s'insérer sous la treille pour picorer l'objet de leur convoitise ¹⁴⁵⁷.

Deux éléments qui ne peuvent pas être directement associés aux vendanges sont donc représentés en même temps que cette opération dans les scènes de fabrication du vin.

¹⁴⁵⁴ A. LERSTRUP, « The Making of Wine in Egypt », *GöttMisc* 129, 1992, p. 66 les identifie avec des tamaris.

¹⁴⁵⁵ P. GALET, *Précis de viticulture* ⁵, Montpellier, 1988, p. 359-360 ; A. LERSTRUP, *loc. cit.*

¹⁴⁵⁶ P. GALET, *op. cit.*, p. 163, 418-420.

¹⁴⁵⁷ Voir par exemple la tombe de Shepsesrê (AE 15), la tombe de Shedou (AE 30) ou encore la TT 261 (NE 33).

On peut cependant remarquer qu'il s'agit dans les deux cas d'actes qui concernent directement la production, et qui sont susceptibles d'évoquer, dans l'esprit de celui qui contemple le tableau, une bonne récolte. La vigne a été arrosée pendant la véraison : les raisins seront donc gonflés et leur jus abondant. La récolte aura d'autre part été efficacement protégée de ses prédateurs par la vigilance des vignerons. De telles représentations sont en elles-mêmes suffisamment parlantes : ce qui a été visé avant tout au travers de ces représentations des tombeaux est le résultat, la récolte proprement dite, quels que soient les travaux qui ont permis d'y aboutir. C'est donc d'après le seul résultat qu'il nous est permis d'aborder la viticulture égyptienne, dans un contexte qui ne peut être, par définition, que l'abondance ; la légende qui accompagne la cueillette du raisin chez Petosiris est sur ce point tout aussi significative :

*k3ryw nw 3sp n j3rrt dd=sn : jmy nb=n m3=k 3sp=k 3wt jb=k jm=w
 k3ryw m-b3h=k 3r 3mt=s ; 'š3 j3rrt 3r 3t=f, wr mw jm r kt rnpt
 s(w)j tw, th m 'b r jr(t) mr=k 3pr=sn n=k r šm jb=k,
 wr-5, 3rp-nswt, hm-n3r P-dj-Wsir nb jm3h
 nb Jmt 3r swr=k m jrp dr 'b jb hrw=k nfr*

« Les jardiniers du vignoble disent : "Viens, notre maître, que tu voies tes vignes et que ton cœur s'en réjouisse ! Les jardiniers sont devant toi en train de les vendanger. Nombreux sont les raisins sur leurs tiges, et abondant le jus qu'ils recèlent, plus qu'une autre année. Bois, enivre-toi, ne cesse pas de faire ce que tu aimes, et que le vin t'advienne comme tu le souhaites, ô, Grand des Cinq, maître des sièges, Petosiris *nb jm3h*. Le seigneur d'Imet t'enrichit de vin, selon ton désir, pour que tu passes du bon temps" » ¹⁴⁵⁸.

2) La date des vendanges

Dans ce contexte « idéal », les éléments plus concrets sont difficiles à trouver. La période de l'année à laquelle se déroulaient les vendanges est ainsi assez difficile à déterminer, sans avoir recours à des éléments extérieurs aux représentations des tombeaux. D'après les observations contemporaines de la vigne égyptienne, la récolte des raisins aurait eu lieu en juin / juillet, c'est-à-dire, en fait, peu de temps avant l'arrivée de la crue du

¹⁴⁵⁸ G. LEFEBVRE, « Légendes des scènes agricoles au tombeau de Petosiris », *Bibl. EPHE* 234, 1922, p. 76. La façon dont les plants de vignes sont représentés dans le « jardin botanique » de l'Akh-Menou, au temple de Karnak, montre bien qu'une fois de plus, c'est l'aspect « productif » de la vigne qui est privilégié (cf. N. BEAUX, *Le cabinet de curiosités de Thoutmosis III*, OLA 36, Louvain, 1990, p. 194).

Nil ¹⁴⁵⁹. Cela pourrait bien être confirmé par le champ sémantique extrêmement riche qui se noue, dans la culture égyptienne de l'Antiquité, autour de la vigne et du vin, en assimilant volontiers à la production du liquide le mouvement naturel du fleuve, sans doute tout autant pour des raisons de calendrier que pour la couleur rouge que prend le Nil après avoir traversé les terrains limoneux de la Nubie ¹⁴⁶⁰. Cependant la réalité que laissent entrevoir les différentes sources que nous avons à notre disposition est beaucoup plus complexe. En effet, toutes les variétés de vigne ne produisent pas leurs fruits à la même époque de l'année, et les plants qui sont de nos jours utilisés dans la production du vin sont généralement vendangés en septembre-octobre. Il n'est pas exclu que ces dates aient également été en partie valables en Égypte ancienne, en dépit du calendrier fixé par la tradition religieuse. Comme le fait remarquer D. Meeks, la livraison de vin qui est décrite dans le P. Anastasi IV s'accompagne d'une livraison de grenades, ce qui indique les mois de septembre ou octobre, vu la date de maturité de ce fruit ¹⁴⁶¹. Or les vigneron fournissent aussi, à cette même date, 50 sacs-*pdr* de raisins ¹⁴⁶² : s'agit-il alors de raisins secs, ou de raisins frais ? Les étiquettes de jarres à vin nous donnent de la même façon des renseignements contradictoires sur la date de la fabrication du vin. La date de marquage des amphores vinaires, c'est-à-dire de la fin du processus de fabrication du vin, et non son commencement, y est indiqué de façon exceptionnelle par sept documents. Ils mentionnent : le premier mois d'Akhet (un cas), le troisième mois d'Akhet (quatre cas), le quatrième mois d'Akhet (un cas), le premier mois de Peret (un cas). La période ainsi déterminée va du mois d'août au mois de janvier, sans tenir compte du décalage entre le calendrier réel et le calendrier civil, qui est de toute façon assez faible à cette période de l'Histoire ¹⁴⁶³. Mais nous avons vu plus haut que ces annotations se rapportent beaucoup plus vraisemblablement à la date de prise en charge du récipient rempli par l'administration, après un délai prévu pour la fermentation, qu'à la date des vendanges ¹⁴⁶⁴. Les sources

¹⁴⁵⁹ N. BAUM, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne*, Louvain, 1988, p. 136. Le mois de juillet est indiqué par les agronomes qui ont étudié le calendrier agricole de l'Égypte avant la disparition du phénomène de la crue : voir A. FIGARI, *Studi scientifici sull'Egitto et sue adiacenze*, Lucques, 1865, p. 195 ; G.P. FOADEN, F. FLETCHER, *Text-Book of Egyptian Agriculture II*, Le Caire, 1910, p. 586-589.

¹⁴⁶⁰ Sur ce point, voir en particulier les observations de G. MASPERO, *Histoire ancienne des peuples de l'Orient*, Paris, 1875, p. 4 et l'analyse de Chr. DESROCHES-NOBLECOURT, Ch. KUENTZ, *Le petit temple d'Abou-Simbel*, Le Caire, 1968, note 566. Les problèmes posés par la couleur rouge du vin seront abordés *infra*, partie III/3/1.

¹⁴⁶¹ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Supp* XXVI, 1993, p. 20.

¹⁴⁶² P. Anastasi IV, 6-7 = A.H. GARDINER, *Late Egyptian Miscellanies*, *BiAeg* 7, Bruxelles, 1937, p. 41-42 ; R. CAMINOS, *Late Egyptian Miscellanies*, Londres, 1954, p. 155.

¹⁴⁶³ Le règne de Ramsès II a connu un « lever héliaque de Sothis », soit la correspondance entre calendrier civil et calendrier réel. Or l'ensemble des étiquettes de jarres que nous avons mentionnées ne sont pas très éloignées dans le temps de ce règne, et la marge d'erreur ne peut en aucun cas être supérieure à un mois.

¹⁴⁶⁴ Voir *supra*, II/2/1/c.

d'époque grecque sont tout aussi controversées : certains contrats semblent prévoir que le vin fait sera livré en Mesoré (juillet-août) ¹⁴⁶⁵, mais plusieurs documents prévoient la cueillette des raisins à la même époque (fin juillet / mi-août) ¹⁴⁶⁶. C'est en fin de compte cette dernière date qui nous semble la plus probable, même s'il est possible que différentes variétés de vignes aient pu obéir à des calendriers légèrement différents, et que l'on ait pu procéder, par ailleurs, à un retard volontaire des vendanges pour des raisons pratiques dans l'élaboration du vin ¹⁴⁶⁷. Le moment de la journée qui est considéré comme idéal pour cueillir les raisins est quant à lui explicitement indiqué par la plus « bavarde » de l'ensemble des scènes de fabrication du vin, toujours celle de la tombe de Petosiris ; il faut manifestement rentrer la récolte avant la nuit :

k3ryw nw ʕsp ʕr sw3 j3rrt msw=sn ʕr f3 dnw=f. Wnw 8 pw nty r', Jnq 'wy=s

« Les jardiniers de la vigne coupent les grappes et leurs enfants portent (chacun) sa corbeille : c'est la huitième heure du jour, Celle-qui-referme-ses-bras » ¹⁴⁶⁸.

L'opération du foulage des raisins, qui a lieu immédiatement après, doit être terminée avant la tombée de la nuit, sans doute pour éviter que la rosée du soir n'humidifie la récolte, comme le signale la dernière légende, que l'on place dans la bouche de l'un des fumeurs :

ʕw jw=f, 'š3 jdt nty pt ʕr j3rrt, jʕ ʕm=sn m shʕ jʕ r pr nb=n

« La nuit vient, et la rosée du ciel est abondante sur les raisins ; qu'ils se hâtent de les fouler et de les porter à la maison de notre maître » ¹⁴⁶⁹.

3) *Le problème des « cultures en support »*

Un dernier thème mérite d'être abordé ici : celui de l'éventuelle confusion que l'on peut faire entre des scènes de vendanges du raisin, et celles de cueillette d'autres fruits, qui ont été traitées de façon très voisines par les artisans décorateurs des tombes. La polyvalence du signe hiéroglyphique dit « de la vigne en berceau » (𓆎 Gardiner M 43) a

¹⁴⁶⁵ N. KRUIT, « The Meaning of Various Words Related to Wine », *ZPE* 90, 1992, p. 273.

¹⁴⁶⁶ *Ibid.*, p. 273 ; M. SCHNEBEL, *Die Landwirtschaft im hellenistischen Ägypten*, Munich, 1925, p. 275-276 ; voir aussi Cl. RICCI, *La coltura della vite et la fabbricazione del vino nell'Egitto greco-romano*, Milan, 1924, p. 47-49.

¹⁴⁶⁷ Voir sur ce point le chapitre III/2/2.

¹⁴⁶⁸ G. LEFEBVRE, *op. cit.*, p. 78.

¹⁴⁶⁹ *Ibid.*, p. 79-80.

bien été montrée par N. Beaux dans une étude récente ¹⁴⁷⁰ ; utilisé pour déterminer les mots  *jrꜥ* (vin),  *ꜥꜣꜣꜣ* (vigne) et  *ꜣꜣꜣꜣ* (jardin, vignoble) on le trouve aussi, dès l'Ancien Empire, à la suite du nom de la plante  , *ꜣꜣꜣꜣ* (*Balanites aegyptiaca*) et celui d'une espèce de cucurbitacée ( *ꜣꜣꜣꜣ*) ¹⁴⁷¹. Dès lors que ce n'est plus la vigne elle-même qui est explicitement désignée par ce signe, mais toute forme de culture en support, il faut s'attendre à un semblable risque de confusion dans les représentations des végétaux eux-mêmes. N. Beaux décrit ainsi en détail deux scènes, l'une de l'Ancien Empire (tombe de Mehou = AE 25) et l'autre du Moyen Empire (tombe de Djehoutyhotep II = ME 2) qui doivent vraisemblablement être ôtées des listes de documents se rapportant à la fabrication du vin. C'est par la forme des fruits qui poussent sur la tonnelle que l'on peut distinguer de la vigne la plante qui est représentée dans la tombe de Mehou : ceux-ci ont une extrémité arrondie, alors que les grappes de raisins sont traditionnellement figurées avec un bout allongé. Ils offrent en revanche une grande ressemblance avec une variété de melon (*Cucumis melo*) dont la représentation apparaît fréquemment sur les tables d'offrandes à la même époque ¹⁴⁷². Le second exemple (ME 2) est encore plus net, selon la description qui en est faite : « les fruits de forme oblongue, cylindrique ou ellipsoïde sont verts et sillonnés, dans le sens de la longueur, de lignes ou de pointillés foncés » ¹⁴⁷³. La forme des feuilles, plus petites et plus découpées que celles de la vigne, est également étonnante. Une fois de plus, il s'agit probablement de melons, bien qu'il soit également possible d'y voir la représentation de l'éponge végétale (*Luffa aegyptiaca* Mill.) ¹⁴⁷⁴. Selon les mêmes critères, deux autres scènes de « vendanges », toutes deux du Moyen Empire, sont également à mettre en cause : il s'agit d'une scène de Beni-Hassan (ME 3) et d'une scène de la nécropole thébaine (ME 9). Dans la tombe de Khnoumhotep à Beni-Hassan, c'est dans le contexte d'une scène de jardinage que se trouve la scène « suspecte » : trois personnages cueillent les fruits sous ce qui ressemble extérieurement à une vigne en berceau. Un peu plus loin sur le même registre, au lieu de la suite des opérations de fabrication du vin, on observe la cueillette de figes, et l'arrosage d'un jardin. C'est dans la publication de Rosellini que les détails les plus significatifs peuvent être notés : les feuilles sont plus petites que celles de la vigne, et, surtout, les fruits cueillis, tels qu'on les aperçoit dans les paniers, se divisent en deux dans leur longueur. Ce détail montre qu'il ne s'agit pas de raisin, et l'on a pu parler de culture du *bamia*. ¹⁴⁷⁵. La représentation qui apparaît dans la tombe d'Antefoker (TT 260) ressemble quant à elle étonnamment à celle qui figure dans la tombe de Djehoutyhotep, à El-Berseh (ME 2) : au bout de très longues tiges, ce sont de gros fruits aux bouts arrondis que les hommes cueillent sous la pergola. Ici encore, le

¹⁴⁷⁰ N. BEAUX, « Cultures et supports en Égypte ancienne », *LOAPL* 3, 1991, p. 205-214.

¹⁴⁷¹ *Ibid.*, p. 205-206.

¹⁴⁷² *Ibid.*, p. 207-208.

¹⁴⁷³ *Ibid.*, p. 209.

¹⁴⁷⁴ *Ibid.*, p. 210.

¹⁴⁷⁵ I. ROSELLINI, *Monumenti Civili*, Pise, 1834, pl. XXXIX/3 : « Raccolta delle *bamie* ».

contexte général dans lequel s'inscrit la scène est celui de l'entretien d'un jardin. Il faut remarquer que la plupart des exemples de « culture en support » appliquée à une autre plante que la vigne remontent au Moyen Empire, période qui semble avoir été la plus variée et la plus innovatrice dans le choix des motifs de décoration (cela s'observe aussi dans la manière selon laquelle les scènes de vinification, plus éloquentes, ont été dessinées). En revanche, les scènes du Nouvel Empire ne semblent pas sujettes à caution — la vigne y est clairement un sujet de premier plan, traité d'ailleurs de façon plus conventionnelle.

Des hésitations que l'on peut parfois avoir à identifier une scène de vendanges ressort en fin de compte l'importance du contexte dans lequel elle s'inscrit. Si la figuration de la treille est manifestement le trait le plus marquant de la scène de fabrication du vin, elle ne suffit pas à la désigner : il faut alors se méfier de ce motif lorsqu'il est isolé ¹⁴⁷⁶. En règle générale, la scène de vendanges est immédiatement suivie des opérations de foulage et pressage du raisin. Elle est aussi fréquemment associée, dès le Moyen Empire, à des scènes de chasse aux oiseaux et / ou de pêche ¹⁴⁷⁷. Cette combinaison devient d'ailleurs une règle quasi absolue au Nouvel Empire ¹⁴⁷⁸. En revanche, la culture des melons en support est étroitement liée à la représentation d'un jardin fruitier. Les fruits sont alors déposés dans des paniers légèrement différents de ceux que portent les vendangeurs : ils sont tressés de façon plus lâche, et ont un aspect moins massif que ceux que l'on réserve au raisin ¹⁴⁷⁹.

b) Les formes de la vigne.

Les différentes formes que prend la vigne dans les représentations de vendanges sont également la traduction du travail des viticulteurs, dont on ne voit que le résultat. La conduite de la vigne sur pergola, avec un certain nombre de variantes, est la seule méthode de culture de cette plante qui apparaisse clairement dans les scènes des tombeaux égyptiens. Elle est peut-être même trop familière, comme nous disions plus haut : l'idée de vigne s'incarnant parfaitement dans ce genre de représentation, il nous a parfois semblé que les artistes reproduisaient très systématiquement dans les tombes certains modèles

¹⁴⁷⁶ La scène de la tombe de Neferirtenef (AE 8), qui présente une scène de cueillette isolée, pourrait pour cette seule raison ne pas appartenir à la série de la fabrication du vin. La forme des fruits que l'on y récolte pourrait cependant correspondre à celle des grappes de raisins.

¹⁴⁷⁷ ME 7, ME 8 et surtout ME 3.

¹⁴⁷⁸ Par exemple NE 3, NE 4, NE 5, NE 8, NE 10, NE 11 etc ; voir les remarques de L. MANNICHE, *Lost Tombs*, Londres, New York, 1988, p. 40-41.

¹⁴⁷⁹ ME 2, 4.

évoqueurs, et que cette source iconographique avait tendance à gommer certains éléments, dont le reste de la documentation laisse cependant deviner l'existence.

1) La vigne en pergola

La vigne dite « en berceau », est sans doute à la fois l'image la plus fréquente et la plus évocatrice que l'on rencontre dans les scènes de fabrication du vin. Sa représentation apparaît dès l'Ancien Empire, sous des formes parfois très détaillées. La vigne, dont le pied repose presque toujours dans une excavation permettant l'irrigation, s'étend sur une perche horizontale elle-même soutenue par des piquets fourchus (Nebet = AE 19, Ptahhotep = AE 14, Niankhnoum et Khnoumhotep = AE 9, Neferirtenef = AE 8, Ti = AE 10). Dans les exemples les plus soignés, certains détails de la plante, comme les vrilles qui lui permettent de s'adapter à son support, ont bien été relevés (AE 10). À l'opposé, certaines scènes (AE 7, AE 21) simplifient à l'extrême ce motif, puisque la vigne n'est suggérée que par une sorte de cadre, dans lequel sont figurées les grappes ; ce procédé est parfois repris au Moyen Empire (ME 3, ME 8). Nul doute cependant qu'il ne s'agisse ici du même mode de conduite de la treille, un élément horizontal rappelant souvent la pergola. Il est frappant de remarquer que, dans toutes ces scènes, la plante est souvent représentée dépourvue de feuilles : seules sont apparentes les grappes que cueillent les vendangeurs (AE 9, AE 8, AE 30 etc.). On peut alors se demander s'il n'y aurait pas là allusion à un procédé bien connu de la viticulture, encore observé en Égypte au siècle dernier : celui de l'élagage des feuilles au moment de la croissance des raisins (*green pruning*) : cela permet en effet d'avoir une récolte plus abondante, la plante concentrant sa sève dans les fruits ¹⁴⁸⁰. Au Nouvel Empire, les feuilles sont rarement omises sur les treilles ¹⁴⁸¹, mais ce motif connaît par ailleurs une plus grande « stylisation », dont un bon exemple peut être trouvé dans la tombe de Nakht (TT 52 = NE 8). La vigne y est représentée décrivant un arc de cercle, sans que ce qui la soutient (les grandes perches fichées dans le sol) ne soit visible. Sa hauteur semble pouvoir varier dans la mesure où les vendangeurs qui récoltent les grappes, figurés le plus souvent debout (TT 52) sont parfois obligés de s'accroupir pour faire leur travail (TT 261 = NE 33, TT 127 = NE 23) ¹⁴⁸². Certaines scènes, par exemple celle de la tombe de Mentioui (TT 172 = NE 28), laissent cependant entrevoir le support élaboré de la

¹⁴⁸⁰ Les feuilles peuvent également servir de fourrage pour les animaux, ou être utilisées dans la cuisine. G.P. FOADEN, F. FLETCHER, *Text-Book of Egyptian Agriculture II*, Le Caire, 1910, témoignent de cette pratique (p. 589) ; A. FIGARI, *Studi scientifici sull'Egitto e sue adiacenze*, Lucques, 1865, met en garde contre les abus de l'élagage (p. 189).

¹⁴⁸¹ Voir cependant la TT 172 de Mentioui = NE 28

¹⁴⁸² Au vu des représentations, Cl. et Fr. TRAUNECKER, « Sur la salle dite "du couronnement" à Tell-El-Amarna », *BSEG* 9-10, 1984-1985, p. 299 estiment la hauteur de la voûte entre 1,5 et 2 m. Cette conclusion se rapproche des observations de G.P. FOADEN, F. FLETCHER, *loc. cit.*

plante : il s'agit d'un système de claies voûtées qui s'entrecroisent, ressemblant très fort à certaines de ces vignes d'agrément que l'on trouve dans les jardins anglais. La représentation de ces claies est par ailleurs très souvent utilisée comme décor pour les plafonds des tombes ¹⁴⁸³, précisément grâce au motif de division en petits carrés qu'elles permettent ¹⁴⁸⁴. Quelles que soient les variations qui ont affecté ce motif au cours de l'histoire de l'Égypte, il semble très probable que ce mode de culture de la vigne y ait été prédominant, à toutes les époques, et tout particulièrement dans les vignobles d'une certaine extension. Des vestiges archéologiques en ont vraisemblablement été retrouvés dernièrement par M. Bietak, sur le site de Tell Dab'a, où les fouilles ont mis au jour à la fois les fosses de plantation des ceps de vigne et les fosses d'installation des piquets et supports chargés de la soutenir ¹⁴⁸⁵. L'observation de certains grands vignobles destinés à la production du raisin de table, qui sont aujourd'hui encore une forme de monoculture près du village de Naqalifeh (Fayoum), permet sans doute d'avoir une vision plus concrète de ce mode de conduite de la vigne : soutenue par des piquets, et liée à une structure de joncs organisée en damier, la treille peut couvrir sans discontinuer plusieurs hectares, tout en conservant ce caractère « voûté », ou « en berceau » qui est relevé dans l'art égyptien [fig. 22]. C'est alors que l'on comprend pourquoi, sans doute afin de décrire un très grand vignoble, deux de ces « treilles voûtées » ont parfois été représentées côte à côte ¹⁴⁸⁶.

¹⁴⁸³ Voir par exemple J. CAPART, *Documents*, s.d., pl. 76.

¹⁴⁸⁴ Dans la TT 15 (= NE 2), seul ce motif du plafond de la treille est représenté pour une scène de vendange très stylisée.

¹⁴⁸⁵ M. BIETAK, « Ein altägyptischer Weingarten in einem Tempelbezirk », *Anzeiger der österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien* 122, 1985, p. 278 sq.

¹⁴⁸⁶ TT 261 = NE 33 (sur les différents types de vignobles, et leur extension variable, voir *supra*, partie II/1/2).

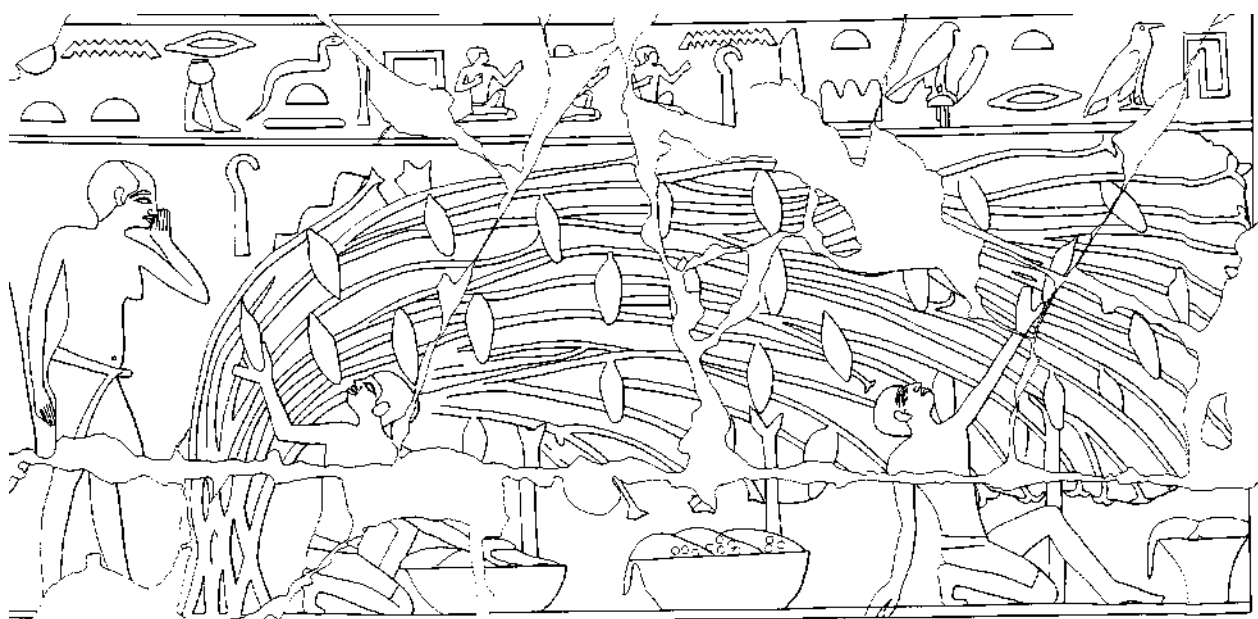


fig. 22 : vendanges dans la tombe de Niankhkhnoum et Khnoumhotep (A. Moussa, H. Altenmüller, *ArchVer* 21, Abb. 15).

Dans quelques tombes, le vignoble est cependant décrit d'une façon plus complexe, et beaucoup plus originale, face aux représentations qui existaient déjà à l'Ancien Empire. La vigne est toujours en hauteur, mais cette fois-ci les poteaux qui la soutiennent sont apparents et forment avec elle un petit édifice dont elle est le toit. L'un des meilleurs exemples qui nous soient donnés de ce type de vignoble se trouve peut-être dans la tombe de Neferhotep (TT 49 = NE 7). On peut en effet y observer un petit kiosque soutenu par des colonnes de bois ¹⁴⁸⁷ entre lesquelles sont plantés les cepes de vigne. Les feuilles et les grappes de cette plante luxuriante ferment complètement la construction [fig. 23]. C'est ce type de vignoble qui a été reconnu à Amarna par Cl. et Fr. Traunecker, en lieu et place d'un espace couvert qui avait longtemps été considéré comme la salle du couronnement de Semenekhkarê, successeur supposé d'Akhenaton. Il s'agit d'un espace attenant au « palais officiel », qui se subdivise en sept salles et deux cours, entièrement bâties en brique crue ; les dimensions de l'ensemble sont un carré approximatif de 135 m de long sur 133 de large. L'ensemble du complexe est occupé par une densité extraordinaire de piliers en brique crue, mesurant chacun 1,20 m de côté et espacés les uns des autres d'environ 2,60 m : il y en aurait eu 816 sur une surface de 12647 m². L'identification à un vignoble est rendue très vraisemblable par la quasi impossibilité de

¹⁴⁸⁷ La matière dans laquelle étaient formées ces colonnes, très souvent papyriforme, qui soutiennent des vignes d'agrément a parfois été discutée, H. LUTZ, *Viticulture and Brewing in Ancient Orient*, p. 50, ayant suggéré qu'il pouvait s'agir de papyrus. Au vu des représentations, et par simple bon sens, il semble plus avisé d'y reconnaître des colonnes de bois, en suivant A. LERSTRUP, « The Making of Wine in Egypt », *GöttMisc* 129, 1992, p. 64.

couvrir cet édifice : un plafond de pierre ne pourrait reposer sur des piliers de briques crues, et la très grande quantité de bois qu'il aurait fallu mobiliser pour le remplacer, dans un pays où le bois est précieux, contraste avec l'aspect somme toute rudimentaire de l'édifice. Certains éléments peints portant un décor de grappes et de feuilles de vignes sur fond jaune, retrouvés *in situ* par J.D.S Pendlebury iraient bien dans le sens d'une telle identification, de même que la trace de trous laissés par des plantations dans cet espace ¹⁴⁸⁸. Cl. et Fr. Traunecker insistent d'ailleurs sur l'extraordinaire adaptation au pays de ce genre de culture ¹⁴⁸⁹. La trop grande chaleur étant le plus grand danger pour la vigne en Égypte, tout y est calculé pour retenir l'humidité. La plante est en effet protégée des rayons du soleil par ses propres feuilles, et entretient elle-même un certain degré d'humidité à sa base, tout en décourageant les oiseaux de venir voler le raisin dans cet espace clos. Ce modèle de vigne est d'ailleurs encore employé en Haute-Égypte ¹⁴⁹⁰ et au Fayoum, fournissant aux hommes à la fois une agréable fraîcheur en été, et le fruit de la treille¹⁴⁹¹.



fig. 23 : une vigne en forme de « kiosque » dans la tombe de Neferhotep (TT 49).
N. de G. Davies, *The Tomb of Nefer-Hotep at Thebes*, pl. XIV.

Cette manière de joindre l'utile à l'agréable se retrouve aussi dans les quelques représentations de vignes privées que nous avons conservées. D'après les documents figuratifs que nous possédons, la vigne devait être un élément important dans la décoration et le plaisir procurés par les jardins d'agrément des grands personnages. Elle manque rarement au tableau du jardin idyllique, fournissant ombre et fraîcheur sur le pourtour d'un bassin ¹⁴⁹², ou accompagnant les pas du visiteur le long d'une allée conduisant à la

¹⁴⁸⁸ J.D.S. PENDLEBURY, COA III, Londres, 1951, p. 60-61 ; Cl. et Fr. TRAUNECKER, *op. cit.*, p. 290.

¹⁴⁸⁹ Cl. et Fr. TRAUNECKER, *op. cit.*, 1984-1985, p. 285-307.

¹⁴⁹⁰ *Ibid.*, fig. 4, p. 297.

¹⁴⁹¹ *Ibid.*, p. 296-297.

¹⁴⁹² T.T.93, N. de G. DAVIES, *The Tomb of Ken-Amun at Thebes I*, New York, 1930, Pl. XLV.

maison du maître. Il est frappant de constater que cet emploi de la vigne n'a pas cessé dans l'Égypte contemporaine : combien de grandes propriétés du Fayoum possèdent ainsi leur vigne, tout à fait semblable à celle de la tombe de Nebamon (TT90 = NE 19), le long d'une allée couverte ¹⁴⁹³ [fig. 24].

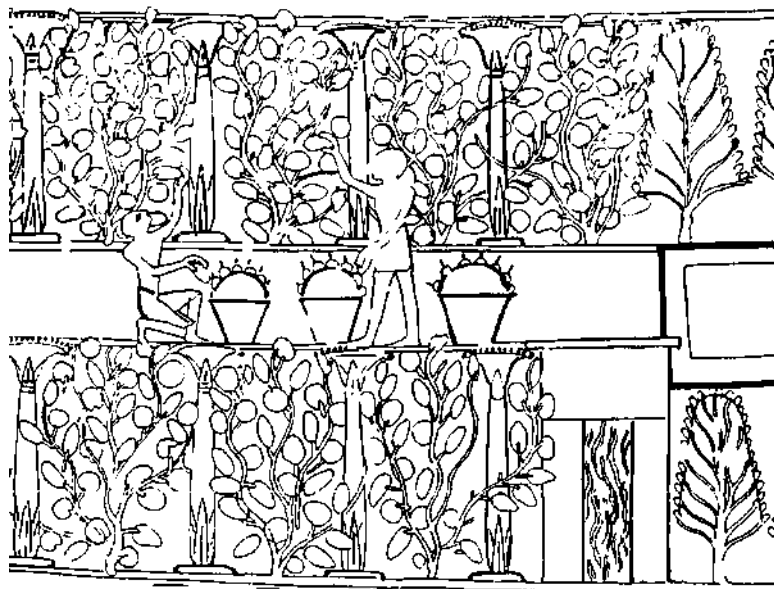


fig. 24 : scène de vendanges dans la tombe de Nebamon (TT 90) détail.
Une vigne en pergola le long d'une allée.

N. de G. Davies, *The Tombs of Two Officials of Thutmosis IV*, pl. XXX.

2) Les vignes basses

Il est également possible, de façon beaucoup plus rare, d'avoir des témoignages concernant des vignes basses, ne s'appuyant pas en tout cas sur une pergola. Il n'est pas possible de savoir quelle pouvait être l'importance réelle de ce type de conduite de la vigne dans l'Antiquité car en aucun cas les représentations ne peuvent être prises pour des témoins fiables de la réalité économique ; la pergola a pu être peinte dans les tombeaux de la nécropole thébaine de préférence à tout autre mode de culture de cette plante car elle traduisait bien « l'idée de vigne » que l'on voulait donner. Notre documentation se cantonne donc à quelques cas, qui de plus ne sont pas toujours les plus clairs. Au Nouvel Empire, le meilleur exemple d'une vigne sans support est peut-être celle que l'on peut voir dans la tombe de Nebamon car c'est le seul qui soit en relation directe avec une scène de vendanges ¹⁴⁹⁴. En effet, à l'extrémité de la pergola où les vignerons cueillent les grappes

¹⁴⁹³ N. de G. DAVIES, *The Tombs of Two Officials of Thutmosis IV*, Londres, 1923, Pl. XXX

¹⁴⁹⁴ N. de G. DAVIES, *The Tombs of Two Officials of Thutmosis IV*, Londres, 1923, Pl. XXX.

deux plants de vignes ne semblent pas avoir de support. Elles n'ont cependant peut-être été représentées ainsi que pour éviter d'interférer avec la scène qui montre deux bouchers au travail, dans ces vignes.

Une dernière vigne basse, aux allures inhabituelles, apparaît dans le jardin botanique de l'Akh-Menou, dans le temple de Karnak ; la productivité exceptionnelle de la plante a été mise en valeur par l'abondance des grappes qu'elle porte, et l'on peut se demander si l'aspect peu domestiqué qui lui est ainsi conféré ne participe pas de la volonté de faire référence en ce lieu aux forces « brutes » de la nature ¹⁴⁹⁵. L'ensemble des exemples recensés n'est évidemment pas très fourni ; il est à noter, cependant, que cette méthode qui permet de planter les pieds de vigne de façon beaucoup plus dense, se voit beaucoup dans les campagnes égyptiennes actuelles, que ce soit dans la région d'Alexandrie ou en Moyenne-Égypte.

3) *Les vignes grimpant sur les arbres*

Sur cette dernière méthode de conduite de la vigne, nous sommes extrêmement mal documenté. Très répandue en Afrique du Nord (Algérie et Tunisie) comme en Italie, l'association de la vigne avec des arbres fruitiers lui servant de support et pouvant eux-mêmes donner des fruits semble absente de l'Égypte contemporaine. Il n'en existe pas non plus, à notre connaissance, de représentations claires dans les tombeaux de l'Antiquité. Nous en sommes donc réduit à utiliser des documents parfois moins évocateurs. Car il semble bien, malgré tout, que cette pratique ait existé, au moins aux époques tardives. La vigne est très nettement, comme le fait remarquer P. Vernus, associée aux palmiers dans le papyrus Jumilhac qui donne une version étiologique de l'implantation de la vigne dans le nome Cynopolite ¹⁴⁹⁶. Cette association se retrouve par ailleurs dans bon nombre de documents en démotique mentionnant des taxes sur certaines portions de terre, payable en vin et en dattes ¹⁴⁹⁷. Un document rédigé en grec, de même nature, mentionne clairement une « *tevlo* "ajm(pelwJno") sumfuv(tou) ajnadendra(dikou)' , taxe sur un vignoble où les vignes grimpent sur les arbres » ¹⁴⁹⁸. Malheureusement rien n'est aussi probant pour le Nouvel Empire et les époques antérieures, bien qu'il soit tentant de penser par moment à une sorte de « *coltura promiscua* » associant sur un même terrain arbres, arbustes et

¹⁴⁹⁵ N. BEAUX, *Le cabinet de curiosités de Thoutmosis III*, OLA 36, Louvain, 1990, p. 192-195.

¹⁴⁹⁶ P. VERNUS, « Le mot *štꜣw* "branchages, bosquets, bois" », *RdE* 29, 1977, p. 189-190.

¹⁴⁹⁷ M. LICHTHEIM, *Demotic Ostraca from Deir el Medineh*, Chicago, 1957, p. 50, n°112.

¹⁴⁹⁸ F.A.J. HOOGENDIJK, P. VAN MINNEN, *Papyri, Ostraca, Parchments and Waxed Tablets in the Leiden Papyrological Institute*, Leyde, New York, Copenhagen, 1991, p. 112-119.

plantes annuelles pour gagner du terrain ¹⁴⁹⁹. Peut-être est-ce d'ailleurs ainsi qu'il faut interpréter la présence de grenadiers sur le domaine viticole de Nay-Ramsès ¹⁵⁰⁰, mais la proximité fréquente de la vigne et des arbres fruitiers au sein des vergers interdit d'être formel sur ce point. La même ambiguïté se retrouve dans un passage du papyrus Harris I, où l'association de la vigne avec des arbres est évidente, sans que l'on sache, cependant, sous quel mode elle était exactement définie :

Jry n=f K3-n-Kmt B'h-m-T3wy m t3w 3w n ddwt hr j3rrt jnhw m sbty m-qd=w mj-jtrw dg3(w) m mnw 3w hr w3t=w nb

« J'ai constitué en sa faveur Ka-en-Kemet Bah-em-taouy, composée de grandes oliveraies pourvues (*hr*) de vignes, chacune entourée d'une enceinte qui en fait le tour sur de nombreux schoenes, et chacune plantée de grands arbres sur son pourtour. » ¹⁵⁰¹

c) Les opérations.

Sous la vigne, tout un personnel spécialisé s'emploie à la cueillette des raisins. Il s'agit essentiellement d'hommes, bien que l'on trouve ponctuellement, mais à toutes les périodes, des enfants dans leurs rangs. Ils apparaissent, bien distingués des autres ouvriers par leur petite taille, dans la tombe de Ptahhotep (AE 14), dans la TT 261 (NE 33) et enfin dans la tombe de Petosiris (BE 4), où ils représentent trois vendangeurs sur huit ¹⁵⁰². Dans ces deux derniers exemples, c'est le rôle de porteurs de paniers qui leur est accordé de préférence. Les femmes aussi sont présentes dans ce contexte, et la vendange est la seule étape de la fabrication du vin où elles apparaissent couramment. On en voit ainsi cueillir les grappes dans les TT 92 (NE 20), TT A5 (NE 38) ainsi que dans la tombe de Paheri à El-Kab (NE 40). La scène de vendanges d'époque saïte qui est représentée sur un bas-relief du Louvre (AF 1681 = BE 3) est en soi un cas un peu particulier, puisque toute la scène de fabrication du vin semble être ici aux mains des femmes (la scène de foulage qui suit en témoigne). Comme le fait remarquer Chr. Desroches-Noblecourt, ce phénomène est peut-être dû à la qualité de prêtresse de Neith que revêtait la destinataire du monument

¹⁴⁹⁹ Voir par exemple les deux représentations de Beni-Hassan, que nous avons déjà mentionnées, où des céréales semblent pousser sous la vigne (ME 3, ME 8).

¹⁵⁰⁰ A.H. GARDINER, *LEM*, Bruxelles, 1937, p. 42.

¹⁵⁰¹ P. Harris I, 8,5 = P. GRANDET, *Le papyrus Harris I* /1, Le Caire, 1994, p. 231 ; II/2, notes 175-177 ; W. ERICHSEN, *Papyrus Harris I*, BAe V, Bruxelles, 1933, p. 10.

¹⁵⁰² Une dernière scène montre un enfant en train d'aider au remplissage des jarres (TT 49 = NE 7).

dont provient le bas-relief, et aux aspects « androgyne » de cette divinité ¹⁵⁰³. Cependant, et de façon plus générale, la présence des femmes dans ce contexte ne nous paraît pas plus surprenante que celle des enfants : un même nombre de scènes figurées (quatre) implique ces deux catégories de personnes dans le processus de la production du vin. L'hypothèse d'un « tabou » excluant les femmes de ce type d'activité a été plusieurs fois formulée : « La raison qui semble avoir fait que l'on écartait les femmes de la vigne n'a jamais été commentée — on peut, cependant, supposer que des prescriptions religieuses très anciennes les écartaient de la vigne et de la fabrication du vin, en vertu d'une nécessité qui faisait loi » ¹⁵⁰⁴. En fait, rien dans notre documentation ne corrobore cette idée ; si les femmes, comme les enfants d'ailleurs, sont rarement représentées lors de la vinification, on peut se souvenir qu'on ne les montre pas non plus volontiers dans d'autres tableaux de la vie agricole, comme la conduite des bœufs, sans qu'il y ait besoin d'expliquer cela par un tabou. Il semble plus raisonnable de penser que les opérations agricoles en général étant conçues comme un travail requérant de la force, donc un « travail d'homme », ce sont ceux-ci qui ont été le plus souvent représentés dans des scènes visant davantage « l'efficacité » que le réalisme. Le fait que des femmes soient présentes avec une certaine régularité dans ces peintures et bas-reliefs, accomplissant justement la seule opération ne demandant pas l'exercice d'une force physique, nous paraît être au contraire un bon indice de leur implication régulière au moins dans les vendanges. Enfin, derniers acteurs remarquables de ces scènes, viennent les étrangers. Asiatiques et Nubiens apparaissent en effet à deux reprises sous la treille, en train de cueillir les grappes (TT 52 = NE 8, TT 261 = NE 33), les premiers reconnaissables à leurs cheveux blonds ou à leur barbiche, et les seconds à leurs cheveux crépus. Dans la TT 155 (= NE 24), c'est le contremaître qui surveille les vendangeurs, sous la vigne, qui a les traits d'un « Syrien » ¹⁵⁰⁵.

Le déroulement des opérations est sans surprise : les vendangeurs cueillent les grappes pour les déposer dans des paniers qu'ils portent dans leurs bras ou qu'ils ont placés près d'eux. Leur travail est parfois supervisé par un responsable figuré à côté de la vigne (AE 16), voire sous la treille (NE 24). Les paniers utilisés par les ouvriers sont le plus souvent d'assez grande taille — à en juger par la façon dont les hommes les transportent — , et munis d'une ouverture évasée [fig. 22 et 24]. On trouve cependant également des paniers à anse, de dimensions plus modestes, que les vendangeurs tiennent en main (voir par exemple AE 31) ou des corbeilles qui ont la forme du signe hiéroglyphique *nb* [voir fig. 22]. Enfin, la position des vigneronns au travail peut varier

¹⁵⁰³ Chr. DESROCHES-NOBLECOURT, « La cueillette du raisin dans la tombe d'une musicienne de Neith à Saïs », *Arts asiatiques*, 1954, p. 56-58.

¹⁵⁰⁴ *Ibid.*, p. 56 ; voir aussi *id.*, « La cueillette du raisin à la fin de l'époque amarnienne », *JEA* 54, 1968, p. 87.

¹⁵⁰⁵ Sur le rôle des étrangers, et tout particulièrement des « Asiatiques » dans la fabrication du vin, voir *supra*, I/2/3.

selon les cas : en fonction de leur position sous la voûte formée par la vigne, ou de la hauteur de la vigne elle-même, ils ont été représentés debout, ou accroupis, mais faisant presque toujours le geste d'attraper une grappe de raisin. C'est d'ailleurs sur ce point que ces représentations sont les plus étonnantes : en effet, dans aucun des tableaux que nous avons recensés, de l'Ancien Empire à la période gréco-romaine, les vendangeurs au travail n'utilisent de couteau ni un quelconque objet tranchant pour détacher les raisins. Cela peut surprendre quand on sait à quel point cette opération peut être facilitée par l'emploi d'un tel outil, dont les Égyptiens n'avaient pas de raisons matérielles de se priver ¹⁵⁰⁶. Les légendes, peu nombreuses, qui accompagnent cette cueillette sont d'ailleurs ambiguës sur ce point : on trouve, à l'Ancien Empire, l'expression :  *wh3 j3rrt* (litt. : cueillir, arracher le raisin) ¹⁵⁰⁷. À l'autre bout de l'histoire égyptienne, dans le tombeau de Petosiris, le vocabulaire semble moins bien correspondre avec ce que l'on observe sur les représentations. En effet, comme le fait remarquer G. Lefebvre, ce sont alternativement les verbes  *hm* et  *dm*, « couper », impliquant une action tranchante que le dernier déterminatif montre bien, qui décrivent cet acte ¹⁵⁰⁸. Cette inadéquation de la terminologie et de l'image pose un problème plus général : avons-nous ici la transposition fidèle des opérations qui se déroulaient dans les champs, ou est-ce qu'un élément d'ordre religieux intervient pour brouiller les cartes ? En effet, nous avons noté que les scènes de fabrication du vin sont le plus souvent associées aux scènes de chasse et de pêche dans les tombeaux. Cette tendance, qui s'observe dès l'Ancien Empire, se systématise au Nouvel Empire dans le répertoire de la nécropole thébaine. Or ces trois motifs recèlent, au delà de leur valeur « faciale », une référence très claire au cycle osirien (combat d'Horus et de Seth, renaissance du dieu Osiris). Il est donc très possible que l'emploi de couteaux pour cueillir les fruits de la vigne, plante osirienne par excellence, ait été considéré comme gênant, voir menaçant pour le défunt, dans l'espace de la tombe. Aucun élément ne nous permet cependant de démontrer cette hypothèse, puisque les scènes des tombeaux sont les seules sources connues sur la fabrication du vin ; demeure cependant l'éventualité que les artistes décorateurs aient pu, sur des détails comme celui-ci, commettre des infidélités dans leur transcription du monde réel — un monde réel qui n'était pas, de toute façon, leur ultime objectif.

¹⁵⁰⁶ L'hypothèse de l'emploi d'outils tranchants est formulée par H. LUTZ, *op. cit.*, p. 50, qui évoque un « special knife which was of a sickle-shaped form » ; cette affirmation est reprise par FORBES, *Studies in Ancient Technology* III, Leyde, 1955, p. 74. Comme le fait remarquer A. LERSTRUP, *op. cit.*, p. 64, aucune source n'est invoquée pour étayer cette hypothèse.

¹⁵⁰⁷ Tombe de Ptahhotep = AE 14 ; une légende équivalente figurait peut-être au dessus de la scène de vendanges de la tombe de Pepiankh, à Meir (AE 29), mais seul le mot *j3rrt* est préservé.

¹⁵⁰⁸ G. LEFEBVRE, « Légendes de scènes agricoles au tombeau de Petosiris », p. 77-78.

Une fois les grappes coupées et placées dans les paniers des vendangeurs, elles sont acheminées vers la cuve de foulage. La scène de transport du raisin est très fréquente dans les représentations, à toutes les époques. Elle établit un lien avec le tableau suivant, celui du foulage, et l'on peut même se demander si son rôle n'est pas d'insister sur la rapidité avec laquelle doivent s'enchaîner les deux opérations. Dans la tombe de Niankhpepi (AE 26), par exemple, on voit au registre supérieur, près de la vigne où se déroulent les vendanges, des personnages charger les paniers sur les épaules des porteurs. Au registre inférieur, à côté de la cuve de foulage cette fois, un autre individu les aide à décharger leur fardeau. L'impression qui se dégage de la scène, vraisemblablement voulue, est celle de la simultanéité des deux tâches : pendant que les vendanges ont lieu, le foulage est également en cours. Au bout de la chaîne des porteurs de raisins, il est d'ailleurs très fréquent que l'un des paniers soit versé, de façon significative, sous les pieds des fouteurs (par exemple AE 10, AE 22, AE 31, NE 4, NE 22-24, BE 1-4). La légende qui décrit cette opération est alors =  *stt j3rrt* (litt. : jeter la vendange)¹⁵⁰⁹. Les autres formules qui accompagnent les porteurs sont aussi évocatrices. À côté de l'expression neutre :  *shpt jrp* (porter la vendange) que l'on trouve une fois (AE 31)¹⁵¹⁰, une légende plus précise apparaît dans la tombe de Ti (AE 10) :  *à è , jnt j3rrt r hwj* (amener le raisin à fouler)¹⁵¹¹. Une fois de plus, l'accent est mis sur la concordance entre vendanges et foulage, sans doute pour des raisons d'efficacité. On doit craindre, en effet, que le raisin ne se gâte à la trop grande chaleur, avant que l'on ait pu le transformer en vin. Le même souci de rapidité s'exprime par la bouche des fouteurs de la tombe de Petosiris, dans la légende que nous avons citée plus haut.

La scène de vendanges est donc un thème iconographique extrêmement riche, qui a souvent été privilégié, pour son aspect évocateur, dans les scènes de fabrication du vin. C'est aussi, comme nous l'avons vu, le point d'articulation d'autres opérations qui ont pu être suggérées au travers de ce motif dans le but d'insister sur le résultat : l'abondance de la récolte. L'urgence manifeste qu'il y a à fouler les grappes — montrée par les scènes de transport des paniers de raisins — procède sans doute du même état d'esprit.

¹⁵⁰⁹ Tombe de Ti, AE 10; voir P. MONTET, « La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire », *RecTrav* 35, 1913, p. 118.

¹⁵¹⁰ La même expression peut manifestement désigner le transport des jarres scellées (cf. tombe de Feteka, AE 22).

¹⁵¹¹ P. MONTET, *loc. cit.*

III/1/3. Autour du pressage.

Le pressage est aussi bien représenté dans les scènes des tombeaux que la vendange : cette opération devait être évoquée, d'une façon ou d'une autre, dans la totalité des représentations développant le thème de la vinification. C'est aussi l'étape de la fabrication du vin la plus complexe qui nous soit dépeinte. En effet, il n'y a pas une, mais deux opérations distinctes, que l'on peut être tenté de détailler selon notre vocabulaire moderne, en parlant d'une part du « foulage » (l'écrasement des grains de raisins) et d'autre part du « pressage » destiné à en extraire le maximum de jus, mais aussi à libérer un certain nombre d'agents contenus dans les pépins du fruit. Cette analyse permettrait alors de faire la distinction entre un « vin de goutte », et un « vin de presse », deux catégories de boisson que l'on mélange de nos jours pour obtenir un vin de garde. Cependant, la nature même de ces deux manipulations reste relativement peu explicite, peut-être parce qu'aucun texte de la littérature égyptienne ne nous livre clairement les enjeux de ce que le dessin fait apparaître de manière succincte. Le plus intéressant, après la description synoptique de ces deux tableaux, est sans doute l'étude de leur évolution respective dans le temps, ainsi que celle des rapports qu'ils entretiennent l'un avec l'autre.

a) Le foulage.

L'opération du foulage des raisins dans la cuve apparaît avec certitude, dans la documentation qui nous est parvenue, 19 fois à l'Ancien Empire (AE 5, 7; 9-15, 17, 21-24, 26, 29, 31-33), 3 fois au Moyen Empire (ME 1, 3, 8), 26 fois au Nouvel Empire (NE 1, 3-8, 10, 12-13, 18-24, 27-29, 31, 33, 36, 38-39, 41-42), et 4 fois à la Basse Époque (BE 1-4). Le très grand nombre des attestations de ce motif montre bien qu'il a dû être systématiquement représenté dans les scènes de vinification, à toutes les époques de l'histoire égyptienne, et, de fait, son absence peut la plupart du temps s'expliquer par la perte d'une grande partie de la représentation. Il pourrait cependant exister une exception à cette règle, dans la tombe de Shedou à Al-Deshasha (AE 30) : l'unique lacune de la scène faisait peut-être apparaître un sac-pressoir, selon les traces qui subsistent, et dans ce cas il n'y aurait pas eu de place pour montrer la cuve de foulage. L'état de conservation du bas-relief réduit cependant cette constatation à une simple conjecture, et il demeure certain que toute scène de fabrication du vin fait ordinairement appel à ce motif.

1) Les opérations

Le foulage, tel qu'il nous est montré par les représentations, est toujours effectué par un petit nombre de vigneron (entre cinq et huit) souvent divisé sur le dessin en deux

groupes qui s'affrontent, l'un tourné vers la gauche, l'autre vers la droite ¹⁵¹². Les différents personnages sont toujours figurés les uns à la suite des autres sur un espace assez large à l'Ancien et au Moyen Empire. Pour ne pas glisser sur la surface molle des raisins, ils se maintiennent, de l'une ou des deux mains, à la barre transversale qui est disposée au-dessus de la cuve. On voit aussi très souvent ces vigneron s'accrocher à leur voisin immédiat en enroulant leur bras autour de sa taille (AE 9, AE 22), ou en agrippant la ceinture de son pagne (AE 14). Ce sont ces gestes intimes qui permettent parfois de rompre la monotonie du tableau, en individualisant mieux chacun des ouvriers. L'artiste a d'ailleurs, dans les plus élaborées de ces scènes, cherché à donner l'impression du mouvement, montrant les hommes les jambes fléchies, un pied plongé dans l'épaisseur du raisin, l'autre dressé à la surface, comme esquissant un pas de danse (AE 12, AE 22). Quelques variantes peuvent être observées sur les scènes du Nouvel Empire : le même nombre de vigneron y est représenté au travail (entre 4 et 8), mais lorsque l'on insiste sur l'élévation de la cuve, qui est montrée plus étroitement en largeur, ils sont regroupés en deux rangées, que l'on ne voit que de profil. Le mouvement des personnages est dans l'ensemble beaucoup mieux rendu : dans la tombe d'Antef (TT 155 = NE 24) ceux-ci sont véritablement animés de mouvements bachiques, et semblent en même temps avoir été rendus très loquaces par les vapeurs qui émanent du raisin foulé, si l'on en juge par les légendes hiéroglyphiques qui les accompagnent (voir *infra*). Autre différence notable entre les scènes du Nouvel Empire et celles qui précèdent : ce n'est plus directement à la perche transversale qui est placée au-dessus de la cuve que s'accrochent les vigneron, mais à des cordes qui y sont fixées. Au milieu de la XVIII^e dynastie (règnes d'Amenhotep II et Thoutmosis IV), ces filins évoluent parfois de façon curieuse dans l'iconographie, et sont parfois figurés comme de véritables lianes (TT 52 = NE 8), auxquelles sont parfois attachées des grappes de raisin (TT 56 = NE 10). Ce dernier détail est repris dans les deux scènes saïtes de fabrication du vin de la nécropole thébaine (BE 1, BE 2). Faut-il y voir un détail réaliste, montrant que le foulage avait lieu au sein des vignes (comme semble le prouver le pressoir de Tell Dab'a) ? Une fois de plus, nous nous heurtons ici à la « seconde lecture » qui doit pouvoir être faite de ces scènes, et il semble impossible de distinguer le réel de l'imaginaire. Les étrangetés ne manquent pas, en effet, dans ces scènes de la « vie quotidienne » : la vigne peut y être pourvue de feuilles de lotus (TT 79 = NE 13) et des fleurs de lotus surmonter la cuve du pressoir (TT 172 = NE 28) ¹⁵¹³.

¹⁵¹² Les personnages peuvent également être tous tournés dans le même sens (AE 7, tombe d'Iy-meri ; AE 21, tombe de Kai-Soudjaou ; AE 13 tombe de Senedjem-ib, etc)

¹⁵¹³ Sur la double lecture de certains détails de scènes de la vie quotidienne, on peut se référer aux analyses de N. CHERPION, « Le "cône d'onguent" gage de survie », *BIFAO* 94, 1994, p. 79-106 ; *ead.*, *Deux tombes de la XVIII^e dynastie à Deir el-Medîna*, Le Caire, 1997, sous presse.

La scène de foulage a parfois reçu, à l'Ancien Empire, une légende qui identifie l'opération. On trouve ainsi dans le tombeau de Ti (AE 10), l'expression suivante  : *jnt jrirt r hwy* (mener les raisins au foulage), qui accompagne les porteurs de paniers, lorsqu'ils se dirigent vers la cuve. Ce même verbe *hh* (qui peut avoir le sens littéral d' « écraser aux pieds » ¹⁵¹⁴), se retrouve pour désigner la même opération sur les vestiges d'un mastaba actuellement conservés au musée de Berlin (AE 33), et peut-être encore sur un bloc de la tombe de Nekhebou (AE 24) : il est vraisemblable, malgré le faible nombre d'attestations qui en restent, que nous avons là le véritable terme technique désignant le foulage. Un autre mot se retrouve cependant dans le même contexte : le tombeau de Pepiankh, à Meir (AE 29) fait apparaître ces mots au-dessus des vigneron qui écrasent le raisin , *3m jrp*. Ce verbe *3m* est malheureusement un hapax ; A.M. Blackman y voit un emploi du verbe *3mj* ¹⁵¹⁵ dont la signification serait plutôt « mélanger ». D. Meeks propose la traduction « écraser avec les mains, avec les doigts », tout en faisant remarquer que cela ne se prête pas exactement à la nature de l'opération ¹⁵¹⁶. Les objets utilisés au cours de cette opération ne sont par ailleurs jamais désignés dans les scènes qui les mettent en œuvre. Le mot qui désigne la cuve de foulage nous est cependant connu avec certitude, au moins au Nouvel Empire, par un texte extrait des *Annales* de Thoutmosis III. À propos du sac de la ville de *D3hj*, lors de la campagne de l'an 29, il est en effet dit :

gm.n=tw n3y=sn jrp w3hw m n3y=sn nmw mj hdd mw ¹⁵¹⁷

On trouva leur vin abandonné dans leurs pressoirs (*nmw*) comme s'écoule un fleuve.

Tout nous montre ici que le mot  (*nmw*) désigne bien la cuve de foulage : le texte insiste en effet sur la brutalité de la prise de la ville, que les habitants ont abandonnée en laissant en plan leurs activités. Le vin n'est donc pas à fermenter dans un récipient clos (ce qui pourrait être une situation normale), mais encore en train de s'épancher, fait dramatique, et qui montre bien la nature de l'endroit où on l'a laissé : vraisemblablement une cuve de foulage avec écoulement, semblable à ce qui apparaît dans certaines représentations. L'interprétation que fait D. Meeks de ce terme est d'ailleurs séduisante : il y voit la même racine que celle du verbe *nmj*, se déplacer, qui donne également le substantif *nmitt*, la marche ¹⁵¹⁸. Nouvel indice des formes multiples que pouvait revêtir cette opération du foulage (et dont l'iconographie pourrait bien donner une

¹⁵¹⁴ Wb III, 47, 19-20.

¹⁵¹⁵ Wb I, 10, 10.

¹⁵¹⁶ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Supp* XXVI, 1993, p. 24.

¹⁵¹⁷ K. SETHE, *Urk. der 18. Dynastie*, 687, 11-13.

¹⁵¹⁸ D. MEEKS, *op. cit.*, p. 24.

image), ce même terme semble également pouvoir désigner un récipient fermé, vraisemblablement une sorte de bassine (dans la tombe de Bebe, à El-Kab, il est dit qu'on peut l'utiliser pour stocker de la bière *ḥnqt*¹⁵¹⁹). L'étude du vocabulaire a une grande importance ici : il faut en effet rappeler que l'opération du pressage des raisins est, sur les parois des tombes, souvent multiforme, et que deux opérations se succèdent sans qu'il soit toujours facile d'imaginer les différences qui existent entre elles. On peut retenir ici la relative clarté des mots que l'on rencontre dans ce contexte : ils désignent bien l'action violente de l'écrasement des fruits.

2) Les types de pressoir représentés

Le foulage du raisin s'opère dans une cuve ouverte, où les vigneronniers écrasent le raisin avec leurs pieds, tout en se maintenant à un support qui se trouve placé au-dessus de leur tête. Or, si l'on met bout à bout toutes les informations qui transparaissent des scènes de fabrication du vin, on ne peut qu'être frappé par les modifications qui ont affecté cette cuve de foulage. À l'Ancien Empire, l'iconographie de celle-ci est très homogène : il s'agit d'un grand bassin plat, dans lequel sont généralement figurés cinq ou six ouvriers côte à côte. La hauteur du rebord de la cuve ne doit guère dépasser une quinzaine de centimètres, puisque les vigneronniers qui y œuvrent ne s'enfoncent que jusqu'à la cheville dans l'épaisseur du raisin. Cette cuve semble également fermée sur les côtés par les montants de bois soutenant la perche transversale à laquelle s'agrippent les ouvriers [fig. 25]. Les quelques scènes de foulage du Moyen Empire qui subsistent (ME 1, 3, 8) font encore apparaître le même type de cuve. C'est au Nouvel Empire que le motif se renouvelle complètement¹⁵²⁰. Certaines des cuves ont encore de nombreuses ressemblances avec celles des époques précédentes [fig. 26] ; c'est le cas en particulier dans les scènes de foulage représentées dans les tombes les plus anciennes de la XVIII^e dynastie (règnes d'Hatchepsout et Thoutmosis III) comme la tombe de Puyemrê (TT 39 = NE 6), ou celle d'Antef (TT 155 = NE 24). Cependant, si les cuves sont encore relativement plates, elles présentent déjà un certain nombre d'innovations par rapport à celles des époques précédentes. Le bord de celle de la tombe de Puyemrê n'est pas droit, mais en biais, comme si l'on avait voulu représenter une cuvette ; dans la tombe d'Antef apparaît déjà, à l'extrémité droite de l'installation, une sorte de déversoir. Car c'est en cela que les cuves de foulage du Nouvel Empire, dans leur ensemble, diffèrent surtout des précédentes : elles sont équipées d'un écoulement qui permet plus commodément de récupérer le jus qui s'échappe des raisins

¹⁵¹⁹ A.H. GARDINER, *AEO* II, p. 234*.

¹⁵²⁰ A. LERSTRUP, « The Making of Wine in Egypt », *GM* 129, 1992, p. 81, fig. 12, opère une classification des cuves de pressage en trois types : A : cuve plate ; B : cuve montée simple ; C cuve montée sophistiquée.

écrasés. La représentation qui en est donnée insiste alors de plus en plus, au fil du temps, sur l'élévation de la structure, qui permet plus facilement au liquide de s'épancher par gravité dans une bassine placée au pied d'un déversoir. On peut ainsi faire la distinction entre des cuves élevées, d'un modèle relativement simple, caractéristique de l'iconographie du milieu de la XVIII^e dynastie (Amenhotep II/ Thoutmosis IV) ¹⁵²¹ [fig. 27], et des modèles construits très élaborés, parfois équipés d'une sorte de margelle (TT 90 = NE 19), ou de plusieurs déversoirs (TT 188 = NE 29) qui semblent plutôt réservés aux tout derniers règnes de la XVIII^e dyn ¹⁵²² [fig. 28]. Il est bien sûr difficile lorsque l'on utilise cette documentation, de savoir ce qui a motivé les changements dans le mode de représentation : est-ce le reflet de véritables innovations techniques, ou simple question de « mode » dans l'expression graphique de l'époque ? Les deux types de pressoirs montés qui semblent se succéder dans la deuxième moitié de la XVIII^e dynastie, ne sont pas très différents dans leur principe de fonctionnement : le changement pourrait ici relever essentiellement du style d'une époque. En revanche, le passage de la cuve plate à la cuve montée (au milieu de la XVIII^e dynastie) et plus encore l'apparition du déversoir entre le Moyen Empire et le Nouvel Empire sont les signes manifestes d'une innovation technique, permettant un plus grand rendement dans le foulage du raisin. Il est alors surprenant, dans les trois scènes de fabrication du vin d'époque saïte que nous avons conservées (BE 1-3), de retrouver les cuves plates, sans écoulement latéral. Cela montre bien l'ambiguïté des informations que transmettent les œuvres d'art : les bas-reliefs des tombes saïtes sont en effet bien connus pour leur propension à imiter des représentations plus anciennes, et il semble que les scènes de fabrication du vin datant de cette époque n'échappent pas à la règle. Cependant, comme l'a démontré M. Bietak, le modèle suivi par les tombes d'Ankh-Hor (TT 414 = BE 2) et de Pabasa (TT 279 = BE 1) n'est pas uniquement l'art de l'Ancien Empire, mais aussi celui que l'on observe dans des tombes du règne de Thoutmosis III ¹⁵²³. Cela se voit en particulier à la forme de la cuve : ses bords ne sont pas droits, mais incurvés, comme dans la tombe de Puyemrê (TT 39). D'autres éléments du Nouvel Empire influencent d'ailleurs dans ces deux tombes le traitement de ce motif, comme la présence de grappes de raisins attachées à la perche horizontale qui passe au-dessus de la cuve et permet aux fondeurs de se maintenir. Notons enfin qu'au tout début de la période ptolémaïque, le tombeau de Petosiris (BE 4) livre l'image d'une cuve montée, à laquelle on accède par cinq gradins, et d'où le jus du raisin foulé s'écoule dans une bassine par une gargouille à tête de lion.

¹⁵²¹ *Id.*, *ibid.*, type B.

¹⁵²² *Id.*, *ibid.*, type C.

¹⁵²³ M. BIETAK, E. REISER-HASLAUER, *Das Grab des Ankh-Hor*, Vienne, 1982, p. 233-239. La cuve de pressage de la tombe de Puyemrê (NE 6) est actuellement mutilée, et il est malheureusement impossible de savoir si elle était ou non équipée d'un écoulement.

Il est tentant de confronter ces nombreuses informations, qui semblent parfois se contredire, aux vestiges archéologiques, pour avoir une meilleure idée du déroulement des opérations de pressage du raisin.

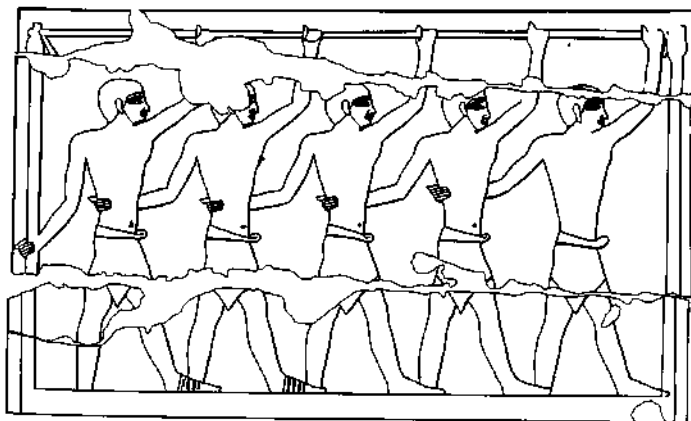


fig. 25 : scène de foulage dans la tombe de Niankhkhnoum et Khnoumhotep (A. Moussa, H. Altenmüller, *Das Grab des Nianchchnum und Chnumhotep*, ArchVer 21, 1977, Abb. 16).

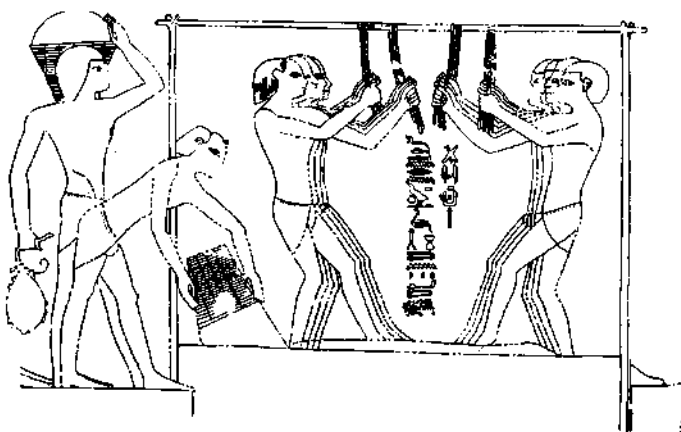


fig. 26 : scène de foulage dans la tombe de Rekhmirê (TT 100). Pressoir du type A.



fig. 27 : scène de foulage dans la tombe de Nakht (TT 52). Pressoir du type B.

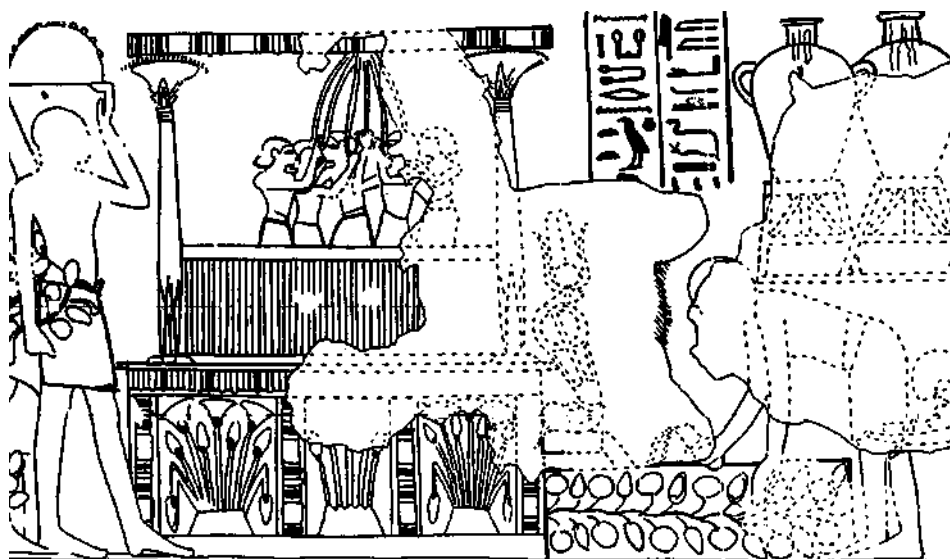


fig. 28 : scène de foulage dans la tombe de Nebamon, TT 90. Pressoir du type C.

3) Les témoignages archéologiques

C'est aux époques tardives que remontent la plupart des cuves de foulage que l'on a identifiées — encore que certaines d'entre elles aient été l'objet de véritables controverses. Il en est ainsi, par exemple, de certaines structures retrouvées un peu partout en Basse-Nubie, par exemple à Meinarti, Faras, ou Seyala ¹⁵²⁴ : il s'agit d'une série de trois bassins creusés dans le sol, ou taillés dans le rocher, puis cimentés [fig. 29]. Le premier est très peu profond, et sensiblement incliné. Il est équipé en son centre d'une rigole, permettant à un liquide de s'écouler dans un bassin médian, généralement par une gargouille à tête de lion. Ce second réceptacle est également peu profond (30 à 65 cm selon les cas). De là, le liquide peut s'épancher par un second écoulement, aménagé dans la partie supérieure du bassin, vers une dernière cuve, plus large et surtout plus profonde (1 m à 1,70 m, selon les cas) ¹⁵²⁵. Celle-ci est pourvue de gradins qui permettent d'y descendre. J. Vercoutter, le premier à avoir présenté une analyse générale de ce type d'installation, refuse d'y voir des cuves de pressage ¹⁵²⁶. Il remarque tout d'abord les différences qui existent entre cette succession de bassins et les représentations que nous ont livrées les tombes du Nouvel Empire ; celles-ci ne montrent en effet que deux bassins successifs, et le second, où

¹⁵²⁴ Toutes ces installations (12 ont été répertoriées) sont très minutieusement décrites par W.Y. ADAMS, « The Vintage of Nubia », *Kush* XIV, 1966, p. 262-283. Les sites où on les a retrouvées sont, du nord au sud, Ikhemindi, Seyala, Wadi al-Arab, Tomas, Tunqala, Arminna (3 cuves), Faras (3 cuves), Meinarti (*ibid.*, carte p. 263).

¹⁵²⁵ Les mesures exactes de toutes les installations sont exposées dans un tableau, *ibid.*, p. 264-265.

¹⁵²⁶ J. VERCOUTTER, « The Gold of Kush, Two Gold-Washing Stations at Faras East », *Kush* VII, 1959, p. 120-153.

s'écoule le vin nouvellement pressé, est suffisamment profond pour permettre d'y puiser à l'aide d'un récipient (ce qui n'est pas le cas de ces cuves nubiennes) ¹⁵²⁷. Les autres arguments sont d'une autre nature : les bassins les plus profonds seraient en effet, selon cet auteur, trop petits pour servir de cuve à un vignoble de grande taille (leur capacité n'excède pas 5 hl). Or on sait que, dans l'Antiquité, les pressoirs aménagés étaient réservés aux grands domaines viticoles, les presses portables étant la règle dans les autres cas ¹⁵²⁸. En conclusion, ces installations seraient plutôt liées à l'exploitation de l'or nubien, et serviraient de bassins d'épandage, permettant de séparer les particules de métal précieux de la roche-mère par une série de lavages et de sédimentations. Cette interprétation s'appuie surtout sur une constatation géographique (les cuves seraient au débouché de ouadis provenant de régions aurifères) et sur un détail technique (il existe à proximité de ces cuves des canaux d'alimentation en eau, reliant ces installations au fleuve) ¹⁵²⁹. Toute cette argumentation a été réfutée par W.Y. Adams, qui montre bien qu'il ne peut s'agir là d'une exploitation de l'or : ni le lieu, ni la date de ces bassins (IV^e-III^e siècle av. J.-C.) ne peuvent permettre de soutenir cette hypothèse ¹⁵³⁰. Rien ne s'oppose en revanche, à y voir des cuves de foulage du raisin, souvent placées à proximité de ouadis qui auraient pu abriter de la vigne ¹⁵³¹, à une époque très favorable à l'extension de sa culture dans cette région méridionale ¹⁵³². Le bassin inférieur aurait alors servi de cuve de fermentation, comme pourraient le prouver les traces de l'adaptation d'un couvercle pour le refermer ¹⁵³³, et le bassin intermédiaire de « filtre » pour éliminer une partie des lies contenues par le liquide ¹⁵³⁴. Du point de vue technique, cette interprétation nous paraît très satisfaisante, d'autant plus que, si ce dispositif s'écarte de ceux qui sont représentés sur les parois des tombes du Nouvel Empire (les cuves ne sont pas montées, mais creusées), il obéit cependant au même principe permettant l'écoulement du vin par gravitation, le bassin médian constituant seulement un perfectionnement du système. On peut simplement se demander si le bassin le plus large servait vraiment, dans ce cas, à stocker le vin le temps qu'il fermente, où s'il constituait simplement un moyen d'accès plus facile pour venir récupérer au moyen d'un récipient le liquide s'écoulant du second bassin. La coloration rouge, ou rose, de l'enduit qui recouvre la troisième cuve — dans plusieurs cas — serait un indice pour adopter la première hypothèse ; s'il ne s'agit pas d'une teinte donnée aux parois par le vin lui-même, elle pourrait avoir été choisie pour s'harmoniser avec la couleur de celui-ci ¹⁵³⁵. Enfin, si l'on doute encore de la nature de ces installations, il faut noter que le

¹⁵²⁷ *Ibid.*, p. 122-123.

¹⁵²⁸ *Ibid.*, p. 123-124.

¹⁵²⁹ *Ibid.*, p. 125-126.

¹⁵³⁰ W.Y. ADAMS, *op. cit.*, p. 266-270.

¹⁵³¹ *Ibid.*, p. 276-277.

¹⁵³² *Ibid.*, p. 279-283, voir aussi partie I/2/2, le vin en Nubie.

¹⁵³³ *Ibid.*, p. 275.

¹⁵³⁴ *Ibid.*, p. 274.

¹⁵³⁵ *Ibid.*, p. 276.

type de cuve de foulage observé en Nubie devait être tellement classique aux époques tardives, que l'on en trouve, au musée du Caire, un véritable « modèle réduit ». Il s'agit d'une sorte de « table d'offrande » d'un type très particulier : on y observe successivement la cuve de foulage (peu profonde), communiquant avec le bassin de décantation par une gouttière décorée d'une tête de lion, bassin qui est lui-même en relation avec une cuve plus profonde, munie de deux degrés ¹⁵³⁶. Cet objet a été interprété par Ch. Kuentz comme une clepsydre ; il semble bien plus probable qu'un bassin servant à accomplir une libation (d'eau ou de vin), et à faire circuler le liquide, ait pu pour des raisons religieuses revêtir commodément l'aspect d'un pressoir.

Un autre exemple intéressant de cuve de foulage a été retrouvé dans la ville grecque de Théadelphie, au Fayoum. G. Lefebvre le décrit ainsi : « [un premier bassin] servait au pressurage des raisins ; une dizaine de grosses pierres y furent trouvées, qui étaient destinées à écraser les grappes dont un bon nombre, desséchées, étaient encore adhérentes à ces meules. Les murs sont barbouillés et tâchés de lie de vin. Le jus exprimé coulait par une gargouille léontocéphale ¹⁵³⁷ dans la cuve, où il fermentait et était conservé le temps nécessaire, avant d'en être retiré et mis dans les jarres » ¹⁵³⁸. On peut, pour terminer cet inventaire, mentionner les nombreuses cuves de foulage qui ont été retrouvées dans la région d'Alexandrie. Bien que la plupart d'entre elles soient encore en cours de publication, un article récent de J.-Y. Empereur permet d'en avoir une vision synthétique ¹⁵³⁹. Ces pressoirs se composent ainsi d'un large fouloir rectangulaire, le plus souvent équipé d'une presse dans l'un de ses angles. De ce fouloir, le moût s'écoule dans la cuve (en contrebas) par l'intermédiaire d'une gargouille léontocéphale. Il faut noter que le haut de la cuve était vraisemblablement équipé de poutres, permettant elles-mêmes d'adapter un linge pour filtrer le liquide lors de son écoulement ¹⁵⁴⁰. Cette dernière installation aurait alors joué le rôle du bassin intermédiaire que l'on trouve sur les pressoirs nubiens.

¹⁵³⁶ Ch. KUENTZ, « Bassins et tables d'offrandes », *BullCent*, 1981, p. 261-262.

¹⁵³⁷ Il est intéressant de noter que le pressoir qui figure dans la scène de fabrication du vin de la tombe de Pétoiris (BE 4) est aussi pourvu d'une gargouille à tête de lion, tout comme l'ensemble des pressoirs nubiens dont il a été question plus haut.

¹⁵³⁸ G. LEFEBVRE, « Égypte gréco-romaine II, Crocodilopolis et Théadelphie », *ASAE* X, 1910, p. 169.

¹⁵³⁹ J.-Y. EMPEREUR, « La production viticole dans l'Égypte ptolémaïque et romaine », *BCH-Supp.* XXVI, 1993, p. 39-47. L'une de ces structures a été publiée par EL-FAKHARANY, « Recent Excavations at Marea in Egypt », in *Das Römisch-Byzantinische Aegypten, Aegyptiaca Traverensia* 2, 1983, p. 175-186.

¹⁵⁴⁰ *Ibid.*, p. 42.

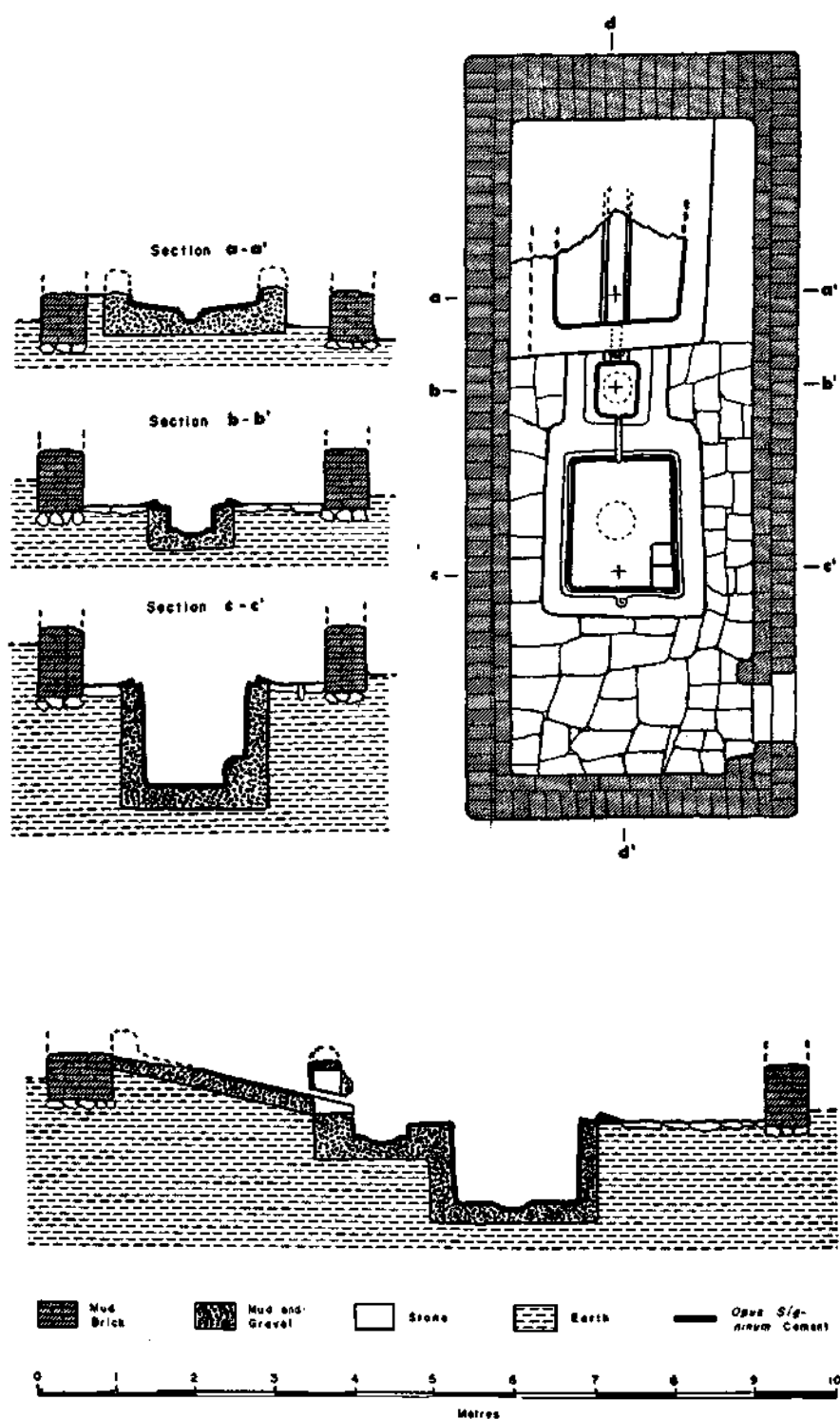


fig. 29 : le pressoir de Meinarti, d'après W.Y. Adams, « The Vintage of Nubia », *Kush* XIV, p. 267.

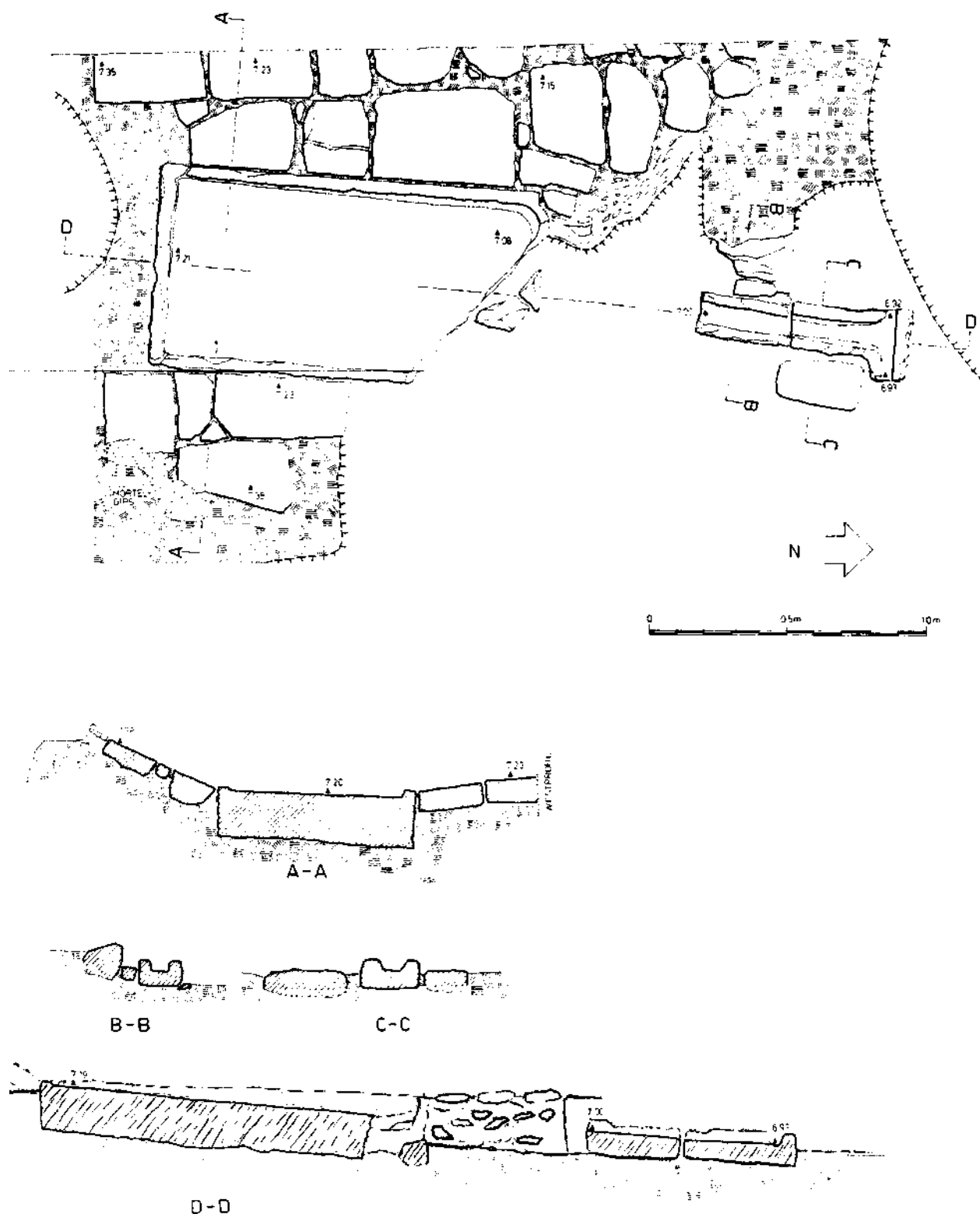


fig. 30 : le pressoir de Tell Dab'a, XVIII^e dyn. (M. BIETAK, « Ein altägyptischen Weingarten in einem Tempelbezirk », *Anzeiger der österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien* 122, Abb. 10)

Il semble donc que les informations archéologiques concernant les cuves de pressage en Égypte soient relativement concordantes, du moins pour une période relativement tardive qui en fournit la quasi-totalité des attestations. Le véritable problème vient du manque d'information archéologique pour les périodes plus anciennes, celles où l'iconographie abonde. En effet, il existe manifestement de grosses différences entre ce que l'on peut observer sur les murs des tombes, et ces différents témoignages : la cuve de fermentation, placée pour le vin en dessous du pressoir, n'est en effet jamais représentée dans les scènes de vinification. Existait-elle ? Le seul pressoir véritablement d'époque pharaonique que l'on ait retrouvé (vraisemblablement de la XVIII^e dynastie) semble montrer le contraire, ce qui serait plus en accord avec les représentations que l'on trouve dans les tombes, tout particulièrement au Nouvel Empire. En effet, sur le site de Tell Dab'a, l'installation d'une cuve de foulage a récemment été identifiée par M. Bietak, au cœur d'un vignoble [fig. 30] ¹⁵⁴¹. Il s'agit d'un dispositif de taille modeste, un bassin dont l'élément essentiel est une dalle monolithe de calcaire (1,68 x 0,62 m), faiblement creusée en son centre et surtout inclinée de 5 cm pour permettre une plus facile évacuation du moût. Ce bassin de foulage est prolongé d'un déversoir, qui se divise lui-même en deux rigoles à son extrémité. La partie inférieure de l'installation a disparu, mais il est légitime de penser que ces deux conduites aboutissaient à deux bassines, comparables à celles où l'on voit, sur les représentations, des personnages puiser le vin au moyen d'une sorte de godet pour le verser dans les amphores. Il est d'ailleurs possible que ce dernier instrument ait été retrouvé à proximité de la cuve au cours des fouilles ¹⁵⁴², ce qui serait un indice fort en faveur d'une fermentation dans les jarres, et non dans la cuve.

4) *Essai d'interprétation*

Que faut-il penser, en définitive, des scènes de foulage du raisin que livrent les tombes égyptiennes de différentes époques ? Elles renferment certaines contradictions qui ne sont pas toutes résolues par l'examen des vestiges archéologiques. On peut tout d'abord raisonnablement penser que cette opération avait souvent lieu au cœur des vignobles, ce qui semble être à la fois montré par le pressoir retrouvé à Tell Dab'a et certaines peintures, où l'on voit la cuve entourée de vignes. En ce qui concerne le type même des installations, force est de constater qu'aucun des pressoirs retrouvés jusqu'à présent ne

¹⁵⁴¹ M. BIETAK, « Ein altägyptischer Weingarten in einem Tempelbezirk », *Anzeiger der österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien* 122, 1985, p. 267-278, et tout particulièrement p. 274-276, Abb. 10.

¹⁵⁴² *Ibid.*, p. 277, et Taf. VIII, p. 272.

correspond véritablement aux images qui nous en sont parvenues. Il semble cependant que les changements que l'on observe dans le traitement de ce motif, en deux millénaires d'histoire, ont pu traduire une certaine évolution technique. Le foulage avait peut-être seulement lieu, aux époques les plus anciennes, dans une sorte de bassine plate que l'on pouvait transporter aisément dans les vignobles. Les représentations de plus en plus élaborées des cuves, au Nouvel Empire, traduiraient alors le passage à des installations permanentes, munies d'un déversoir permettant une plus grande efficacité dans l'extraction du jus. Ce sont elles qui auraient laissé des traces archéologiques, à partir de la XVIII^e dynastie. On peut alors se demander pourquoi, dans deux scènes jumelles de l'époque saïte, on semble revenir à l'ancien système : les cuves qui y sont représentées sont en effet manifestement de simples bassines fermées, sans écoulement. S'agit-il là d'un phénomène de copie des bas-reliefs de l'Ancien Empire, dont il existe tant d'exemples à la XXVI^e dynastie ? Cette explication est sans doute insuffisante, surtout lorsqu'il est aussi manifeste que le « modèle » de ces représentations a plutôt été recherché dans certaines tombes du Nouvel Empire de la nécropole thébaine. Même en admettant que ces représentations donnent, indirectement, une certaine image de la réalité peut-être faut-il d'ailleurs se garder de faire jouer de façon trop linéaire la notion de « progrès technologique », dans le contexte d'une économie antique. Un autre élément concret peut en effet rendre compte de cette hésitation manifeste entre deux méthodes différentes de foulage : il s'agit tout simplement de la taille des vignobles, une installation permanente ayant plus d'intérêt dans le cadre d'un domaine important¹⁵⁴³, que dans celui d'une production marginale. La narration du père Vansleb, qui décrit l'Égypte du XVII^e siècle, nous en donne indirectement la preuve. En effet, presque deux mille ans après la décoration de la tombe de Petosiris (qui fait apparaître une cuve de pressage avec déversoir très perfectionnée) on se rend compte que les vignerons du Fayoum utilisent des techniques de vinification très proches de celles de l'Ancien Empire :

« On y fait le vin de cette sorte : ils pressent les raisins, soit avec les pieds ou autrement, dans une cuve de terre : ils mettent ensuite le moust dans un sac de grosse toile, et le pressent une seconde fois dans une autre cuve. »¹⁵⁴⁴

¹⁵⁴³ Il est tentant de penser qu'à Thèbes les décorateurs du Nouvel Empire et ceux de l'époque saïte n'ont pas forcément eu en tête le même modèle de vignoble pour faire leur travail. Ceux du Nouvel Empire pouvaient penser aux grands domaines du Delta, dont le vin parvenait en Haute-Égypte, comme nous l'apprennent les étiquettes de jarres à vin. Au vu du plus grand isolement de la région thébaine à cette dernière époque, c'est peut-être à un vignoble local, de moindre importance, que se réfèrent les scènes de la XXVI^e dyn.

¹⁵⁴⁴ P. VANSLEB, *Nouvelle relation en forme de journal, d'un voyage fait en Égypte*, Paris, 1677, p. 255.

b) Le sac-pressoir

Sur les scènes de fabrication du vin comme dans le texte de Vansleb, c'est la scène de « sac-pressoir » qui suit immédiatement la scène de foulage. De cet instrument très particulier, et qui a déjà été abondamment commenté ¹⁵⁴⁵, il existe également un assez grand nombre de représentations. Un premier comptage de l'ensemble des attestations de ce motif montre bien, cependant, qu'il n'a pas gardé la même importance tout au long de l'histoire pharaonique. On le trouve avec certitude à 18 reprises sous l'Ancien Empire (AE n^{os} 4, 7, 9-15, 18-19, 22-24, 26, 29, 32-33), à 6 reprises au Moyen Empire (ME n^{os} 1, 3, 5-8), à 4 reprises au Nouvel Empire (NE n^{os} 6, 14, 24, 29), et à 2 reprises à l'époque saïte (BE n^{os} 1-2). La signification exacte de cette opération mérite donc tout particulièrement d'être recherchée, pour évaluer son importance dans le processus de vinification. Avant d'entrer dans la description détaillée de ce motif, il faut cependant signaler que toutes les scènes de *sac-press* ne concernent pas le vin, et que cet instrument était couramment utilisé dans le processus de fabrication de l'huile ¹⁵⁴⁶. Dans la tombe d'Iymery (AE 7) figurent ainsi deux presses différentes : si l'une s'inscrit bien dans le contexte de la fabrication du vin, l'autre se trouve au bas d'une paroi où sont représentées des activités artisanales, et non agricoles. On trouve à plusieurs reprises le nom de l'huile-*mrht* sur ce registre, ce qui ôte à la scène toute ambiguïté ¹⁵⁴⁷. Nous avons donc éliminé de ce dernier comptage toutes les scènes qui ne faisaient pas clairement partie d'une séquence consacrée à la production du vin, soit parce qu'elles étaient trop fragmentaires (AE 1, AE 34), soit parce que le contexte ressemblait trop à celui on l'on trouve autour cette unique attestation explicite du pressage de l'huile. Il en est ainsi des presses que l'on rencontre dans la tombe de Nebimakhety (AE 3) et dans le tombeau de Shepsipoumin à El-Hawawish (AE 28) : toutes deux sont figurées au milieu des orfèvres, sculpteurs et souffleurs de verres, sans aucune référence extérieure à la vinification.

1) Les opérations.

¹⁵⁴⁵ P. MONTET, « La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire », *RecTrav* 35, 1913, p. 120-124.

¹⁵⁴⁶ Le patronage commun que le dieu Chesemou exerce sur la fabrication de l'huile et du vin vient probablement de son assimilation à ce type de presse dès le début de l'histoire égyptienne (sur cette divinité voir M. CICCARELLO « Shesmu the Letopolite », *SAOC* 39, 1977, p. 43-54).

¹⁵⁴⁷ Voir notamment la nouvelle publication de cette tombe par K.R. WEEKS, *Mastabas of Cemetery G 6000, Giza Mastabas* 5, Boston, 1994, p. 36-37 et fig. 30.

La scène de sac-pressoir met ordinairement en jeu un groupe de cinq personnes ¹⁵⁴⁸. Le raisin est placé dans un sac de lin, dont les deux extrémités sont liées à des perches. Il s'agit ensuite d'exercer sur ce sac, à l'aide de ces bâtons, un mouvement de torsion qui permet d'exprimer le jus des raisins. À cette fin, les vigneron se divisent en deux groupes de deux, maintenant chacun l'une des perches. Le plus souvent, de chaque côté du sac, un personnage est représenté assis, ou accroupi, et l'autre debout ; il arrive cependant que les deux hommes soient dressés, ce qui pose parfois un problème de perspective : il s'agit en effet de représenter, dans les faits, deux vigneron travaillant côte à côte, l'un fléchi, opérant la torsion, l'autre dressé, stabilisant la perche (AE 29). L'idée de l'effort accompli est souvent bien rendue. Mais ce qui surprend le plus, dans cette scène, est la façon toujours très acrobatique de présenter le cinquième personnage : il est en effet montré entre les deux perches, dans une posture tout à fait irréaliste [fig. 31]. Parfois, on le voit complètement à l'horizontale, les deux mains sur l'un des bâtons, les deux pieds sur l'autre (AE 26, AE 32) mais le plus souvent, il est en extension, avec un pied sur chaque perche, et le poids du corps entièrement déporté sur un côté (AE 9, AE 10, AE 23). P. Montet a bien décrypté le rôle que devait jouer ce vigneron : il devait exercer une pression pour maintenir bien écartés les deux bâtons que ses collègues, par leur mouvement de torsion, avaient tendance à rapprocher l'un de l'autre ¹⁵⁴⁹. Dans la tombe de Niankhkhnoum et Khnoumhotep (AE 9) ce personnage central est d'ailleurs relayé dans ses efforts par un ouvrier qui, placé au milieu de ceux qui tiennent les perches, tire sur l'une d'elles au moyen d'une corde. Si les décorateurs des tombeaux n'ont pas traduit la scène avec réalisme, on ne peut le leur reprocher puisqu'ils ont fait mieux en exprimant graphiquement l'esprit même. Parfois, d'ailleurs, peut-être pour faire apparaître encore plus efficacement l'effort de ce personnage, il a purement et simplement été remplacé par une légende qui décrit simplement son rôle : dans le tombeau de Senedjemib (AE 13) figurent ainsi les mots suivants, au-dessus du sac : , *w3h, jr=k*, que l'on pourrait traduire par l'injonction : « Toi, étire ! ». C'est également avec un certain humour que, dans la tombe de Nefer et Kahay (AE 11), ce personnage clé de la représentation a été remplacé par un babouin, ce qui rend bien compte du caractère insolite de la figuration, et introduit de plus un véritable jeu de mots entre le verbe 'n (tourner) qui pourrait accompagner cette opération de sac-pressoir, et le nom même du babouin (*j'n*) ¹⁵⁵⁰. Le mouvement de torsion est d'ailleurs très souvent marqué dans la façon selon laquelle le sac de lin est représenté : il prend alors la forme d'une tresse (AE 7, AE 9, AE 14). On voit toujours le liquide s'écouler abondamment du sac, pour être recueilli dans une large poterie. Les scènes de

¹⁵⁴⁸ Très exceptionnellement, un nombre plus grand d'intervenants peut avoir été représenté, comme dans la tombe de Niankhkhnoum et Khnoumhotep (AE 26), où l'on ne voit pas moins de 8 personnes au travail.

¹⁵⁴⁹ P. MONTET, *RecTrav* 35, p. 122.

¹⁵⁵⁰ A. MOUSSA, H. ALTENMÜLLER, *The Tomb of Nefer and Kahay*, Mayence, 1971, p. 24 et n. 137.

sac-press ne sont guère plus bavardes que celles qui nous montrent le foulage du raisin. L'opération est cependant régulièrement accompagnée de termes descriptifs : et il semble bien que le mot consacré pour la désigner soit le verbe *j'f*. Celui-ci est bien attesté au Moyen Empire : on le trouve à El-Bersheh dans la tombe de Djehoutyhotep II (ME 1) avec cette graphie : , dans un fragment de scène de fabrication du vin. Le même mot, sous une forme légèrement différente () se retrouve dans une tombe de Beni-Hassan, pour décrire le travail de serviteurs séchant du linge au moyen d'une installation assez proche de celles qui servent à presser les raisins. Cela permettrait de le traduire plus exactement par « tordre » que par « presser ». Ce verbe était d'ailleurs probablement utilisé dès l'Ancien Empire, comme en témoigne une scène mutilée de sac-pressoir dans la tombe de Shedou, à El-Deshasha (AE 30) où l'on peut lire ainsi  *j'f jrp* (« tordre » le vin)¹⁵⁵¹; de même, la tombe de Pepiankh à Meir (AE 29) en a probablement enregistré une version déformée ()¹⁵⁵². Enfin, le même terme se retrouve sans aucune ambiguïté dans la tombe de Pabasa (BE 1), sous la XXVI^e dynastie, où l'on trouve inscrit, à plusieurs reprises les mots , *'f jrp*. Une unique scène du Nouvel Empire propose un commentaire différent : dans la tombe de Puyemrê (TT 39 = NE 6) il est inscrit au-dessus du pressoir :  (*th jrp n 'prw* = presser le vin par les Apirous). D. Meeks suggère que ce dernier verbe signifie à la fois « presser » et « filtrer »¹⁵⁵³; de fait, il est significatif que le vocabulaire change au moment précis où la scène de sac-pressoir a peut-être elle-même changé de fonction au sein du processus de fabrication du vin.

2) Une évolution dans le temps

Comme la cuve de foulage, il semble bien en effet que cette presse rudimentaire ait connu, au cours de l'histoire égyptienne, une évolution technique importante. En effet, si, à l'Ancien Empire, tous les exemples connus sont du type que nous venons de décrire, la situation change au Moyen Empire. Dans certaines tombes de la nécropole de Beni-Hassan (ME 6, ME 7) apparaît en effet un instrument d'un genre nouveau. Il s'agit toujours d'un sac de lin dans lequel on place le raisin pour en exprimer le jus, mais il est adapté à un cadre en bois qui permet de mieux le maintenir tendu. Sur l'un des côtés de ce

¹⁵⁵¹ N. KANAWATI, *Deshasha, The Tombs of Inti, Shedou, and Others*, Sydney, 1993, p. 56, note 196.

¹⁵⁵² A.M. BLACKMAN, *The Rock Tombs of Meir V*, Londres, 1953, p. 56.

¹⁵⁵³ D. MEEKS, *op. cit.*, p. 24. Ce même mot se retrouve, avec un déterminatif qui ferait plutôt penser au foulage, dans la seconde stèle de Kamose, l. 12 : « Je boirai le vin de ton vignoble, que les Asiatiques pressent () pour moi » (L. HABACHI, *The Second Stela of Kamose*, ADAIK 8, Glückstadt, 1972, p. 36). Cependant, ce déterminatif, qui est un doublet de , se retrouve très souvent après le mot *'fty* (brasseur) cf. GARDINER, *Sign List*, A 36-37.

cadre se trouve une sorte de tourniquet, relié au sac, qui permet à un groupe de vigneron d'exercer un mouvement de torsion. Ce motif donne véritablement l'impression que l'on est passé d'une structure informelle (un linge tordu entre deux bâtons) à un véritable instrument construit, qui semble d'ailleurs pourvu d'un nom dans la tombe de Baket (ME 7) où l'on trouve inscrits les mots :  *js nwd*, que l'on serait tenté de traduire par « la place où l'on presse »¹⁵⁵⁴. C'est d'ailleurs cet instrument qui est repris, avec quelques variantes, dans l'iconographie du Nouvel Empire, les rares fois où la scène est encore représentée (NE 6 [fig. 32], NE 23, NE 29). Dans ces trois tombes, on retrouve en effet l'image du même cadre de bois permettant de maintenir le sac, mais il est équipé cette fois de deux tourniquets, manipulés par deux personnages de part et d'autre de la presse¹⁵⁵⁵. Ce pressoir d'un genre nouveau pose cependant un certain nombre de problèmes assez difficiles à résoudre. Tout d'abord on peut se demander, s'il constitue vraiment un progrès technique, pourquoi il n'a pas d'emblée entraîné la disparition des presses les moins élaborées, dès le Moyen Empire. On trouve encore en effet, à cette période, de nombreuses figurations des presses du type le plus ancien (ME 1, ME 3, ME 8) ; l'une d'elles (ME 5) est même dessinée dans la tombe de Khnoumhotep à Beni-Hassan, où l'on observe aussi une presse à montants fixes (ME 6). Les scènes de la XXVI^e dynastie, qui sont les dernières à reprendre le motif du sac-pressoir, montrent également les instruments les plus anciens. Cette question en appelle une autre : n'est-ce pas un produit spécifique, différent du vin, qui était susceptible d'être traité par ce genre d'installation ? On peut penser par exemple à l'huile qui connaissait à l'Ancien Empire, comme nous l'avons vu, un traitement très semblable à celui du vin. Il semble cependant que la presse de la tombe de Baket (ME 7) ait été en étroite relation avec une scène de fabrication du vin¹⁵⁵⁶. L'usage de cette nouvelle presse dans la confection de vins particuliers (vin cuit ?) reste à notre avis une hypothèse envisageable¹⁵⁵⁷ ; il est également possible qu'elle ait été, à ses débuts, surtout utilisée pour fabriquer une variété d'huile¹⁵⁵⁸.

Mais le fait le plus frappant est sans doute la quasi-disparition de cet instrument au Nouvel Empire. Le sac-pressoir a vraisemblablement été représenté de façon systématique dans les scènes de fabrication du vin de l'Ancien et du Moyen Empire : il est dans les deux cas représenté à peu près autant de fois que la scène de foulage et que la scène de

¹⁵⁵⁴ P. TALLET, « Le *shedeh*, étude d'un procédé de vinification en Égypte ancienne », *BIFAO* 95, 1995, p. 488.

¹⁵⁵⁵ Une autre représentation de presse à montants fixes datant du Nouvel Empire se trouve dans le temple de Sethi I^{er} à Abydos (A.S.G. CAULFIELD, *The Temple of the Kings at Abydos*, Londres, 1902, pl. XX/4).

¹⁵⁵⁶ P. MONTET, « Notes sur les tombeaux de Beni-Hassan », *BIFAO* 9, 1909, p. 7-9.

¹⁵⁵⁷ P. TALLET, *op. cit.*, p. 485-492.

¹⁵⁵⁸ Le produit fabriqué au moyen de cette presse porte certainement, dans la tombe de Baket, le nom de *sdf*. Faut-il y voir une déformation du terme *sft*, qui désigne couramment une variété d'huile, ou plus simplement le mot *sdf* (nourriture) qui pourrait s'appliquer à une forme de raisiné ?

vendanges. À la XVIII^e dynastie, il n'apparaît plus qu'exceptionnellement dans l'iconographie, deux fois dans des tombes relativement anciennes (TT 39 = NE 6, TT 155 = NE 24, date : Hatchepsout / Thoutmosis III) et une fois dans une tombe d'époque amarnienne (TT 188 = NE 29)¹⁵⁵⁹. C'est peu, face aux 30 représentations du foulage qui figurent dans les 41 tombes du Nouvel Empire que nous avons répertoriées. Comment expliquer cette absence ?

Une première solution serait de chercher ici une explication d'ordre purement artistique : les scènes du Nouvel Empire sont souvent beaucoup plus stylisées que celles qui précèdent, et l'on a pu, dans le cadre d'un programme iconographique plus restreint, faire disparaître un élément classique de la chaîne des opérations de vinification. Certains faits semblent conforter cette hypothèse. Tout d'abord, on note que le sac-pressoir n'a pas entièrement disparu des représentations. Présent sur les murs de tombes du début de la XVIII^e dynastie, on le retrouve en effet à l'époque amarnienne. On constate que cet élément est également présent dans certaines tombes de l'époque saïte, même s'il est repris curieusement sous sa forme la plus primitive (BE 1, BE 2). Enfin, autre signe de pérennité du motif, il est présent, sous une forme imagée, dans certains Livres des morts du Nouvel Empire (NE 44, NE 45), et sur les parois d'un temple de la XIX^e dynastie (NE 43). On pourrait alors penser à faire une distinction entre des scènes « réalistes », faisant apparaître ce sac-pressoir, et des scènes seulement « suggestives » l'omettant systématiquement. Mais il serait alors étonnant que certaines des scènes les plus complètes que nous ayons conservées (par exemple celles de la tombe de Rekhmirê [TT 100 = NE 22], ou de la tombe de Nebamon [TT 90 = NE 19]) soient muettes sur ce point¹⁵⁶⁰.

On pourrait également penser que, les croyances religieuses évoluant, cette représentation de sac-pressoir (manifestation de l'inquiétant génie du pressoir, Chesemou) ait pris peu à peu des aspects menaçants, et que l'on ait alors pris soin de l'écarter de l'espace de la tombe. C'est en effet sous la forme d'un « pressoir sanglant » que cet instrument apparaît — précisément au Nouvel Empire — dans certains Livres des morts. On y voit ainsi deux génies broyer les ennemis de Rê dans les mailles du filet, leur sang s'écoulant dans la cuve de la même façon que le vin nouvellement pressé¹⁵⁶¹. Il est malheureusement difficile de savoir en détail quelles étaient les véritables motivations des décorateurs des tombeaux, les scènes représentées ayant toujours manifestement un sens second sous leur valeur faciale. L'un des seuls éléments que l'on pourrait soulever contre

¹⁵⁵⁹ Une quatrième attestation en existe peut-être dans la tombe d'Ineni (TT 81 = NE 14), mais la peinture qui représente la fabrication du vin est tellement abîmée qu'il est très difficile d'identifier le motif du sac-pressoir sur la publication qui en a été faite. Cette tombe doit également être datée vraisemblablement du règne de Thoutmosis III.

¹⁵⁶⁰ Dans sa précision, la TT 90 est par exemple la seule à montrer la fermentation du vin dans les jarres.

¹⁵⁶¹ S. SCHOTT, « Das blutrünstige Keltergerät », ZÄS 74, p. 88-93.

cette hypothèse est l'ancienneté de la personnalité de Chesemou : il est déjà perçu comme une divinité redoutable dans les Textes des Pyramides (notamment dans les fameux « textes cannibales » ¹⁵⁶²), ce qui n'a pas empêché les décorateurs de l'Ancien Empire de tracer abondamment le motif du sac-pressoir dans les tombeaux de cette époque. Il semble bien d'ailleurs que sa présence constitue plutôt une protection pour le défunt, y compris sur les Livres des morts où on le trouve si crûment représenté.

La troisième façon de rendre compte de ces changements importants dans la représentation des scènes de fabrication du vin serait d'y voir le reflet lointain d'une évolution technique, comparable à celle que l'on devine pour les cuves de foulage. Un détail peut en effet frapper : à une exception près, les scènes de sac-pressoir ne se sont maintenues, dans les scènes postérieures au Moyen Empire, que dans des cas où les cuves représentées étaient basses, c'est-à-dire très semblables à celles que l'on voit à l'Ancien Empire. C'est le cas dans la tombe de Puyemrê (TT 39) et d'Antef (TT 155), qui datent l'une et l'autre de la première moitié de la XVIII^e dynastie. C'est également le cas des deux tombes saïtes de la nécropole thébaine (BE 1, BE 2) qui montrent les opérations de vinification : avant le pressage, le foulage y est montré dans des bassines, et non dans des cuves à déversoir. Il est alors tentant de penser que la disparition épisodique du sac-pressoir pourrait être liée à l'optimisation de l'opération précédente. En effet, lorsque le foulage du raisin avait lieu dans des bassines ou des récipients fermés, une étape restait indispensable, comme l'indique bien Pierre Montet : celle de la « séparation du vin de cuve de la vendange » ¹⁵⁶³. Cette opération, qui n'est jamais représentée à l'Ancien Empire, devait consister à puiser le jus extrait des fruits dans la bassine au moyen d'un autre récipient. Mais il est bien évident que, selon cette méthode, les raisins devaient encore être gorgés de liquide. Un pressage complémentaire, au moyen d'un sac de lin, était donc indispensable. En revanche, les données du problème changent du tout au tout si l'on envisage un foulage effectué dans des cuves à déversoir. Le vin extrait des raisins s'écoule en effet tout seul, par gravité, vers la bassine qui le recueille. S'il reste du liquide dans les fruits, il est assez facile de l'exprimer manuellement en comprimant les peaux dans un angle de la cuve (technique dont témoignent bien les installations d'époque romaine que l'on a retrouvé dans la région d'Alexandrie). Si le recours au sac-pressoir peut toujours avoir lieu, il va de soi que cette opération devient une étape beaucoup moins importante qu'auparavant dans la fabrication du vin.

L'exception que nous avons notée confirme d'ailleurs plus ou moins cette règle : en effet, dans la TT 188 de Parennefer (= NE 29), un sac-pressoir a été représenté dans une scène de fabrication du vin où l'on utilise une cuve haute, à déversoir. Cependant, on peut

¹⁵⁶² *Pyr.* 403.

¹⁵⁶³ P. MONTET, *RecTrav* 35, p. 120.

également noter que l'ordre des opérations a changé. Sur la paroi où l'ensemble est dessiné, on observe, de bas en haut :

- a) le foulage ;
- b) la mise en jarres ;
- c) le sac-pressoir.

Cette dernière étape a donc vraisemblablement changé de nature : elle n'est plus le complément indispensable de l'opération de foulage, que l'on représente immédiatement après, mais un travail annexe. Il peut s'agir de la récupération facultative d'une faible quantité de liquide, voire de la fabrication d'un produit de second rang, après retrempage des moûts ¹⁵⁶⁴. Le retour à des procédés plus anciens que l'on observe dans les tombes saïtes appelle le même ordre de remarques que précédemment, à propos de la cuve de foulage : la taille des exploitations est certainement, à l'époque pré-moderne, un facteur plus déterminant que la notion de progrès pour analyser l'évolution des techniques. À titre de comparaison, on peut observer le même phénomène dans l'Empire romain : alors qu'un véritable pressoir à levier, sans commune mesure avec les humbles sacs de lin des Égyptiens, est décrit en détail par Caton (preuve de l'avancée technologique de l'époque) l'archéologie apporte sans cesse la preuve qu'un nombre extrêmement limité des exploitations viticoles en étaient équipées. Seuls les plus grands domaines avaient en effet profit, en termes de production, à financer la construction d'une machine qui ne permettait de gagner qu'un faible pourcentage de la récolte (de l'ordre de 15 %) ¹⁵⁶⁵.

c) Le contexte festif

Tout ce travail pourrait paraître bien austère si l'on oubliait de mentionner l'un des aspects les plus importants de ces opérations de pressage : le contexte de fête dans lequel elles se déroulent. Le foulage du raisin devait avoir lieu en musique : dans les tombes du Nouvel Empire, l'artiste a parfois insisté sur les mouvements endiablés qui animent les vigneron chargés de ce travail (par exemple dans la TT 155 [NE 23]). Mais c'est aux périodes plus anciennes que nous avons de cela les indices les plus concrets : à quatre reprises, dans des mastabas de l'Ancien Empire, une petite scène additionnelle a été glissée entre le foulage et le pressage. On y voit invariablement, circonscrits par l'artiste dans une sorte de cercle, deux personnages assis qui se font face et qui entrechoquent des bâtons [fig. 33]. La nature de l'opération est d'ailleurs sans ambiguïté : dans deux des exemples connus un mot de commentaire figure au-dessus des deux hommes. Dans le mastaba de Mererouka on trouve ainsi écrit  (*m3h*) ; dans la tombe de

¹⁵⁶⁴ Voir *infra*, chapitre III/2/3, le vin-*paour*.

¹⁵⁶⁵ A. CHENE, J.-P. BRUN, « Si tu construis un pressoir », film réalisé par le Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, 1994.

Neferherenptah, le même vocable revient, accompagné d'un déterminatif encore plus évocateur . Cette légende est fréquente dans les scènes de l'Ancien Empire : P. Montet fait ainsi remarquer que l'on voit également ce verbe dans des scènes de danse, où des femmes frappent dans leurs mains pour donner le rythme ; des hommes qui conduisent les ânes à coups de bâtons ont reçu la même légende ¹⁵⁶⁶. Une traduction par « produire du bruit en frappant », ou plus exactement « battre la mesure » s'impose donc ¹⁵⁶⁷. La représentation du cercle qui entoure les personnages reste en partie énigmatique. Cet élément n'est d'ailleurs pas obligatoire : dans la tombe de Nefer et Kahay les mêmes hommes munis de bâtons sont simplement figurés assis (l'un au-dessus de l'autre) auprès du pressoir. L. Manniche propose à ce sujet une explication séduisante : une fois de plus, le dessin serait interprétatif, et la figure géométrique pourrait désigner le rythme d'une sorte de chant ¹⁵⁶⁸. Il faut ici noter que le *floruit* de ce motif a été relativement bref : toutes ses attestations semblent se distribuer entre le milieu de la V^e dynastie (AE 11, AE 12) et le tout début de la VI^e dynastie ; les tombes les mieux datées qui l'incluent dans leur programme iconographique remontent aux règnes de Djekarê-Isesi (AE 13) et Teti (AE 23). Cela permet plus légitimement d'établir un parallèle avec une scène unique, que l'on trouve dans la tombe de Ptahhotep (AE 14), qui date elle aussi du règne de Djedkarê : au-dessus de la scène de fabrication du vin, et parmi d'autres jeux en rapport avec la vigne, on observe en effet deux enfants qui entrechoquent des baguettes au-dessus d'une réplique de pressoir ¹⁵⁶⁹. La légende qui décrit ce tableau est alors : , *stt n Šsmw* « frapper pour Chesemou ». La relation de l'ensemble des scènes que nous avons mentionnées avec cette dernière divinité nous semble donc tout à fait évidente.

Le contexte festif des scènes de pressage du vin continue d'apparaître dans les représentations du Nouvel Empire ; c'est cependant un autre personnage divin qui y est honoré. Il s'agit de la déesse Renenoutet, dont l'effigie orne très régulièrement, à cette époque, la cuve où les vigneron piétinent le raisin. Son lieu de prédilection est d'ailleurs le déversoir de la presse, premier endroit où apparaît le produit fini, et le plus logique pour consacrer à une divinité bienveillante les prémisses d'une récolte. Son nom même apparaît

¹⁵⁶⁶ P. MONTET, *op. cit.*, p. 119.

¹⁵⁶⁷ L'analyse de P. Montet a été complétée sur ce point par H. HICKMANN, « Terminologie musicale de l'Égypte ancienne », *BIE* XXXVI, 1955, p. 586-588; voir aussi *id.*, « Du battement des mains aux planchettes entrechoquées », *BIE* XXXVII, 1956, p. 113) et *id.*, *Instruments de musique*, CGC n^{os} 69201-69852, Le Caire, 1949, p. 3 ; C. SACHS, *Die Musikinstrumente des Alten Ägypten*, Berlin, 1921, p. 12.

¹⁵⁶⁸ « The circle has posed problems of interpretation, for it does not seem to correspond to any physical location in which the clapping might have taken place, but it may give a clue to the type of performance presented. The Arabic *dâr*, a piece of music with a refrain, literally means circle. If indeed the concept of this musical form does have roots in antiquity, the circle in the grape harvest scenes may be the first graphical representation of it (L. MANNICHE, *Music and Musicians in Ancient Egypt*, Londres, 1991, p. 19).

¹⁵⁶⁹ N. de G. DAVIES, *Ptahhetep and Akhetetep I*, Londres, 1901, pl. XXIII.

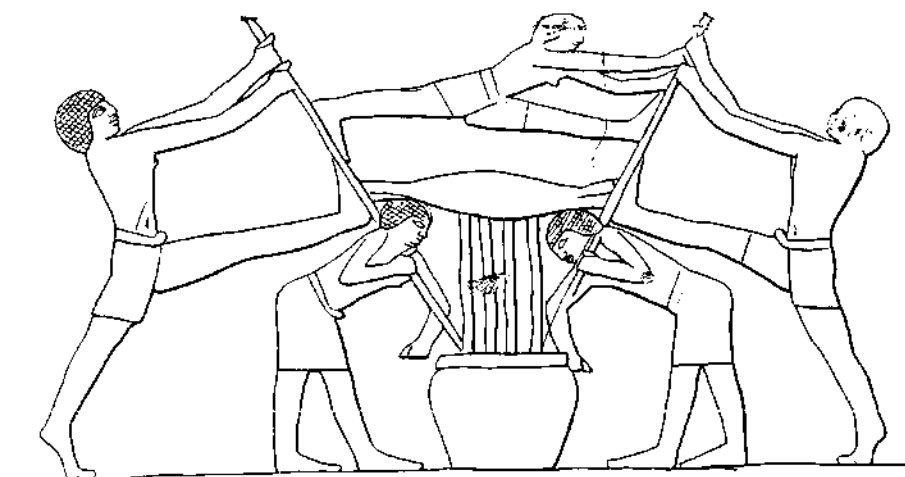


fig. 31 : scène de sac-pressoir, à l'Ancien Empire, dans la tombe de Mererouka.



fig. 32 : scène de sac-pressoir, au Nouvel Empire, dans la tombe de Puyemrê (TT 39).

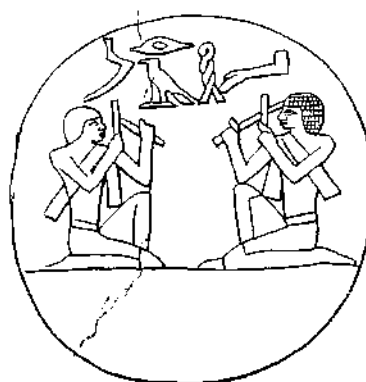


fig. 33 : hommes entrechoquant des baguettes. Tombe de Mererouka.

III/1/4. Autour de la mise en jarres

La scène de mise en jarres clôt généralement le cycle de la fabrication du vin tel qu'il nous est montré dans les représentations des tombes. Ce motif est un peu moins fréquent que les précédents, mais il a néanmoins été représenté avec une grande régularité. On le trouve ainsi avec certitude à 12 reprises à l'Ancien Empire (AE 7, 9 [2 fois], 13-14, 16, 21-22, 24, 26, 28-29), à 2 reprises au Moyen Empire (ME 3, 8), à 20 reprises au Nouvel Empire (NE 3-8, 10, 13-14, 17, 20, 22, 24, 28-30, 32-33, 41-42), et à trois reprises à la Basse Époque (BE 1-2, 4). C'est en fait toute une série d'opérations qui sont juxtaposées par l'artiste : on trouve ensemble le remplissage des récipients (la fermentation pouvant occasionnellement être évoquée), le scellement des jarres, et enfin le transport des amphores vinaires vers un lieu de stockage, ou d'exportation. La donnée qui manque cruellement est bien sûr une indication de temps, qui préciserait encore notre connaissance du vin (combien de jours s'écoulaient par exemple, entre la mise en jarres et le scellement des récipients, entre la fermeture d'une amphore et sa livraison). Certains indices touchant à ces délais sont peut-être donnés par les étiquettes des jarres, comme nous le verrons plus loin ¹⁵⁷¹. D'un point de vue purement technique, la confrontation des scènes figurées avec les analyses de certains céramologues permet déjà d'avoir une idée assez claire du déroulement des opérations ¹⁵⁷².

a) Le remplissage des jarres

C'est dans les représentations de l'Ancien et du Moyen Empire que cette scène est la plus énigmatique : en effet, à la différence de ce que l'on observe dans les documents postérieurs, aucune connexion explicite n'est faite entre la scène de pressage et la scène de remplissage des récipients. Généralement, après la scène du sac-pressoir (où l'on a vu le vin couler dans une sorte de cuve large et trapue), des personnages sont chargés de verser le vin dans de grandes jarres, au moyen de récipients plus petits qu'ils tiennent à deux mains. Ces ustensiles sont d'ailleurs très intéressants : si on les regarde attentivement, on peut en effet se rendre compte qu'ils sont la plupart du temps équipés d'une sorte de bec verseur (AE 9, AE 19, AE 21, AE 24, AE 26). La tombe d'Iymery (AE 7), [fig. 34] en donne peut-être l'image la plus évocatrice : les vigneronniers maintiennent presque horizontale une sorte de bassine, pourvue d'un écoulement juste sous sa lèvre.

¹⁵⁷¹ Voir en particulier *infra*, chap. III/3/1, avec des indications de jours qui pourraient bien correspondre à une durée de fermentation.

¹⁵⁷² Voir notamment les études de C. HOPE, *Malkata and the Birket Habu. Jar Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978.



fig. 34 : scène de remplissage des jarres dans la tombe de Iymeri (d'après K. Weeks, *Mastaba of Cemetery G 6000*, Boston, 1994, fig. 38).

Il semble alors évident qu'il s'agit là d'une opération de filtrage, destinée, avant de remplir les amphores, à éliminer la plus grande partie des lies déposées par le vin. Ces gestes s'accompagnent parfois de la légende hiéroglyphique  *mḥ jrp* (litt. remplir de vin : AE 16, AE 29, et vraisemblablement AE 13 et AE 21 où le texte est en partie effacé)¹⁵⁷³. Dans un cas, le nom des récipients est donné :  *mḥ jrp ḏw ḥz* : « remplir de vin 1000 jarres-*djou* »¹⁵⁷⁴ (AE 9). Le type d'amphore qui est ainsi désigné est celui qui apparaît le plus fréquemment dans les scènes de fabrication du vin de cette époque : il s'agit d'une jarre sans anse, assez large, et de forme conique [fig. 35 a]. On trouve également, de façon très fréquente dans ce contexte, une sorte de cruche, qui pourrait être l'imitation d'une poterie syrienne [fig. 35 b]¹⁵⁷⁵. Enfin, certains récipients cylindriques, au col évasé [fig. 35 c], ressemblent aux vases à onguent en pierre qui furent retrouvés à Saqqara, dans la pyramide à degré de Djoser (III^e dynastie)¹⁵⁷⁶. Un dernier type de conteneur pose à nouveau la question des techniques de vinification des anciens Égyptiens. Il arrive en effet que l'on rencontre des jarres à très grande ouverture, qu'il est manifestement difficile de sceller [fig. 35 d] (AE 26, ME 3, ME 8).

¹⁵⁷³ Les deux scènes de fabrication du vin saïte que l'on trouve dans la nécropole thébaine reprennent en partie l'iconographie des scènes de l'Ancien Empire. Celle de la tombe de Pabasa (BE 1) montre également le remplissage des jarres avec la légende *mḥ jrp*.

¹⁵⁷⁴ *Wb* V, 549, 24-25 associe ce mot à un type de récipient destiné à contenir de l'onguent (Salbgefäße).

¹⁵⁷⁵ P. PAICE, « The Pottery of Daily Life in Ancient Egypt », *JSSEA* 19, 1989, p. 60.

¹⁵⁷⁶ P. LACAU, J.-Ph. LAUER, *La pyramide à degrés IV*, Le Caire, 1959, pl. 1, n° 18. Des récipients du même type pourraient cependant encore apparaître dans des scènes de vinification du Moyen Empire, par exemple à Beni-Hassan (ME 6).



fig. 35 a



fig. 35 b



fig. 35 c



fig. 35 d

Malgré le caractère un peu désordonné de ces informations, il est donc permis d'imaginer tout un jeu de transfert du vin lors de sa vinification. Si la fermentation avait bien lieu dans des jarres, il n'est pas du tout évident qu'elle ait eu lieu systématiquement dans les récipients où le vin était finalement scellé. Une série d'opérations de soutirage devait au contraire avoir lieu pour éliminer le plus possible de lies à ce stade du processus. Dans un cas unique, la tombe de Pepiankh à Meir (AE 29), ce sont d'ailleurs de véritables cuves, de taille identique à celle que l'on trouve sous le sac-pressoir, qui sont destinées à recueillir le vin après le pressage [fig. 36]. Ce document est peut-être le seul à nous laisser entrevoir la complexité de la préparation du vin à cette époque : en effet, on trouve au-dessus des deux cuves qui sont à droite du dessin la mention de deux variétés différentes de vin. L'une indique : *jrp swnw* (𓂏𓏏𓂏𓏏𓂏𓏏) vin-*sounou*, et l'autre *jrp hꜣmw* (𓂏𓏏𓂏𓏏𓂏𓏏) vin-*hamy*. Ces deux catégories de vin font partie des six espèces canoniques qui figurent régulièrement sur les pancartes d'offrandes des tombes. Comme ces listes intègrent aussi quelques désignations géographiques (comme « vin de Basse-Égypte » *jrp mḥw* par exemple) on a longtemps traduit *jrp swnw* par « vin de Péluse » et *jrp hꜣmw* par « vin de Ham », deux localités qu'il faudrait placer dans le Delta¹⁵⁷⁷. Ce document nous invite fortement à penser, à la suite de D. Meeks, que ces deux désignations se rapportent plutôt à une quelconque manipulation du vin, puisque les deux produits mentionnés sont manifestement issus de la même presse¹⁵⁷⁸. Faudrait-il alors comprendre *jrp swnw* par « vin mélangé »¹⁵⁷⁹, et *jrp hꜣmy* par « vin de presse »¹⁵⁸⁰ ? Les éléments manqueront sans doute à jamais pour définir précisément quelles étaient ces

¹⁵⁷⁷ Pour l'identification de ces deux toponymes, voir par exemple H.F. LUTZ, *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig, 1922, p. 13.

¹⁵⁷⁸ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Suppl.* XXVI, 1994, p. 12. Le vin-*abesh*, qui apparaît dans ces mêmes listes a quant à lui été suspecté depuis bien plus longtemps d'être un type de vin particulier, et non une « appellation d'origine contrôlée ».

¹⁵⁷⁹ D. MEEKS, *op. cit.*, p. 12, traduit par « vin de *dolia* », ce qui est une possibilité car *swn*, *swnw* désigne manifestement un récipient pour l'huile, le vin, ou l'eau selon les cas (Wb IV, 155, 5-7). Le verbe *swnt* a récemment été traduit « mélanger », ce qui pourrait avoir un sens dans le cadre de la vinification (cf. les opérations de fabrication de l'huile *mrht* dans la tombe de Iymery, K. WEEKS, *Mastabas of the Cemetery G 6000 (Giza Mastabas 5)*, Boston, 1994, p. 36. L'opération même du mélange pourrait avoir donné son nom à un récipient où on la pratiquait (cf. en grec l'origine du mot « cratère »).

¹⁵⁸⁰ D. MEEKS, *op. cit.*, p. 12.

préparations. Tout au plus peut-on deviner ici l'existence d'opérations jouant avec la fermentation.

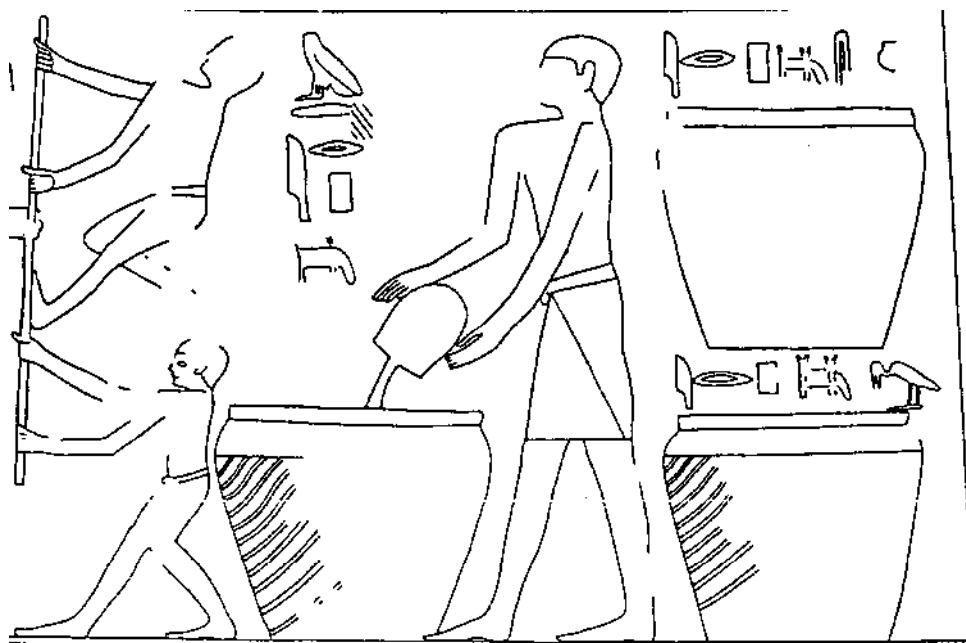


fig. 36 : scène de mise en jarres (?) tombe de Pepiankh (A.M. BLACKMAN, *The Rock Tombs of Meir V*, Londres, 1953, pl. XX)

Le motif change assez profondément dans les représentations du Nouvel Empire : très souvent on voit des vignerons remplir les jarres en prélevant directement le vin dans le pressoir, on plus exactement, dans le petit bassin de décantation qui lui est juxtaposé ¹⁵⁸¹. C'est le cas, par exemple dans les TT 22, 49, 52, 90, 100, 172. La scène la plus imagée est probablement celle de la tombe de Parennefer (TT 188 = NE 29), d'époque amarnienne, où le déversoir de la cuve de pressage est vu d'en haut [fig. 37], et où l'on observe deux vignerons qui plongent dans le jus du raisin des sortes de petites cruches sans anses, très semblables à celle qui fut retrouvée par M. Bietak à Tell Dab'a, près d'une cuve de foulage ¹⁵⁸². Ces derniers instruments ne sont plus pourvus d'un dispositif de filtrage : peut-être le petit bassin de décantation dans lequel s'écoule le vin fraîchement pressé permet-il d'éliminer la plupart des lies ¹⁵⁸³. De la même façon, tout nous montre dans ces

¹⁵⁸¹ Dans les rares cas où la représentation du sac-pressoir est maintenue au Nouvel Empire (TT 39, 81) c'est à la suite de cette dernière scène qu'est représenté le remplissage des jarres. Dans les TT 155 et 188, les vignerons chargés de verser le vin dans les amphores ont été figurés entre la scène du pressoir et celle du sac-pressoir. Ils peuvent donc être également mis en relation avec ce dernier tableau.

¹⁵⁸² M. BIETAK, « Ein altägyptischer Weingarten in einem Tempelbezirk », *Anzeiger der österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien* 122, 1985, p. 277 et Taf. VIII, p. 272.

¹⁵⁸³ Il est cependant vraisemblable que, selon ce système, des dépôts importants aient subsisté au fond des récipients. Une scène de la tombe de Rekhmirê (TT 100) nous

dernières scènes que la fermentation a bien lieu dans les jarres qui sont destinées à renfermer le vin, sans qu'il y ait besoin de le transvaser à nouveau. Dans les rangées d'amphores qui sont en général disposées près du pressoir, le décorateur de la tombe a presque toujours juxtaposé aux jarres encore ouvertes, que l'on remplit, des jarres identiques, mais scellées. C'est le cas, par exemple dans les TT 49, 79, 172 ¹⁵⁸⁴. Dans la tombe de Nebamon (TT 90 = NE 19) nous est donnée la preuve définitive que la fermentation avait bien lieu dans les amphores : une série de récipients sont représentés à droite du pressoir. Seuls deux d'entre eux ne sont pas scellés, et l'on peut voir du liquide s'écouler le long de leur col [fig. 38]. Ce détail ne se retrouve malheureusement dans aucune autre scène de fabrication du vin ¹⁵⁸⁵. On voit, de la même façon, un liquide qui fermente s'échapper de jarres ouvertes, que l'on rafraîchit en les éventant, dans la tombe d'Amenemhat (TT 82) ¹⁵⁸⁶ ; cependant, hors du contexte de la vinification, la connexion avec le vin n'est pas obligatoire. D'après les représentations du Nouvel Empire, ce qui touche à la mise en jarres, et qui inclut par conséquent l'étape cruciale de la vinification, peut paraître simple : filtrage par l'intermédiaire d'un bassin de décantation, fermentation dans les amphores avant scellement. Ces mêmes gestes ont été observés par le P. Vansleb dans l'Égypte du XVII^e siècle ce qui pourrait donner l'idée d'une certaine pérennité des techniques ¹⁵⁸⁷. Il faut cependant garder à l'esprit que cet ensemble d'images, souvent très stéréotypées, peut pécher par omission tout en reprenant l'essentiel du travail de la vigne et du vin. Les étiquettes de jarres, comme nous le verrons plus loin, laissent entrevoir des techniques de vinification beaucoup plus complexes. Un unique tableau est d'ailleurs évocateur du soin que les Égyptiens consacraient à élaborer leur vin : dans la tombe d'Antef (TT 155), le responsable du domaine goûte le vin nouveau avant qu'il ne soit descendu à la cave et s'extasie sur son excellence.

montre d'ailleurs la boisson en train d'être filtrée, avant son service lors d'un banquet (N. de G. DAVIES, *The Tomb of Rekhmirê*, New York, 1943, pl. 64, registre supérieur, à droite).

¹⁵⁸⁴ En revanche, dans la tombe de Rekhmirê (TT 100) les jarres que l'on remplit sont des jarres sans anses, alors que celles que l'on aperçoit déjà fermées en sont pourvues.

¹⁵⁸⁵ Seule la tombe de Neferhotep (TT 49) pourrait peut-être y faire également allusion : à droite de la scène de fabrication du vin, au registre supérieur, on trouve toute une série de jarres dont le col est simplement surmonté d'une sorte de boule. S'il s'agit de la représentation d'un type de scellement, elle est étonnante (les scellements qui sont représentés au registre inférieur enserrant bien le col des jarres, ce qui est logique). On pourrait alors penser que nous avons là une représentation hyperbolique de la fermentation.

¹⁵⁸⁶ N. de G. DAVIES, A.H. GARDINER, *The Tomb of Amenemhet*, Londres, 1915, pl. XXVI ; mentionné par A. LERSTRUP, « The Making of Wine in Egypt », *GöttMisc* 129, 1992, p. 75.

¹⁵⁸⁷ P. VANSLEB, *Nouvelle relation en forme de journal, d'un voyage fait en Égypte*, Paris, 1677, p. 255.

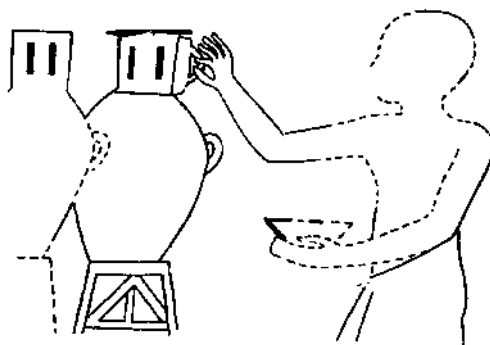


fig. 39. Scellement des jarres à vin, TT 188 (N. de G. Davies, *JEA* IX, pl. XXVIII).

Dans le cas précis de la fermeture des jarres, au Nouvel Empire, les études céramologiques permettent de mieux interpréter les gestes allusifs des ouvriers représentés dans les tombeaux. Sur le site de Malkata, à Thèbes, de très nombreux bouchons de jarres ont été retrouvés lors des fouilles de l'université de Pennsylvanie (1971-1974). L'analyse qui en a été faite par C. Hope insiste tout d'abord sur la solidité de cette fermeture : la plupart du temps, les jarres ont été ouvertes en brisant leur col, l'argile du bouchon, séchée au soleil, étant trop résistante pour être simplement descellée ¹⁵⁸⁹. On peut alors remarquer qu'au scellement extérieur s'ajoute une deuxième fermeture de la jarre, que l'on retrouve également conservée dans le col du récipient. Il s'agit d'un bouchage provisoire, que l'on plaçait dans l'ouverture de l'amphore avant le scellement final, vraisemblablement pour protéger le contenu de l'argile fraîche que l'on appliquait lors du scellement final. Ce bourrage est le plus souvent composé de roseaux tressés ou noués, mais il peut aussi être formé par un tesson de poterie, ou par un petit disque d'argile s'adaptant à l'ouverture du récipient ¹⁵⁹⁰. Ce premier bouchon, plus perméable qu'un scellement, pourrait aussi avoir été placé sur les jarres en cours de fermentation afin de faciliter les échanges gazeux, sans pour autant mettre le vin en contact direct avec l'air ¹⁵⁹¹.

On procédait ensuite à la mise en place du scellement extérieur, qui pouvait être soit modelé à la main, de façon grossière, soit appliqué à l'aide d'un moule ouvert, cylindrique

¹⁵⁸⁹ C. HOPE, *Malkata and the Birket Habu. Jar Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978, p. 8.

¹⁵⁹⁰ *Ibid.*, p. 14 et appendice II, p. 37, pl. 1-2.

¹⁵⁹¹ Nous pourrions avoir une représentation imagée de ce système dans la tombe d'Antef (TT 155) : près du chef des vigneron, qui déguste le vin, on trouve une grande jarre non scellée, seulement fermée par une sorte boule posée sur son col (T. SÄVE-SÖDERBERGH, *Private Tombs at Thebes I*, Oxford, 1957, pl. XV) ; un système équivalent apparaît également dans la tombe de Sarenpout, à Assouan (ME 11) : une petite cruche a été posée en travers d'un récipient non encore scellé (rien ne relie particulièrement cette scène à la fabrication du vin, et il s'agit plus probablement ici de brasserie, le problème de la fermentation se posant dans les deux cas).

ou conique, permettant de lui donner une certaine régularité ¹⁵⁹². De là dérivent les trois grands types de bouchons que l'on retrouve : en capsule (« cap-sealing », modelé), en coupole ou en cylindre (moulés) [fig. 40 a,b,c] ¹⁵⁹³. Cette opération ne devait pas se faire sans risque de casse : c'est sans doute la raison pour laquelle le col du récipient a la plupart du temps été renforcé à l'aide d'une bande de papyrus, de roseau, ou d'une cordelette avant l'application de l'argile ¹⁵⁹⁴. Une dernière particularité de ces scellements extérieurs a été abondamment commentée : on y a parfois retrouvé un petit orifice, qui avait ensuite été rebouché (par exemple sur certaines jarres de la tombe de Toutânkhamon) ¹⁵⁹⁵. L'explication naturelle de ce genre de dispositif serait d'y voir une sorte de soupape, pratiquée pour laisser passer les gaz d'une seconde fermentation, qui aurait eu lieu dans les amphores. Bien que certains auteurs aient pensé que cette pratique était systématique ¹⁵⁹⁶, les conclusions de C. Hope sur ce matériel remettent très largement en cause cette idée : à Malqata, sur un ensemble de 53 scellements de jarres vinaïres (peut-être 77 si l'on y ajoute les documents les moins explicites) aucun n'est pourvu de cette soupape. En tout et pour tout, seuls 4 bouchons portent les traces d'un tel aménagement : deux sont anépigraphes, et deux mentionnent de la graisse animale ('d) ¹⁵⁹⁷. La documentation est donc sur ce point bien plus complexe qu'on ne pourrait le penser au premier abord ¹⁵⁹⁸. Si des orifices ont pu être occasionnellement aménagés dans les scellements définitifs des jarres vinaïres (phénomène attesté également à l'époque copte ¹⁵⁹⁹), cette pratique semble cependant être restée marginale : l'idée d'un scellement provisoire (le scellement interne, à base de roseaux ou de papyrus) permettant un certain temps les échanges gazeux semble dans l'état actuel de la documentation beaucoup plus convaincante ¹⁶⁰⁰.

¹⁵⁹² Aucun de ces moules, dont on peut deviner l'existence à la forme des scellements qui ont été retrouvés, n'a pour l'instant été identifié sur les sites du Nouvel Empire (C. HOPE, *op. cit.*, p. 7).

¹⁵⁹³ C. HOPE, *op. cit.*, p. 26-30. Il faut noter que, toujours selon les études de C. Hope, ni la forme du scellement, ni la matière qui le compose ne sont spécifiques d'une denrée particulière stockée dans la jarre (*ibid.*, Table 3-5).

¹⁵⁹⁴ C. HOPE, *op. cit.*, p. 6-7.

¹⁵⁹⁵ H. CARTER, *The Tomb of Tutankhamun* III, Londres, 1933, p. 148 ; A. LUCAS, *Ancient Egyptian Material and Industries*⁴, Londres, 1962, p. 16-22.

¹⁵⁹⁶ H. CARTER, *op. cit.*, p. 248 ; L. LESKO, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 20-21.

¹⁵⁹⁷ C. HOPE, *op. cit.*, p. 7.

¹⁵⁹⁸ De nombreuses explications ont été proposées pour expliquer ces orifices, sur lesquels A. LERSTRUP, *op. cit.*, p. 73-74 fait le point. On a ainsi pensé, par exemple, à des trous pour faire passer un siphon lors de la consommation du liquide, ce qui n'expliquerait pas leur présence sur les jarres de la tombe de Toutânkhamon. Il pourrait aussi y avoir eu une meilleure maîtrise de ces techniques d'aménagement de « soupapes » sous le règne de ce dernier souverain — 15 scellements sur 24 en seraient équipés — que sous le règne antérieur d'Amenhotep III, le pharaon de Malqata.

¹⁵⁹⁹ H.E. WINLOCK, W.E. CRUM, *The Monastery of Epiphanius at Thebes*, New York, 1926, p. 79 (c'est alors le col de la jarre, et non le scellement, qui est ainsi percé d'un trou).

¹⁶⁰⁰ D. MEEKS, *op. cit.*, p. 23 et note 135 pense que cette « encoche » est visible sur les jarres représentées dans les tombes du Nouvel Empire. Il nous semble bien plus probable qu'il s'agisse là de l'empreinte d'un sceau dans l'argile bouchant l'amphore (ou d'une

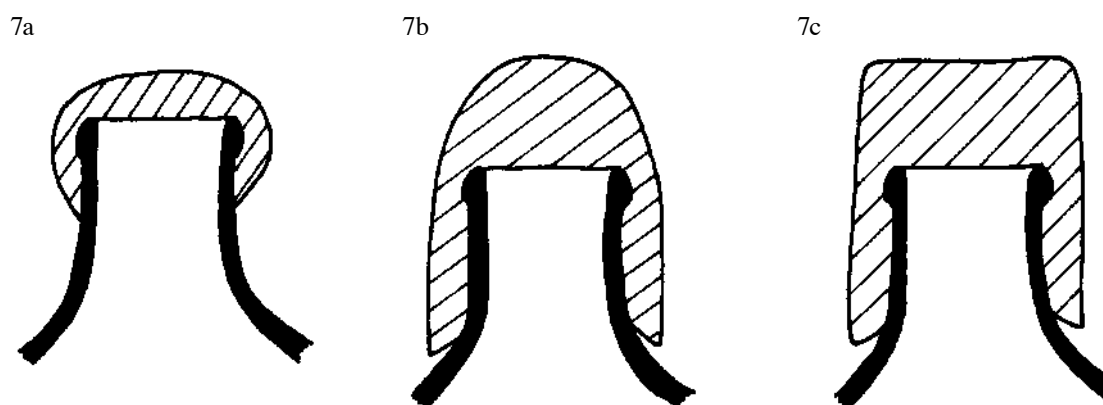


fig. 40. Types de scellements de jarres retrouvés à Malkata (d'après C. Hope, *Malkata and the Birket Habu, Jar Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978, fig. 6, p. 29).

c) Stockage des jarres

Une fois que les jarres sont scellées, et enregistrées par un scribe représentant l'administration, il est parfois possible de les suivre jusqu'à leur lieu de stockage, ou de consommation. Les scènes de l'Ancien Empire sont assez discrètes sur ce point. Dans le meilleur des cas (tombe de Feteka, AE 22), on peut simplement observer une procession de personnages transportant les récipients fermés, avec la légende : *shpt jrp* (apporter le vin). Deux représentations développent un thème plus étonnant, qui n'est pas mis directement en relation avec la fabrication du vin proprement dite : dans les tombes jumelles de Nebet et Khenout, récemment publiées par P. Munro, on peut voir des personnages apporter des jarres en procession, et d'autres tirer des sortes de traîneaux sur lesquels sont posés des récipients géants, à taille humaine. C'est peut-être l'incursion la plus spectaculaire du vin dans les scènes de la « vie quotidienne » qui subsistent de cette époque. Dans la tombe de Nebet (la mieux préservée) on peut lire la légende suivante au-dessus des haleurs : *sts jrp sts jrp sts jrp, jnt jrp n hnwt* (tirer le vin, tirer le vin, tirer le vin, apporter le vin pour la maîtresse). Au registre inférieur, le vin est présenté à la reine avec ces paroles : « vin pour ton ka, maîtresse ». Cet épisode montre l'importance que pouvait dès cette époque jouer le vin dans certaines cérémonies égyptiennes (l'éditeur de la scène le met en relation avec le culte d'Hathor). Sur un plan plus concret, on peut se

marque peinte par la suite) simplifiée pour les besoins de la représentation. L'incident que l'on observe dans la TT 155 (un serviteur est étourdi par les vapeurs du vin, dans une cave où l'on ne voit que des récipients scellés) pourrait cependant être un indice de la présence de cet orifice (voir *infra*). Peut-être un système analogue apparaît-il à l'Ancien Empire dans la tombe de Bounefer (AE 4). On y observe en effet, parmi les jarres que l'on scelle, un récipient équipé d'une sorte de paille. Il pourrait effectivement s'agir d'une soupape aménagée pour évacuer des gaz de fermentation. Mais une fois encore, il s'agirait d'un scellement provisoire : les jarres définitivement closes ont, à la différence de celle-là, un bouchon d'argile très visible.

demander quel type de vin pouvait être stocké dans de si grandes cuves (des poteries d'une telle taille étaient-elles d'ailleurs envisageables ?) ¹⁶⁰¹. Ce détail peut également avoir été représenté dans le seul but d'insister sur l'abondance de la boisson mobilisée par la fête décrite. Les scènes du Nouvel Empire montrent plus volontiers le transport du vin après la fermeture des jarres : dans la TT 79, on voit ainsi deux hommes qui portent un palan, auquel est accrochée une amphore au moyen d'un filet. Le même tableau se retrouve dans la TT 261, où les jarres sont, de surcroît, embarquées à bord d'un navire, partant peut-être du Delta vers un lieu de consommation en Haute-Égypte. Mais la scène la plus parlante se trouve sans doute dans la tombe d'Antef (TT 155), où l'on voit le vin descendre dans la cave du maître sur le dos de serviteurs bavards [fig. 41]. Trois d'entre eux ont chargé une amphore sur leurs épaules, escortés par un contremaître qui les engage à presser l'allure. Tandis que l'un des porteurs proteste du poids dont il est chargé, une scène amusante se déroule en tête de la procession, où le quatrième porteur a posé son fardeau pour ouvrir la porte du local, dans lequel se tient assis un dernier personnage se tenant la tête, manifestement ivre. Les deux premiers porteurs échangent alors leurs réflexions : l'un dit que le serviteur dort (*dd=f b3k sdrw*), tandis que l'autre affirme qu'il est saoul de vin (*dd=f sw thw m jrp*). Le principal intéressé proteste quant à lui qu'il n'a pas dormi (*n qd qdt*). Au-delà de son caractère anecdotique, ce petit tableau nous offre un aperçu assez rare de l'endroit où étaient rangées les amphores : il s'agit d'un espace fermé, dans lequel les récipients sont placés sur trois rangées (leur position montre qu'ils sont appuyés sur une paroi). L'étourdissement du serviteur montre peut-être que la pièce est mal ventilée, et remplie de gaz liés à la fermentation. Un deuxième chai apparaît dans la TT 86 [fig. 42] : il s'agit sans doute d'un lieu de stockage des revenus agricoles du temple d'Amon. De façon très interprétative, le bâtiment est montré à la fois en plan et en élévation. Il se compose de salles identiques, juxtaposées, pourvues chacune d'une porte ouvrant vers l'extérieur. Les amphores vinaires y sont disposées en deux rangées, vraisemblablement appuyées aux murs, de part et d'autre de chaque pièce. L'arrondi qui ferme chaque espace, à gauche du dessin, suggère que la couverture de chaque salle était une voûte. Cette description correspond point pour point aux vestiges des magasins du Ramesseum, encore visibles au nord-ouest de ce temple : ces immenses entrepôts en brique crue se présentent comme de long corridors voûtés, alignés, et débouchant sur un même couloir de service [fig. 43]. Il faut penser que les jarres à vin étaient conservées dans ce lieu : c'est d'ailleurs dans ce secteur que des étiquettes de jarres furent retrouvées par centaines à la fin du siècle

¹⁶⁰¹ Une cuve similaire, traînée par quatre hommes, figure dans la tombe de Nekhebou (AE 24), dont des fragments sont conservés au Museum of Fine Art de Boston. La scène apparaît immédiatement en dessous de la scène de foulage du raisin, mais la légende indique cependant *shpt tw3wt* : « apporter l'huile-touaout » (l'une des huiles saintes mentionnées par les Textes des Pyramides). Une fois de plus, la confusion est volontairement faite entre les opérations de pressage de l'huile et de fabrication du vin.

dernier. Cette construction massive de briques crues devait limiter les écarts de température, et permettre le stockage du vin dans les meilleures conditions.

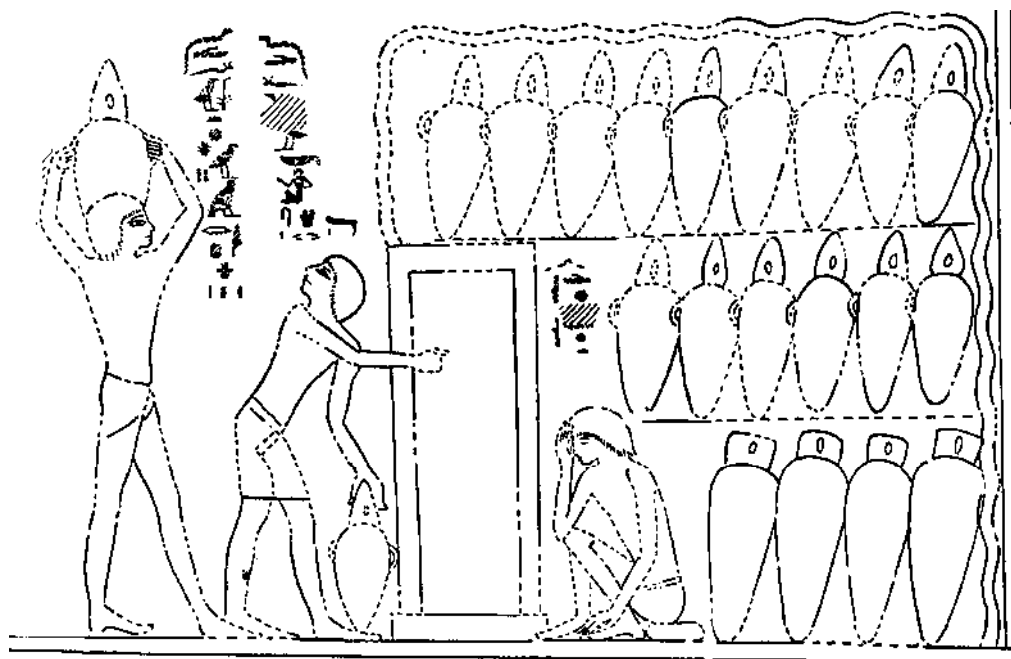


fig. 41 : représentation d'un cellier dans la tombe d'Antef (TT 155). T. Säve-Söderberg, *Four Eighteenth Dynasty Tombs*, Oxford, 1957, pl. XV.

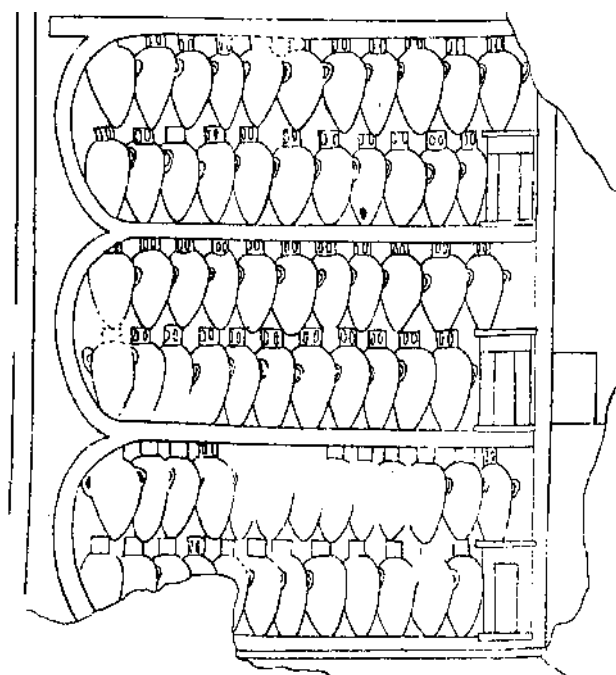


fig. 42 : représentation d'un cellier dans la tombe de Menkheperreseneb (TT 86). N. de G. Davies, *The Tombs of Menkheperreseneb, Amenmose and Another*, Londres, 1933, pl. VIII.



fig. 43 : cellier du Ramesseum, d'après L. Lesko, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 37.

III/2 Les différentes catégories de vin égyptien

Après avoir passé en revue les différentes étapes de la fabrication du vin, il nous reste à nous interroger sur la véritable nature de ce breuvage. Aucune jarre miraculeusement préservée ne nous permet, hélas ! d'en avoir une connaissance directe, et il nous faut nous résigner à ne jamais savoir exactement quel pouvait en être le goût. Cependant, de très nombreux indices nous permettent d'approcher quelque peu de la réalité de ce vin, et d'imaginer quelles pouvaient être ses propriétés. Les Égyptiens ont en effet toujours été soucieux de faire la distinction entre plusieurs variétés de vin, et ce dès l'Ancien Empire, où ils présentent dans les tables d'offrandes cinq entrées distinctes sous ce vocable. Les textes religieux, et tout particulièrement ceux des époques tardives enrichissent encore, au moyen de très nombreuses métaphores, le répertoire des termes qui se rattachent à une boisson souvent perçue comme sacrée ou magique. Mais peut-être ne faut-il pas ici se laisser abuser par cette multiplicité de désignations, sous peine d'en être réduit à faire une sorte de catalogue de vins dont on ne sait rien, sans pouvoir en quoi que ce soit préciser leur nature. Nous avons préféré nous en tenir à une documentation par nature plus simple, et ne parler ici que des variétés de vins qui sont réellement attestées dans la documentation des étiquettes de jarres, c'est-à-dire du vin qui circulait vraiment, et était réellement consommé, en Égypte au temps des pharaons. Nous échappons ainsi aux nombreux pièges d'une documentation issue de lettrés, toujours enclins à jouer sur les mots et à faire des périphrases à valeur religieuse. Le but a été, ici, de s'interroger sur le produit dans son aspect concret, et non sur la place qu'il occupait dans l'imaginaire de cette époque. Malgré leur nombreuses lacunes, que nous aurons à plusieurs reprises l'occasion de relever, les jarres inscrites fournissent une documentation très cohérente, qui a l'avantage d'être de première main : l'utilisateur du récipient devait forcément être à même, avant de l'ouvrir, d'obtenir certaines informations sur le contenu, et l'on voit clairement que celles sur la qualité du vin renfermé étaient une préoccupation majeure. Ces quelques indications, confrontées à une analyse plus générale du vocabulaire consacré à la vigne et au vin (extrêmement précis au Nouvel Empire) permettent dans chaque cas de proposer des hypothèses sur la nature même du breuvage fabriqué. Un autre élément que nous avons jugé opportun d'introduire ici est une réflexion plus globale sur les conditions de production du vin dans le monde antique : les agronomes latins ont en effet laissé de nombreux textes sur les techniques qu'ils employaient dans ce domaine, et il peut sembler

utile d'en tenir compte dans l'étude de la fabrication du vin égyptien antique. Cela peut, bien sûr, avoir des aspects réducteurs, mais cette démarche nous paraît en tout cas bien plus légitime que les rapprochements avec le vin moderne qui ont le plus souvent été faits ¹⁶⁰².

¹⁶⁰² Cette tendance « enthousiaste » est tout à fait manifeste dans l'étude de L. LESKO, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977 et dans un article de K.A. KITCHEN, « The Vintage of the Ramesseum », in A.B. LLOYD (éd.), *Studies in Pharaonic Religion and Society in Honour of J. Gwyn Griffith*, EES Occasional Publications n° 8, Londres, 1992, p. 119.

III/2/1. Le vin *shedeh*

a) Deux hypothèses.

Le plus controversé de tous les types de vins qui apparaissent dans le corpus des étiquettes de jarres est sans conteste possible ce que l'on connaît sous le nom de *shedeh*. De très nombreuses identifications ont successivement été proposées pour identifier ce liquide, que l'on retrouve d'ailleurs très souvent mentionné dans les textes littéraires et religieux du Nouvel Empire à l'époque ptolémaïque. On y a vu tour à tour de la bière ¹⁶⁰³, du jus de raisin non fermenté ¹⁶⁰⁴, du vin de datte ¹⁶⁰⁵, et, plus récemment encore, du vin miellé ¹⁶⁰⁶. En fait, les deux solutions les plus souvent retenues sont la traduction de ce terme par « vin de grenade » ou par « vin cuit ». La première de ces interprétations semble avoir été pour la première fois proposée par V. Loret, d'après la description du vignoble de Nay-Ramsès qui apparaît dans le papyrus Anastasi IV. Le fonctionnaire chargé de prélever la production fait en effet l'inventaire suivant :

r rdjt rh pzyj nb p3 'h' n jrp r jgmj db' m- hry-kmwy Tzyry
jrp mnt 1500, šdh mnt 50, p3wr mnt 50
jnhrm3 pdr 50, j3rrt pdr 50, krht 60

Pour information à mon maître, la production de vin que j'ai trouvée scellée avec le chef des vigneron Tchaïry est :

vin : 1500 jarres-menou, *shedeh* : 50 jarres-menou, paour : 50 jarres-menou
 grenades : 50 sacs-pdr, raisins : 50 sacs-pdr, *krht* : 60. ¹⁶⁰⁷

De là à penser que le *shedeh* est une quelconque combinaison de vin, d'alcool et de jus de grenade, il n'y avait qu'un pas, que V. Loret n'hésite pas à franchir « [...] ce jardin produisait deux espèces de fruits et trois espèces de liqueurs. Les deux fruits sont le raisin et la grenade. Les trois liqueurs sont le vin, le moût de vin, et la *shedeh-it*. Il me paraît certain que cette liqueur ne peut être qu'une liqueur tirée de la grenade, soit de la grenadine

¹⁶⁰³ K. PIEHL, « Petites notes de critique et de philologie », *RecTrav* 2, 1880, p. 127 pour l'identification avec le *zuvqo* grec.

¹⁶⁰⁴ A. LUCAS, *Ancient Egyptian Materials and Industries*⁴, Londres, 1962, p. 27.

¹⁶⁰⁵ L. KLEBS, *Die Reliefs des Neuen Reiches*, Heidelberg, 1934, p. 61.

¹⁶⁰⁶ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte ancienne », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 27-28, propose de l'identifier au stavgma, un vin miellé dont on retrouve la trace dans la documentation papyrologique, en précisant que les dossiers de ces deux boissons sont très voisins. Il n'avance, cependant, aucun argument concret pour étayer cette thèse.

¹⁶⁰⁷ P. Anastasi IV, 6-7 = A.H. GARDINER, *Late Egyptian Miscellanies*, *BiAeg* 7, Bruxelles, 1937, p. 41-42 ; R. CAMINOS, *Late Egyptian Miscellanies*, Londres, 1954, p. 155.

ou sirop de grenade, soit quelque fermentation alcoolique » ¹⁶⁰⁸. En fait, et bien que cette interprétation soit encore suivie par de nombreux auteurs (et précisément par presque tous les éditeurs d'étiquettes de jarres à vin ¹⁶⁰⁹), rien ne semble moins sûr que cette identification. Plusieurs arguments peuvent d'emblée être retenus contre la suggestion de Loret.

-Tout d'abord, cet (unique) document permettant de rapprocher la production de grenade et celle du *shedeh* est très peu explicite sur ce point. Si ce verger produit à la fois du raisin et des grenades, cela ne veut pas dire que c'était afin de mélanger les jus de ces fruits au cours des opérations de vinification. Notre documentation indique d'ailleurs à plusieurs reprises, comme nous l'avons vu plus haut, la possibilité d'associer l'arbre et la vigne en une sorte de *coltura promiscua*, qui ne pouvait avoir que des avantages dans un pays comme l'Égypte ¹⁶¹⁰. L'arbre fruitier (et l'olivier peut aussi avoir joué ce rôle ¹⁶¹¹) offre en effet, outre un appui possible à la vigne, la protection de son ombre aux raisins en cours de maturation, qui risqueraient d'être brûlés par les effets du soleil. L'association de la vigne et du grenadier est d'ailleurs tout à fait classique au Proche-Orient ¹⁶¹², recommandée même par les agronomes de l'Antiquité en raison de la complémentarité des deux végétaux, dont les racines ne se gênent pas ¹⁶¹³. Il nous semble donc logique de banaliser le texte du papyrus Anastasi IV, et de ne pas inférer de la présence des grenades leur utilisation dans le processus de vinification.

-On peut, en second lieu, se demander si le « vin de grenade » était aussi populaire qu'on le dit parfois dans l'Antiquité. Une telle préparation est bien sûr attestée, et l'exemple le plus célèbre en est sans doute le *Cantique des cantiques*, où l'amante propose à l'amant de « boire le suc de ses grenades » ¹⁶¹⁴. Le statut d'arbre sacré qu'a le grenadier aux yeux des Hébreux les incite à mentionner ce breuvage. S'agissait-il, pour autant d'une production régulière, destinée, comme nous allons le voir plus loin, à être conservée plusieurs années ? En fait, il semble que certains égyptologues du début du siècle se soient sur certains points, laissés entraîner par la grande connaissance qu'ils avaient de l'Ancien Testament. La notion même du « vin de grenade » en a très probablement été extraite, pour

¹⁶⁰⁸ V. LORET, *La flore pharaonique*, Paris, 1892, p. 76-78.

¹⁶⁰⁹ Par exemple J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun*, Oxford, 1965 ; M.A. LEAHY, in B.J. KEMP (éd.) *Amarna Reports II*, Londres, 1985 ; C. HOPE in J. BAINES (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993.

¹⁶¹⁰ Cl. TRAUNECKER, « Sur la salle dite "du couronnement" à Tell el-Amarna », *BSEG* 9-10, 1984-1985, p. 285-307.

¹⁶¹¹ Certains domaines connus pour la production du vin sont également des producteurs d'huile, voir D. MEEKS, op. cit., p. 7-8, et *supra*, II/1/2.

¹⁶¹² N. BAUM, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne. La liste de la tombe thébaine d'Ineni*, OLA 31, Louvain, 1988, p. 260.

¹⁶¹³ DAREMBERG, SAGLIO, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines* V, Paris, s.v. « vinum ».

¹⁶¹⁴ Cantique des cantiques VIII, 2 = Fr. VIGOUROUX (éd.), *La sainte Bible polyglotte* IV, Paris, 1903, p. 536-537.

Il est donc très vraisemblable que le *shedeh* désigne une variété de vin connaissant la cuisson. Cependant, rien n'est plus trompeur que le terme de « vin cuit » aux oreilles de l'homme du XX^e siècle, qui pense instantanément à certains vins d'apéritifs, comme le porto, qui sont en fait essentiellement obtenus par mutage du vin à l'adjonction d'alcool, avant la fin de la fermentation. La réalité égyptienne était certainement très différente, à une époque où, bien sûr, la distillation était inconnue. C'est ici que la documentation des étiquettes de jarres et des bouchons d'amphores estampillés peut apporter quelques éléments nouveaux sur les caractéristiques de ce vin. Toutes ces inscriptions ont en effet l'immense avantage de se rapporter directement au produit qui était entreposé dans les caves des Égyptiens de l'Antiquité, loin de toute considération d'ordre religieux. La présentation systématique de tous ces petits textes, à confronter ensuite avec le reste de l'abondante documentation qui mentionne cette boisson, est relativement instructive.

b) La documentation fournie par les jarres à vin du Nouvel Empire.

Parallèlement aux quelque 3000 documents que nous avons enregistrés concernant le vin, étiquettes et sceaux de jarres venus de Malqata, d'Amarna, du Ramesseum, de Deir al-Medina et d'autres sites moins bien représentés, nous avons répertorié en tout et pour tout 27 mentions du *shedeh*, nouvelle preuve de sa relative rareté, qui corrobore les informations du papyrus Anastasi IV. Elles se répartissent de la façon suivante :

- 17 étiquettes de jarres (3 dans la tombe de Toutânkhamon, 1 dans la tombe de Maya à Saqqara, 11 à Amarna, 1 à Thèbes (sans précision sur le lieu de la trouvaille), 1 à Abydos.
- 10 bouchons de jarres estampillés, dont 5 se trouvaient dans la tombe de Toutânkhamon et 4 à Amarna ; le dernier en date remonte au règne d'Horemheb et a été trouvé à Medinet Habou.

Les inscriptions hiéroglyphes.

Document 1 ¹⁶²¹

1

2

1) An 12, *shedeh* [...] du domaine

¹⁶²¹ W.M.F. PETRIE, *Tell el-Amarna*, Londres, 1894, étiquette de jarre n° 63.

2)...[la rivière] de l'Ouest, chef vigneron

Document 2 1622

1



1) An 10, *shedeh* [...]

Document 3 1623

1



2

1) [...shede]h ? pour manger, *nefer nefer*...

Document 4 1624

1



2

1) ...*shedeh nefer nefer* du domaine d'A[ton]...

2) chef vigneron...

Document 5 1625

1



2

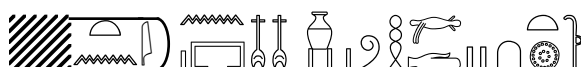


1) An 11, *shedeh* [...]

2) la rivière de l'Ouest [chef vi]gneron Paatonem...

Document 6 1626

1



2



1) An 12, *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton...

2)... [Tjar]ou chef...

Document 7 1627

¹⁶²² *Ibid.*, étiquette n° 64.

¹⁶²³ *Ibid.*, étiquette n° 65.

1624 T.E. PEET, C.L. WOOLEY, *City of Akhenaten I, (COA I)*, Londres, 1923, étiquette n° 74.

¹⁶²⁵ J.D.S. PENDLEBURY, H. FRANCKFORT, *COA II*, Londres, 1933, étiquette n° 30.

1626 COA II, étiquette n° 31.



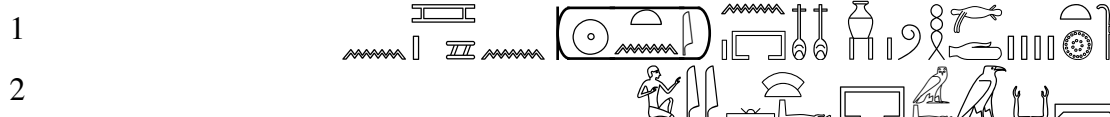
- 1) An 18 (?)
- 2) ...*shedeh nefer nefer*
- 3) ... la rivière...
- 4) ... [rivière] de l'Ouest...
- 5) ... [Aton ?]...

Document 12 ¹⁶³²



- 1) An 4 *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton, VSF de
- 2) la rivière de l'Ouest chef vigneron Nen.

Document 13 ¹⁶³³



- 1) An 4 *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton de la Rivière du
- 2) chef vigneron Khay.

Document 14 ¹⁶³⁴



- 1) An 5 *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton de
- 2) la rivière de l'Ouest chef des vignerons Rer.

Document 15 ¹⁶³⁵

¹⁶³² J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun*, étiquette n° 6.

¹⁶³³ *Ibid.*, étiquette n° 5.

¹⁶³⁴ *Ibid.*, étiquette n° 13.

Document 19

Amarna, bouchon de jarre de COA II, non publié, mais donné pour identique au type D de COA I ¹⁶³⁹.

non publié

« *Shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton. »

Document 20

Amarna, bouchon de jarre de COA III, n° 105 ¹⁶⁴⁰.



« *Shedeh nefer nefer* < du domaine d' > Aton. »

Document 21

Amarna, bouchon de jarre de COA III, n° 106 ¹⁶⁴¹.



« [*Sh*]edeh nefer du domaine [...] ». »

Forme du vase originale (amphore à vin munie d'anses ?)

Document 22

Tombe de Toutânkhamon, jarre 3 (le bouchon de jarre est numéroté XXIII par C. Hope) ¹⁶⁴².



« *Shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton. »

Correspond à une étiquette de jarre à vin mentionnant le *shedeh* :

« an 4 *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton, VSF, de la rivière de l'Ouest, chef vigneron Nen. »

¹⁶³⁹ COA II, p. 108.

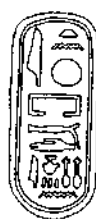
¹⁶⁴⁰ COA III, pl. LXXXII, n° 105.

¹⁶⁴¹ COA III, pl. LXXXII, n° 106.

¹⁶⁴² C. HOPE, *op. cit.*, p. 100, n° XXIII.

Document 23

Tombe de Toutânkhamon,
jarre 5 (bouchon de jarre
numéroté XXIV par
C Hope) ¹⁶⁴³.



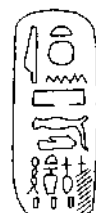
« *Shedeh nefer nefer* d'Aton. »

Correspond à une étiquette
mentionnant *shedeh* :

« an 4 *shedeh nefer nefer* du
domaine d'Aton de la Rivière
(?) du chef vigneron Khay. »

Document 24

Tombe de Toutânkhamon,
jarre 6 (bouchon de jarre
numéroté XXV par
C. Hope) ¹⁶⁴⁴.



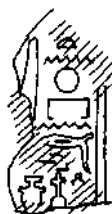
« *Shedeh nefer nefer* du
domaine d'Aton ».

Correspond à une étiquette
mentionnant du vin (*jrp*) :

« an 5 vin (*jrp*) du domaine
d'Aton de la rivière de l'Ouest,
chef vigneron Any. »

Document 25

Tombe de Toutânkhamon,
jarre 13 ? (bouchon de jarre
numéroté XXVI par
C. Hope) ¹⁶⁴⁵.



« *Shedeh nefer nefer* du
domaine d'Aton. »

Correspond peut-être à une
étiquette mentionnant *shedeh* :

« an 5 *shedeh nefer nefer* du
domaine d'Aton de la rivière
de l'Ouest, chef vigneron
Rer. ». Le même bouchon de
jarre porte également un
second sceau, mentionnant du
vin (*jrp*) ¹⁶⁴⁶.

¹⁶⁴³ *Ibid.*, p. 107, n° XXIV.

¹⁶⁴⁴ *Ibid.*, p. 107, n° XXV.

¹⁶⁴⁵ *Ibid.*, p. 107, n° XXVI.

¹⁶⁴⁶ *Ibid.*, p. 126.

Document 26

Tombe de Toutânkhamon,
jarre 5 (bouchon de jarre
numéroté XXVII par
C. Hope) ¹⁶⁴⁷.



« *Shedeh nefer* (?) du
domaine [...]. »

Séparé, ne correspond à
aucune étiquette.

Forme curieuse du vase (cela
pourrait aussi être un *nefer*
mal fait, ou un signe indiquant
la cuisson).

Document 27

Temple de Medinet Habou
(Hölscher, n° C) ¹⁶⁴⁸.



« *shedeh* du temple de
Djeserkheperourê.-
Setepenrê »

c) Informations générales sur le *shedeh*.

Un premier examen, rapide, de l'ensemble de cette documentation, qui a l'avantage d'obéir toujours aux mêmes règles, permet de formuler d'emblée un certain nombre de remarques. Il est d'ailleurs pratique, pour des commodités d'interprétation, de la systématiser sous la forme d'un tableau faisant apparaître en colonnes les différentes informations qui sont toujours données par ces inscriptions, quand elles ont été, bien entendu, préservées dans leur intégralité. Il s'agit de l'année de règne du pharaon en place, du nom de la denrée contenue par la jarre, avec éventuellement des indications sur sa qualité, le nom du domaine producteur, ou de la destination du produit, ainsi que celui d'un responsable de son élaboration.

¹⁶⁴⁷ *Ibid.*, p. 107, n° XXVII.

¹⁶⁴⁸ U. HÖLSCHER, *The Excavations of Medinet Habu II, The Temples of the Eighteenth Dynasty*, Chicago, 1939, p. 109, n° C. Pour ce dernier document, l'auteur ne précise pas si d'autres empreintes de sceaux du même type ont été retrouvés.

Tableau récapitulatif

document	provenance	date	shedeh	qualité	domaine	géographie	vigneron
1 (étiquette)	Amarna	A. IV an 12	<i>šdh</i>	[...]	[...]	[...]	[...]
2 (étiquette)	Amarna	A. IV an 10	<i>šdh</i>	[...]	[...]	[...]	[...]
3 (étiquette)	Amarna	A. IV ? [...]	[<i>šd</i>]h (?)	n wnm, nfr nfr	[...]	[...]	[...]
4 (étiquette)	Amarna	A. IV ? [...]	<i>šdh</i>	nfr nfr	pr J[tn]	[...]	[...]
5 (étiquette)	Amarna	A. IV an 11	<i>šdh</i>	[...]	[pr wr mʒ w]	jtrw jmnty	Paitenem...
6 (étiquette)	Amarna	A. IV an 12	<i>šdh</i>	nfr nfr	pr Jtn	[Tʒr]w	[...]
7 (étiquette)	Amarna	A. IV ? [...]	[<i>šdh</i>] (?)		pr R'-Hr- ʒhty	[jtrw jmnty]	Hatia[y]
8 (étiquette)	Amarna	A. IV an 11	<i>šdh</i>	[...]	pr Jtn	[jtrw jmnty]	Sennefer
9 (étiquette)	Amarna	A. IV ? [...]	<i>šdh</i>	nfr nfr		jdhw n ʒht 'nh Jtn	[...]
10 (étiquette)	Amarna	A. IV an 14	<i>šdh</i>	nfr	[...]	[jtrw] jmnty	[...]
11 (étiquette)	Amarna	A. IV an 18	<i>šdh</i>	nfr nfr	[Jtn] (?)	jtrw jmnty	[...]
12 (étiquette)	Tombe Tout.	Tout. an 4	<i>šdh</i>	nfr nfr	pr Jtn	jtrw jmnty	Nen
13 (étiquette)	Tombe Tout.	Tout. an 4	<i>šdh</i>	nfr nfr	pr Jtn	jtrw	Khay
14 (étiquette)	Tombe Tout.	Tout. an 5	<i>šdh</i>	nfr nfr	pr Jtn	jtrw jmnty	Rer
15 (étiquette)	Memphis	Horemheb	<i>šdh</i>	nḏm			
16 (étiquette)	Thèbes	non daté	<i>šdh</i>				
17 (étiquette)	Abydos	R. III an 25	<i>šdh</i>	nfr nfr	hwt Wsr- Mʒ't-R'		
18 (sceau)	Amarna	A. IV ?	<i>šdh</i>	nfr nfr	pr Jtn		
19 (sceau)	Amarna	A. IV ?	<i>šdh</i>	nfr nfr	pr Jtn		
20 (sceau)	Amarna	A. IV ?	<i>šd</i> [h]	nfr nfr	[pr] Jtn		
21 (sceau)	Amarna	A. IV ?	[š]dh	nfr	pr [...]		
22 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	<i>šdj</i>	nfr nfr	pr Jtn		
23 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	<i>šdj</i>	nfr nfr	[pr] Jtn		
24 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	<i>šdh</i>	nfr nfr	pr Jtn		
25 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	<i>šdh</i>	nfr nfr	pr Jtn		
26 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	<i>šd</i> [h]	nfr	pr [...]		
27 (sceau)	Temple de Medinet Habou	Horemheb	<i>šdh</i>		hwt Hr-m- hb		

Il est aisé de tirer de cette grille plusieurs informations essentielles pour faire l'analyse de cette boisson. Tout d'abord, il apparaît très clairement ici que la mention de *shedeh* sur ce type de document est, à une exception près, réservée à la XVIII^e dynastie. En effet le Ramesseum, site occupé à partir de la XIX^e dynastie, et qui a déjà livré des centaines d'étiquettes, est jusqu'à présent tout à fait silencieux sur le *shedeh*. Il en est de même du lot d'étiquettes en provenance de Deir al-Medina publié par Y. Koenig, qui sont pour la plupart d'époque ramesside. La mention de ce produit ne réapparaît que tout à fait à la fin de la période documentée par les étiquettes de jarres, sous le règne de Ramsès III. Or il y a contradiction avec le reste de la documentation, puisque cette boisson est au contraire continuellement attestée dans la documentation littéraire. Elle apparaît dans le texte du papyrus Anastasi IV que nous avons cité plus haut ¹⁶⁴⁹, dans plusieurs passages de la poésie amoureuse de cette période ¹⁶⁵⁰, dans des inscriptions de particuliers comme le monument de Ramsès-em-per-Rê ¹⁶⁵¹, sur un graffito du Ouadi Hammamat ¹⁶⁵², sur des ostraca littéraires ¹⁶⁵³, etc. Il est également présent très régulièrement dans les comptes de production de vignobles destinés à différentes institutions religieuses dans le Papyrus Harris I ¹⁶⁵⁴. Il serait donc très surprenant que l'on ait cessé alors de stocker cette denrée dans des jarres inscrites. Notre idée est donc qu'à la suite d'une rationalisation de la rédaction des étiquettes, le *shedeh* n'est plus apparu que sous le terme de *jrp* (vin), parce qu'il s'agissait tout simplement d'une variété de vin de raisin. Les scribes de cette époque éliminaient peut-être ainsi une source de confusion possible auparavant. Plusieurs indices confortent cette hypothèse : en effet, on retrouvé dans la tombe de Toutânkhamon une jarre à vin qui portait à la fois une étiquette mentionnant simplement le vin (*jrp*) et un bouchon estampillé portant le mot *šdh* sur un tampon [doc. 22]. Ceci est la preuve que les deux notions étaient interchangeable, et ce d'autant plus que l'on retrouve la même « contradiction » à plus petite échelle, sur un autre bouchon de jarre [doc. 23], retrouvé séparé de l'amphore elle-même, qui porte outre la mention du *shedeh* une autre empreinte de sceau, avec cette fois *jrp* comme désignation de la boisson ¹⁶⁵⁵. Cela seul permettrait sans doute, s'il en était encore besoin, d'évacuer la traduction de *shedeh* par « vin de grenade ».

¹⁶⁴⁹ A.H. GARDINER, *LEM*, p. 41-42.

¹⁶⁵⁰ B. MATHIEU, *La poésie amoureuse des anciens Égyptiens*, Le Caire, 1996.

¹⁶⁵¹ J. BERLANDINI, « Le dignitaire ramesside Ramsès-em-per-Rê », *BIFAO* 74, 1974, p. 4.

¹⁶⁵² J. COUYAT, P. MONTET, *Les inscriptions du Ouadi Hammâmât*, Le Caire, 1912, p. 38.

¹⁶⁵³ H.-W. FISCHER-ELFERT, *Literarische Ostraka der Ramessidenzeit*, *KÄT* 9, 1986, p. 13-18.

¹⁶⁵⁴ Par exemple P. Harris I, 18a, 9-12 = P. GRANDET, *Le papyrus Harris I*, *BdE* 109, Le Caire, 1994, p. 248 et W. ERICHSEN, *Papyrus Harris I*, *BiAeg* V, Bruxelles, 1933, p. 22.

¹⁶⁵⁵ C. HOPE, *op. cit.*, p. 126.

Le deuxième élément qui transparaît de cette grille est la prédilection des tombes comme lieu de découverte de ce type de vin. En effet, sur les 27 documents que nous avons pu répertorier, 10 proviennent d'un contexte funéraire (tombe de Toutânkhamon à Thèbes, abords immédiats de la tombe d'Akhenaton à Amarna, tombe de Maya à Memphis). La disproportion est toute aussi frappante si on la tourne dans l'autre sens : 8 documents mentionnent cette boisson dans la tombe de Toutânkhamon, qui contenait pourtant un nombre très restreint de jarres, alors que le site d'Amarna n'en a livré que 15 (soit à peine le double) bien que plus de 600 documents relatifs au vin en proviennent. Force nous est donc de penser que ce produit était tout particulièrement choisi pour accompagner les défunts dans leur tombes. Il reste à savoir quelle en était la raison. Cela pourrait, bien entendu, être en relation avec la « qualité » de ce vin (les mentions systématiques de *nfr nfr* que nous avons vues plus haut). Mais il y a peut-être une autre explication, qui n'est d'ailleurs vraisemblablement pas sans lien avec la précédente. En effet, la tombe de Toutânkhamon nous donne sur le *shedeh* une indication extrêmement précieuse : l'âge qu'avait le vin quand il a été mis dans la tombe. Il s'agit donc d'un indice de vieillissement de la boisson fermentée. On remarque que le *shedeh* de la tombe du jeune roi date des années 4 et 5 de son règne. La tombe ayant été scellée en l'an 10, ce vin avait vraisemblablement 5 à 6 ans d'âge au moment où on l'y a placé. Notre hypothèse est donc que ce vin était précisément choisi pour être placé dans les tombes en raison même de sa faculté à vieillir assez longtemps (tout le *shedeh* que l'on retrouve dans la tombe de Toutânkhamon est d'ailleurs du vin déjà vieux). Cela pourrait d'ailleurs être l'une des caractéristiques principales d'un « vin cuit », nous en verrons plus loin les raisons.

Pour ce qui est de la provenance géographique de cette catégorie de vin, la juxtaposition de l'ensemble des documents donne aussi une série d'indications très utiles : le *shedeh* est en effet fabriqué un peu partout, dans les régions qui sont connues de façon plus générale pour leur production de vin. On en trouve ainsi en provenance de la rivière de l'Ouest (ce qui n'est pas pour surprendre au vu de l'importance de cette région dans le domaine de la production viticole), de la région même d'Amarna (doc. 9) et probablement de Tjarou (doc. 6). Ce dernier document, incomplet, fait en effet apparaître le déterminatif des pays étrangers, qui convient bien à la graphie de ce toponyme. Ce qui subsiste immédiatement avant le déterminatif semble écarter la mention des Oasis, qui sont aussi une hypothèse possible. Si l'on juxtapose ces données avec le reste de la documentation qui mentionne le *shedeh*, la liste des lieux connus pour le produire s'allonge encore. On trouve ainsi, très fréquemment, les Oasis ¹⁶⁵⁶ et bien entendu, l'est du Delta, où se situe le domaine de Nay-Ramsès, dont nous avons parlé à de nombreuses

¹⁶⁵⁶ J.E. QUIBELL, *Excavations at Saqqara III*, Le Caire, 1907-1908, p. 89-90, 92 ; E. NAVILLE, *Bubastis*, Londres, 1891, p. 60-62 et pl. 51, P. GRANDET, *Le papyrus Harris I*, Le Caire, 1994, p. 231.

reprises ¹⁶⁵⁷. Cette grande diversité dans la provenance géographique pourrait être en soi un premier indice que le *shedeh* n'avait rien d'une « spécialité locale ». Il a en effet souvent été suggéré que cette boisson était essentiellement produite dans les Oases ¹⁶⁵⁸ — hypothèse qui, nous le verrons plus loin, n'est pas totalement dénuée de fondement ¹⁶⁵⁹. Or ici, devant l'abondance de ses lieux de production, force est de penser que cette boisson tenait davantage son originalité de son mode de préparation que de son terroir.

Enfin, et c'est la dernière réflexion générale que peut inspirer ce tableau récapitulatif, il est frappant de voir combien la mention même de « *shedeh* » est indissociable des qualificatifs de *nfr nfr*. Si l'on ne prend en compte que les étiquettes de jarres à vin, on s'aperçoit en effet que neuf sur dix-sept portent cette indication de qualité, tandis que l'une d'elles est seulement inscrite « *nfr* ». Mais si l'on regarde attentivement les sept restantes, on s'aperçoit que quatre sont soit brisées, soit illisibles à l'endroit où cette mention serait logiquement apparue (doc. 1, 2, 5, 8). Une autre (doc. 7) est peut-être le document le plus litigieux que nous ayons enregistré sur le *shedeh*, puisque ce mot lui-même en a pratiquement disparu, et que c'est peut-être de façon abusive que son éditeur l'a restitué. Notre doc. 15 est plus original puisqu'il est le seul à associer les mots *šdh* et *ndm* (doux, sucré). Enfin une dernière inscription (doc. 17) se distingue des autres par son laconisme, en livrant uniquement le nom du produit. En ce qui concerne les bouchons de jarres estampillés, le phénomène est encore plus massif : sept documents sur dix portent la mention *nfr nfr* et deux la mention *nfr*. Un seul est silencieux sur ce point (doc. 25). À la lumière de ces observations, il nous semble tout à fait évident qu'il était inhérent à la notion de *shedeh* d'être *nfr*, contrairement à ce que fait remarquer C. Hope, qui pense pouvoir trouver des exceptions à cette règle ¹⁶⁶⁰. En effet, deux des trois documents qui laissent de côté cette mention (doc. 15 et 27) sont, et ce n'est certainement pas un hasard, pratiquement les plus tardifs à parler du *shedeh* dans notre corpus : ils remontent vraisemblablement l'un et l'autre au règne d'Horemheb, et précèdent donc de très peu l'abandon pour plus d'un siècle de cette terminologie dans le domaine des inscriptions de jarres, phénomène que nous avons noté plus haut. Ce n'est pas ici le lieu de discuter plus en détail ce que recouvre cette notion de *nfr nfr* (nous proposons plus loin un chapitre complet sur ce point). Il nous suffit de noter d'emblée les qualités particulières de cette boisson, qualités que d'autres éléments, plus ténus, de notre documentation, permettent aussi d'aborder.

¹⁶⁵⁷ P. Anastasi IV, 7, 4 = R. CAMINOS, *LEM*, p. 157.

¹⁶⁵⁸ V. LORET, *op. cit.*, p. 78 ; J.-Cl. GOYON, P. JOSSET, *Un corps pour l'éternité, autopsie d'une momie*, Paris, 1988, p. 122-123.

¹⁶⁵⁹ Voir *infra*, III/2/5.

¹⁶⁶⁰ C. HOPE, *op. cit.*, p. 106.

d) La qualité du vin *shedeh*

La première caractéristique du *shedeh* est sans aucun doute une forte teneur en sucre que semble trahir l'un de nos documents en lui offrant le qualificatif de *ndm* (doc. 15) ¹⁶⁶¹. Isolée dans notre documentation d'étiquettes et de bouchons de jarres, cette notion est beaucoup plus courante dans le reste des documents que nous avons à notre disposition : les textes littéraires du Nouvel Empire nous donnent en effet de précieuses indications sur ce point, et tout particulièrement la poésie amoureuse ¹⁶⁶² qui mentionne très fréquemment cette boisson dans un champ sémantique insistant par ailleurs sur tout ce qui est doux et sucré. Le passage le plus explicite est sans doute cet extrait du P. Harris 500, où l'amoureuse explique le dégoût des choses de vie qu'elle éprouve en l'absence de l'être aimé :

šdh p3 ndm m r(3)j sw mj shwy n 3pdw

« Le doux *shedeh*, dans ma bouche, il est comme le fiel des oiseaux. » ¹⁶⁶³

Ce distique met bien évidemment en parallèle deux éléments qui sont considérés comme absolument antinomiques : il s'agit de l'amer (le fiel des oiseaux, *shwy n 3pdw*) et le vin *shedeh*, qui est d'ailleurs qualifié de *ndm*. Cette figure littéraire, par l'opposition qu'elle établit, nous montre clairement le caractère doux et sucré de ce *shedeh*. Une autre opposition, dans un texte satirique célèbre (P. Anastasi I), trahit la même idée : il s'agit d'un scribe qui critique l'un de ses collègues en lui disant qu'il mélange tout, le doux et l'amer, le miel et les amandes, le *shedeh* et le *paour*.

bn tpty r=k bnr bn st dhr ;

prt nb m r=k m [hm3yt] hr bjt ;

jt~n=k šdh 3bh hr p3-wr ¹⁶⁶⁴

¹⁶⁶¹ Ph. COLLOMBERT, dans un article récent intitulé « Hout-Sekhem et le septième nome de Haute-Égypte : la divine Oudjarenes », *RdE* 46, 1995, mentionne une graphie curieuse du mot *shedeh*, insérée dans une liste d'offrande de l'époque ptolémaïque (stèle BM 934). Le déterminatif est en effet soit suivi d'un *h*, soit de trois points. Serait-il possible, malgré la mauvaise orientation du signe incriminé, d'y voir une autre mention de *šdh ndm* ?

¹⁶⁶² Pour une analyse littéraire très détaillée de ce qui est connu dans la littérature égyptienne sous le nom de « chants d'amour », on se référera à l'étude de B. MATHIEU, *op. cit.*

¹⁶⁶³ B. MATHIEU, *ibid.*, note 220.

¹⁶⁶⁴ Édition du texte par H.-W. FISCHER-ELFERT, *Die satirische Streitschrift des Papyrus Anastasi I/1*, Wiesbaden, 1983, p. 57-58. Pour la restitution du mot *hm3yt*, voir le commentaire de H.-W. FISCHER-ELFERT, *Die satirische Streitschrift des Papyrus Anastasi I/2*, Wiesbaden, 1986, p. 49-52.

« Ce qui est devant ta bouche n'est ni doux ni amer
 tout ce qui sort de ta bouche est [de l'amande amère] sur du miel
 Tu as surpassé le *shedeh* mélangé à du *paour*. »

Une fois de plus, la figure de style est éloquente, qui met en parallèle toute une série de mots trahissant la même opposition. Le *shedeh* est ici encore considéré comme un produit de grande qualité (première opposition avec le *paour*, qui est peut-être une forme de « piquette » ¹⁶⁶⁵). Mais il est très probable, au vu du reste du texte, que la métaphore soit filée un peu plus en appelant automatiquement dans l'esprit des contemporains la notion de « sucré » grâce au mot *shedeh* (le *paour* donnant au contraire l'idée de ce qui est aigre). Un document d'un autre genre, la *Chronique du prince Osorkon*, va dans le même sens en faisant, au sein d'une liste d'offrandes à Amon-Rê, l'association inhabituelle entre le *shedeh* et le miel :

« les bassins étaient pleins de vin et de lait ; le sol de fruits et de légumes, de miel ainsi que de *shedeh*, avec des tas de myrrhe et d'encens. » ¹⁶⁶⁶

Ici encore, le texte montre dans la façon dont il est construit une certaine logique, associant sans doute les produits selon une vraisemblable similitude de nature (vin et lait pour leur fluidité, fruits et légumes, myrrhe et encens, miel et *shedeh*). Ce qu'ont en commun ces deux dernières denrées pourrait bien être leur caractère très sucré, et éventuellement un aspect sirupeux auquel une autre de nos inscriptions de jarres (doc. 3, malheureusement fragmentaire) pourrait faire allusion en mentionnant le *[šd]h n wnm*, littéralement le « *shedeh* à manger ». Il nous semble évident que le *shedeh* était une boisson dotée d'une forte teneur en sucre.

Un deuxième élément, plus problématique, est la question de l'alcoolisation du *shedeh*. L'hypothèse qu'il s'agissait d'un liquide doué d'un fort taux d'alcool a depuis longtemps été émise par certains chercheurs ¹⁶⁶⁷, ce qui a d'ailleurs amené certains d'entre eux à traduire *shedeh* par « liqueur » ¹⁶⁶⁸. Il est vrai que de nombreux indices convergent vers cette explication. Tout d'abord, le contexte dans lequel ce *shedeh* apparaît dans la documentation est en soi assez évocateur. On note tout particulièrement sa présence dans

¹⁶⁶⁵ Voir *infra*, III/2/3.

¹⁶⁶⁶ Document cité d'après la traduction de R. CAMINOS, *The Chronicle of Prince Osorkon*, Rome, 1958, p. 102-104. Le même rapprochement existe peut-être dans un ostrakon littéraire ramesside, qui mentionne le *shedeh* après la myrrhe, et devant vin et miel (cf. H.W. FISCHER-ELFERT, *Literarische Ostraka der Ramessidenzeit*, KÄT 9, p. 13).

¹⁶⁶⁷ Par exemple J. Cl. GOYON, P. JOSSET, *Un corps pour l'éternité, autopsie d'une momie*, Paris, 1988, p. 122-123.

¹⁶⁶⁸ Par exemple B. MATHIEU, *op. cit.*

des textes qui parlent d'embaumement. C'est le cas, par exemple, de la statue de Djed-Her le Sauveur, où l'on indique que ce produit était utilisé dans la momification des faucons sacrés ¹⁶⁶⁹. On retrouve cette indication dans un texte de Dendara publié, et commenté, par É. Chassinat ¹⁶⁷⁰, toujours dans le contexte de la momification, lorsque est décrit l'emmaillotage de la statue de Sokaris. Le nom de cette boisson revient à trois reprises lors de l'évocation de cette opération, preuve de l'importance du rôle qu'elle y jouait. Dans tous ces textes, ce liquide porte d'ailleurs très clairement le qualificatif de « *shedeh* d'embaumement » (*šdh n wt*) ¹⁶⁷¹. Plus proche dans le temps de nos étiquettes de jarres, le *Livre des Morts* semble faire également le lien entre le *shedeh* et le contexte de l'emmaillotage d'une momie, dans son chapitre 163, « pour empêcher que le corps de l'homme ne périsse dans l'empire des morts » ¹⁶⁷². Il y est fait allusion à une préparation dont la recette se termine de la façon suivante : « le tout dessiné avec de la myrrhe séchée (mélangée) à du *shedeh* ¹⁶⁷³ et enduite de la poudre de feldspath vert mélangée à de l'eau du puits occidental de l'Égypte, sur une bandelette d'étoffe verte au moyen de laquelle tous les membres de l'homme sont enveloppés ». Tout ceci fait bien évidemment penser à des vertus antiseptiques particulières de ce produit, qui pourraient être dues, par exemple, à une alcoolisation élevée ; c'est d'ailleurs en ce sens que va la conclusion de Chassinat sur cette utilisation du *shedeh* ¹⁶⁷⁴. De cette forte alcoolisation, nous aurions d'ailleurs un autre écho dans le texte du papyrus Anastasi IV, 11,8 - 12,5, où un scribe reproche à son élève de s'adonner à la débauche et à l'ivresse, en le mettant particulièrement en garde contre les effets nocifs du *shedeh* :

hn tw=k rh=tw jw bwt jrp mtw=k 'rq=k hr šdh
mtw=k tm djt t(3)bw m h3ty=k

« Si tu savais que le vin est objet d'abomination, tu te détournerais du *shedeh*
 Et ne placerais pas les cruches dans ton cœur. » ¹⁶⁷⁵

Si l'on en juge par la description finale de l'ivresse que l'on trouve dans ce texte, il devait s'agir d'une boisson particulièrement redoutable (il est vrai que le *shedeh* n'est pas ici le seul breuvage incriminé...). Enfin, le dernier indice, et peut-être le plus concret, de ce

¹⁶⁶⁹ E. JELINKOVA, *op. cit.*, p. 109-110.

¹⁶⁷⁰ É. CHASSINAT, *Le mystère d'Osiris au mois de Khoiak II*, Le Caire, 1968, p. 788-789.

¹⁶⁷¹ Sur le « *shedeh* d'embaumement » voir aussi J. DÜMICHEN, « Die dem Osiris im Denderatempel geweihten Räume », *ZÄS* 20, 1882, p. 94-95.

¹⁶⁷² P. BARGUET, *Le livre des morts des anciens Égyptiens*, Paris, 1967, p. 234-235.

¹⁶⁷³ P. BARGUET traduit ici *shedeh* par « vin de grenade ».

¹⁶⁷⁴ É. CHASSINAT, *op. cit.*, p. 790 ; on trouve la même idée dans l'ouvrage sur la momification de J.-Cl. GOYON, P. JOSSET, *Un corps pour l'éternité*, Paris, 1988, p. 122-123.

¹⁶⁷⁵ A.H. GARDINER, *LEM*, p. 47.

degré élevé d'alcool, nous est fourni par les étiquettes de jarres à vin : il s'agit de la faculté que le *shedeh* avait de se conserver au moins 5 ans, qui nous est prouvée par le matériel de la tombe de Toutânkhamon. Ce degré d'alcool serait en effet la plus grande chance pour un vin, élaboré dans l'Antiquité d'une façon moins rigoureuse que le nôtre (c'est-à-dire sans l'opération cruciale du sulfitage), de ne pas se corrompre, l'alcool permettant de tuer les bactéries responsables de l'évolution du vin vers le vinaigre ¹⁶⁷⁶. On pourrait ajouter à cela que les mentions de *nfr nfr*, qui accompagnent quasi systématiquement le *shedeh*, et dont nous parlerons plus loin, pourraient elles aussi être un témoignage, également indirect, de la forte alcoolisation de ce breuvage.

Que le vin-*shedeh* soit manifestement considéré comme un vin précieux, selon des sources tout à fait explicites, pourrait très bien découler logiquement des deux propriétés que nous avons vues précédemment ¹⁶⁷⁷. Il en tout cas intéressant de voir à quel point notre connaissance de ce produit peut être précisée par une documentation à la fois très abondante et très diversifiée. La notion même de « vin cuit » mériterait pour cela d'être un peu complétée.

e) Le *shedeh* : un vin concentré.

En effet, tout le problème est de savoir ce que, dans l'Antiquité, on pouvait désigner sous le nom de « vin cuit ». Ce sont peut-être, dans ce domaine, les auteurs latins, par le soin qu'ils ont apporté à décrire certaines de leurs techniques de préparation du vin, qui seraient les plus susceptibles de nous offrir des points de comparaison. Dans cet ensemble, si nous cherchons ce qui correspond à du vin cuit, nous trouvons à de très nombreuses reprises la description d'un produit dont les caractéristiques nous semblent extrêmement proches de celles du *shedeh*. Il s'agit du *defrutum* (connu aussi sous le nom de *sapa*) dont nous parlent, entre autres, Caton, Columelle et Pline.

Voici des extraits du texte de Columelle, qui est sans doute le plus complet à ce sujet :

¹⁶⁷⁶ Renseignement oral de M. Guy Guimberteau, professeur à l'institut d'œnologie de l'université de Bordeaux II ; voir à ce sujet É. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 124.

¹⁶⁷⁷ Un vase en argent et en or retrouvé à Bubastis, et gravé pour une chanteuse de Neith du nom de Amy, est manifestement destiné tout particulièrement à la consommation de cette précieuse boisson : il recommande en effet, selon l'inscription qu'il porte, de s'enivrer avec du *shedeh* (voir E. VERNIER, *Bijoux et orfèvrerie*, CGC, Le Caire, 1927, p. 417-418 et pl. XVI).

« on cueillera par un jour serein et sec les grappes les plus mûres ; après les avoir foulées, avant de retirer la motte du pressoir, on portera une quantité suffisante du moût écoulé dans les chaudrons à vin cuit, on chauffera le fourneau d'abord à feu doux et avec ce petit bois que les paysans appellent *gremia* (fagots) afin que le moût bouille doucement. Celui qui présidera à cette cuisson doit avoir toutes prêtes des passoirs de jonc ou de sparte [...] ainsi que des bottes de fenouil liées à des bâtons, qu'il puisse de toute façon introduire jusqu'au fond des vases pour agiter la lie qui s'y est déposée et la ramener à la surface ; alors il enlèvera avec des passoirs toutes les saletés qui surnageront, et il ne cessera pas avant de voir le moût clarifié et débarrassé de toute sa lie ; il ajoutera alors soit des coings qu'il retirera une fois cuits, soit les parfums convenables qu'il voudra, sans toutefois cesser d'agiter de temps en temps avec le fenouil [...] » ¹⁶⁷⁸

Ce texte décrit en fait une technique de fabrication de vin cuit par concentration du moût de raisin. Cette opération a lieu après le foulage, et avant le début de la fermentation. D'après ce que nous dit Columelle, ce chauffage du moût doit d'ailleurs être surveillé, pour que la personne qui en a la responsabilité filtre la préparation et la remue, sans doute pour mieux répartir la chaleur et lui éviter de brûler. L'intérêt de cette opération de cuisson est bien connu : en faisant chauffer le moût, on permet l'évaporation d'une partie de l'eau qui est contenue dans les fruits, la réduction du liquide étant selon Pline faite au tiers pour le *defrutum* et à la moitié pour la *sapa* ¹⁶⁷⁹. De cette façon, la teneur en sucre augmente fortement dans le mélange, ainsi que, parallèlement, le degré d'alcool en puissance. Pour du moût de raisin réduit au tiers, le degré d'alcool théoriquement possible serait donc le triple de celui d'un vin fermentant naturellement, soit 30 à 40°. Ces chiffres ne sont bien évidemment jamais atteints en raison de certaines contraintes liées à la fabrication de ce liquide, et que nous allons examiner de plus près.

Le premier problème qui se pose est celui d'une fermentation possible après que le moût a été chauffé. En effet, la chaleur a tendance à tuer les levures qui sont les agents actifs de la fermentation. Nous aurions alors une stérilisation totale de la préparation peu propice à la fabrication d'un alcool. C'est l'objection qu'élève déjà Ph. Derchain dans son commentaire sur le *shedeh*. En fait, il semble que ce problème puisse être assez facilement écarté. L'avis d'un œnologue sur la question est que, même dans le cas d'une température de chauffage élevée (supérieure à 80° C) seule susceptible d'empêcher la fermentation, le moût de raisin devait par la suite être naturellement «ensemencé» au cours des nombreuses manipulations consécutives à cette cuisson ; des observations récentes ont d'ailleurs mis en évidence qu'au cours du chauffage la dispersion ou la dissolution dans

¹⁶⁷⁸ COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres*, XII, 19, traduction de J. ANDRE, éd. Les Belles Lettres, Paris, 1986.

¹⁶⁷⁹ PLIN, *Histoires Naturelles* XIV, 11, 80.

la vendange d'activateurs se trouvant sur la pellicule du fruit, et appartenant à la famille des stérols, permettent la fermentation alcoolique rapide du moût chauffé, même à température élevée ¹⁶⁸⁰.

Les différents ouvrages scientifiques qui traitent de la fabrication du vin actuel répertorient comme relativement courante cette pratique de chauffage de la vendange, en en donnant parfois une description étonnamment proche de celle de Columelle :

« Le chauffage des raisins après foulage est le procédé le plus ancien et le plus courant actuellement [...] Le chauffage à feu nu d'un volume de vendange foulée dans des bassines de grande capacité a été une première forme d'utilisation ; le chauffage dure plusieurs dizaines de minutes avec brassage continu de la masse. [...] On brasse les raisins pour uniformiser l'élévation de température et dissoudre la couleur. » ¹⁶⁸¹

Après cette cuisson, la préparation connaissait donc certainement la fermentation. Le travail des levures responsables de ce phénomène est d'autant plus difficile que le degré alcoolique est élevé : pour cette raison, la transformation du sucre devait s'arrêter d'elle-même lorsque le taux d'alcool avait atteint des valeurs approchant les 14/15°, tout en laissant dans le moût une quantité de sucre d'autant plus élevée que sa concentration partielle avait été forte. Nous aurions ici, si le *shedeh* est bien l'équivalent du *defrutum*, c'est-à-dire un vin obtenu par concentration de la vendange, une explication satisfaisante des différentes qualités qui lui sont attribuées dans notre documentation. Ce serait effectivement un vin très alcoolisé pour une époque ignorant la distillation, et il est peu probable que l'on ait pu obtenir naturellement des vins dépassant ce degré. L'insistance particulière des textes présentant le *shedeh* comme un liquide « antiseptique », et la mention systématique du qualificatif « *nefer nefer* » trouveraient là leur justification, de même que le caractère sucré, résultat du mode de préparation de ce produit. Les historiens de la vigne et du vin ont d'autre part beaucoup insisté sur les avantages que pouvait avoir ce « vin cuit », dans son utilisation. Dans son ouvrage de référence sur la vigne, H. Enjalbert note que « de tels vins pouvaient vieillir sans trop de difficulté » et qu'« il s'agissait en fait de véritables concentrés de vin qui supportaient assez bien le transport » ¹⁶⁸². Ces préoccupations se rapprocheraient également de ce que nous avons pu entrevoir de l'utilisation du *shedeh*. De la chaptalisation des récoltes avec le *defrutum*,

¹⁶⁸⁰ Je dois ces informations à M. Guy Guimberteau, professeur à l'institut d'œnologie de l'université de Bordeaux II.

¹⁶⁸¹ É. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 177-178. Consulter aussi sur ce point le *Lexique de la vigne et du vin*, Paris, 1963, s.v. « chauffage, cuisson » et « vin au moût cuit » ainsi que H. ENJALBERT, *Histoire de la vigne et du vin, l'avènement de la qualité*, Paris, 1975, p. 29.

¹⁶⁸² H. ENJALBERT, *ibid.*, p. 29.

mise en évidence par A. Tchernia ¹⁶⁸³, nous n'avons pas, semble-t-il, de trace pour le *shedeh* en Égypte ancienne (il faut dire que notre documentation est à bien des égards beaucoup plus silencieuse sur le vin que celle de l'Antiquité romaine). En revanche, l'utilisation comme succédané de sucre dans la cuisine, courante pour le *defrutum* comme en témoignent les recettes d'Apicius ¹⁶⁸⁴, pourrait également être valable pour le *shedeh*, si l'on en croit l'inscription malheureusement incomplète qui mentionne peut-être du « [*šd*]h n wnm » (*shedeh* à manger) [doc. 3].

Une dernière conséquence de ce mode de fabrication était tout naturellement le renforcement de la couleur rouge du vin ainsi obtenu. C'est d'ailleurs l'une des raisons pour lesquelles le procédé de chauffage de la vendange est encore parfois employé de nos jours ¹⁶⁸⁵. En Égypte pharaonique, ce résultat pouvait revêtir une importance particulière dans un contexte religieux qui a toujours prêté au vin cette couleur, au sein d'un champ sémantique très complexe. Ce n'est pas ici le lieu d'analyser en détail les utilisations du vin dans les différents rituels (notre dernière partie abordera en partie ces thèmes). Nous voulons simplement rappeler que l'utilisation d'un vin rouge pouvait être tout particulièrement préconisée dans le culte, lors même que, comme nous le verrons plus loin, la production d'un tel vin n'avait probablement rien d'automatique ¹⁶⁸⁶. La fréquence avec laquelle le *shedeh* apparaît dans la documentation religieuse de l'époque ptolémaïque pourrait bien être autant liée à ce phénomène de coloration qu'à la haute qualité du produit ¹⁶⁸⁷.

f) Des scènes de préparation du *shedeh* ?

Le plus étonnant, si la pratique de cuisson du moût était aussi courante que le fait apparaître notre documentation inscrite, est au premier abord l'absence presque totale d'indications d'ordre iconographique sur ce point. En fait, comme nous l'avons déjà noté plus haut, les scènes de fabrication du vin que nous ont conservées les tombeaux restent le

¹⁶⁸³ A. TCHERNIA, « La vinification des Romains », in G. CARRIER (éd.), *Le vin des historiens*, actes du 1^{er} symposium vin et histoire, Université du vin, Suze-la-Rousse, 1996, p. 65-74 ; voir aussi le film d'A. CHENE et A. TCHERNIA, *Vin, le goût de l'antique*, Aix-en-Provence, 1994, qui montre les étapes de la fabrication du vin dans l'Antiquité romaine.

¹⁶⁸⁴ Sur l'utilisation du *defrutum* et d'autres produits de la vigne comme agent sucrant (le sucre proprement dit était inconnu dans l'Antiquité) voir J. ANDRE, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961, p. 191.

¹⁶⁸⁵ É. PEYNAUD, *op. cit.*, p. 177.

¹⁶⁸⁶ Voir *infra*, notre développement sur vin rouge et vin blanc.

¹⁶⁸⁷ On peut prendre pour exemple le nombre d'attestations du *shedeh* qui sont présentes dans les textes religieux d'Esna, tout particulièrement dans le cadre de rituels rappelant le massacre des ennemis de Rê, S. SAUNERON, *Les fêtes religieuses d'Esna aux derniers siècles du paganisme*, Le Caire, 1962, p. 338.

plus souvent très peu précises dans la description des scènes qu'elles proposent : une opération moins « parlante » peut très bien, ainsi, avoir été systématiquement omise de ce répertoire. Il y a cependant une scène qui pourrait se rattacher à l'élaboration du *shedeh* : il s'agit d'une peinture datant du Moyen Empire, figurée dans la tombe de Baket, à Beni-Hassan. Celle-ci est malheureusement, à l'heure actuelle, en assez mauvais état, et n'a été que partiellement publiée. Néanmoins, en mettant bout à bout les informations des différents éditeurs et commentateurs qui s'y sont intéressés, il est possible d'avoir de cette représentation une idée relativement précise ¹⁶⁸⁸.

La scène de fabrication du vin court sur deux registres, d'après ce que nous apprend P. Montet dans ses notes, puisque le registre supérieur n'a jamais été publié par P. Newberry, sans doute en raison de son mauvais état de conservation. Tout d'abord, on trouve une scène parfaitement classique, répondant point pour point aux représentations du même ordre apparaissant dans les tombeaux de l'Ancien Empire et du Moyen Empire. Elle comprend une scène de vendanges, une scène de foulage du raisin, puis, pour conclure la série, une représentation de « sack-press », c'est-à-dire d'un type primitif de pressoir dont la fonction devait être de mieux exprimer le jus des raisins après leur écrasement. Ordinairement, cette séquence se clôt sur cette dernière opération, à moins que l'on ait jugé utile (plus rarement) de détailler les opérations de remplissage, scellement et enregistrement des jarres ¹⁶⁸⁹. Le deuxième registre est plus étonnant : on y trouve tout d'abord une scène de cuisson, où un homme debout près d'un foyer remue au moyen d'une baguette un liquide placé sur le feu, dans une sorte de chaudron [fig. 44]. Accompagnant cette représentation, se trouve inscrite une légende qui, à première vue, paraît énigmatique. On lit en effet  *smn* [s]df, littéralement « faire durer, fixer la nourriture ? » Le mot *sd*f n'a pas été lu par Montet dans son commentaire de la scène. Il est pourtant très probable qu'il faille ici le restituer, par simple parallèle avec la légende qui accompagne, plus loin, la scène de pressoir, où se trouve ce même vocable. Il est tentant de rapprocher cette première division du registre de la fabrication du *defrutum* telle qu'elle nous est décrite dans le texte de Columelle, qui insiste sur la nécessité de remuer le mélange, pour éviter qu'il ne brûle, et sans doute pour répartir mieux la chaleur (cf texte,

¹⁶⁸⁸ Cette scène de la tombe de Baket à Beni-Hassan est publiée en partie par J.-Fr. CHAMPOLLION, *Les monuments de l'Égypte et de la Nubie* IV, Paris, 1845, pl. 389 ; I. ROSELLINI, *I Monumenti dell'Egitto e della Nubia* II, *Monumenti Civili*, Pise, 1834, pl. 38/3 ; P. NEWBERRY, *Beni Hasan* II, Londres, 1894, pl. VI ; L. KLEBS, *Die Reliefs und Malereien des Mittleren Reiches*, Heidelberg, 1922, p. 79-82 ; P. MONTET, « Notes sur les tombeaux de Beni Hassan », *BIFAO* 9, 1911, p. 7-9.

¹⁶⁸⁹ Sur le déroulement normal d'une scène de fabrication du vin, voir l'étude classique de P. MONTET, « La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire », *RecTrav* 35, 1913, p. 117-124, ou encore l'article plus récent d'A. LERSTRUP, « The Making of Wine in Egypt », *GöttMisc* 129, 1992, p. 61-82.

supra). La légende pourrait quant à elle faire allusion à la meilleure conservation du produit une fois qu'il a été chauffé.

La deuxième étape montre le filtrage de la préparation ; cette scène, comme la précédente, est dans l'état actuel de notre documentation unique dans le répertoire iconographique de l'Égypte ancienne. Un groupe d'hommes verse dans une sorte de linge ce qui a été préalablement chauffé (c'est à ce moment que nous voyons que c'est un liquide). Le tableau n'est pas accompagné de commentaire écrit, mais il est probable que nous avons la même opération de filtrage que celle qui est décrite par Columelle, à la seule différence que ce filtrage a lieu après, et non pendant, la cuisson [fig 44].

Enfin, et c'est la fin de ce registre, nous avons la figuration d'un pressoir, d'un type tout à fait inconnu auparavant. Durant tout l'Ancien Empire, l'exprimage du jus de raisin, tel qu'il nous est montré dans les tombes, s'est en effet opéré selon la même technique : un groupe de cinq vigneron s tord généralement un linge (dans lequel a été placé le raisin foulé) au moyen de deux perches. Deux groupes de deux vigneron devaient effectuer sur ces bâtons un mouvement de torsion, tandis que le cinquième (dont le rôle est en fait interprété de façon imagée par le dessin égyptien) avait pour rôle d'écarter au fur et à mesure les perches pour que la torsion continue d'être efficace ¹⁶⁹⁰. Le perfectionnement qu'apporte la presse que nous avons ici [fig. 45] est appréciable, car le linge, maintenu par un support fixe au moment de la torsion, permettait sans doute d'exercer une force plus grande sur ce qu'il renfermait (c'est d'ailleurs ce dernier modèle de « sack-press » qui est le seul à subsister au Nouvel Empire, dans les rares tombes où cette opération est encore montrée ¹⁶⁹¹). Il semble possible, en continuant à interpréter pas à pas le déroulement de ces opérations, que le linge qui a servi à faire le filtrage soit le même que celui qui est fixé aux montants de cette presse d'un genre nouveau. La vendange foulée, puis chauffée pour réduction du moût, connaîtrait pour terminer un pressurage identique à celui de la vendange ordinaire. Dans ce cas, le nouveau genre de « sack-press » que nous avons ici pourrait très bien répondre à de nouveaux impératifs, dus précisément à la nature de ce qu'il s'agit de presser. En effet, ce moût de raisin cuit devait à la fois être plus lourd à supporter à la seule force des bras, en raison même de la concentration dont il avait été l'objet. Plus compact et plus visqueux du fait de cette même opération, le jus restant à séparer des pellicules du raisin devait réclamer pour son extraction l'application d'une force plus grande, que seul un nouveau modèle de pressoir

¹⁶⁹⁰ P. MONTET a bien décrypté ces opérations de pressage dans son article sur « La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire », *RecTrav* 35, 1913, p. 120-123.

¹⁶⁹¹ Par exemple dans la tombe de Puyemrê, TT 39, N. de G. DAVIES, *The Tomb of Puyemrê*, Londres, 1925, pl. XIII, et dans celle d'Antef, TT 155, T. Säve-Söderberg, *Private Tombs at Thebes I*, Oxford, 1957, pl. XIV.

autorisait. Cette interprétation nous semble bien rendre compte des différentes opérations que nous offre ce registre de la tombe de Baket. Si cette transformation de la presse à vin est motivée par la fabrication d'une sorte de *shedeh* (bien qu'il ne soit pas encore désigné sous ce terme), il est permis de penser que cette scène n'est pas absolument isolée, dans la mesure où une deuxième presse du même genre est peinte dans la tombe n° 14 de Beni-Hassan, à l'extrémité d'un registre dont le reste a complètement disparu ¹⁶⁹².

Une dernière difficulté demeure, qui avait un temps gêné P. Montet dans ses notes sur cette tombe : la représentation du pressoir est assortie d'une légende tout aussi énigmatique que celle qui accompagne la scène de cuisson. On lit en effet , puis, après un espace,  (*js nwd, sdf*). Or le terme *nwd* désigne couramment l'onguent ¹⁶⁹³. L'ensemble du tableau montrerait-il en fait la fabrication d'un onguent ? C'est la première conclusion à laquelle arrive Montet, tout en notant que ce registre semble malgré tout étroitement lié à la fabrication du vin étant donné sa position dans la tombe ¹⁶⁹⁴. Dans une publication postérieure, il parle ouvertement de la fabrication du vin cuit, sans dire ce qui lui a permis de changer d'interprétation ¹⁶⁹⁵. C'est encore l'idée de vin cuit qui prévaut dans le commentaire de L. Klebs ¹⁶⁹⁶. En fait, la façon dont l'inscription se présente nous donne peut-être d'elle-même la solution de ce problème. En effet, les mots « *js nwd* » sont regroupés, et séparés par un espace du mot *sdf* « nourriture ? ». Comme ce mot *sdf* apparaît également dans la scène de cuisson, et vu la continuité manifeste qui existe entre les différents éléments du registre, il faut admettre que c'est bien de la fabrication du *sdf* qu'il est ici question. Or nous avons vu plus haut que cette dénomination ne serait pas incompatible avec un vin obtenu par concentration des moûts du genre du *shedeh*, en raison de sa possible utilisation comme sucre (la mention [šd]h n wnm de notre doc. 3, ainsi que ce que nous savons de l'utilisation du *defrutum* dans le monde romain vont bien dans ce sens). Les mots *js* et *nwd* seraient donc étroitement liés, comme l'indique leur disposition au dessus de cette scène, et il est vraisemblable qu'ils désignent plutôt le nouveau genre de pressoir auquel nous avons affaire. Pour mieux s'en convaincre, il suffit d'examiner de plus près ce mot *nwd* : d'après

¹⁶⁹² P. NEWBERRY, *Beni Hassan I*, Londres, 1893, pl. 46.

¹⁶⁹³ C'est ainsi que le *Wb II*, 226, 2 fait l'analyse de cette scène en répertoriant cette légende, et note qu'il s'agit de « Erzeugnis der Salbenküche », produit de la cuisine à onguent.

¹⁶⁹⁴ P. MONTET, « Notes sur les tombeaux de Beni-Hassan », *BIFAO* 9, 1911, p. 9. Le même auteur note également dans son article sur « La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire », *RecTrav* 35, 1913, p. 123, n. 1 « Ces pressoirs servent non pas à faire du vin mais une drogue appelée *nwd*. Malgré l'apparition d'un système incontestablement avantageux, les vigneron continuèrent par habitude à user du pressoir primitif. »

¹⁶⁹⁵ P. MONTET, *Les scènes de la vie quotidienne dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire*, Strasbourg, 1925, p. 271, n. 1.

¹⁶⁹⁶ L. KLEBS, *op. cit.*, p. 80-81.

les références que donne le *Wb*, on a l'impression que s'il finit par être adopté comme terme générique pour « onguent », c'est parce que l'onguent est ce que l'on presse par excellence. La barque du dieu Chesemou, le dieu du pressoir, qui a pour attribut à la fois la fabrication du vin et celle de l'onguent, s'appelle dans les *Textes des Pyramides* *nwdt*¹⁶⁹⁷, probablement « celle qui presse »¹⁶⁹⁸; les langes du nourrisson, dont la fonction est précisément de lui serrer les membres et de l'empêcher de bouger sont nommés dans le papyrus médical Ebers « *nwdt* »¹⁶⁹⁹. Il semble bien qu'il y ait un verbe *nwd* signifiant tout simplement presser, dont le mot *nwd*, onguent pourrait n'être qu'une dérivation¹⁷⁰⁰. En ce dernier cas, l'expression *js nwd* signifierait tout simplement « la place où l'on presse ». S'il était encore besoin de démontrer que ce verbe n'est pas aberrant dans le contexte de la fabrication d'un vin cuit, on peut d'ailleurs, à une époque plus tardive, noter sa présence dans une description de la fabrication du *shedeh*, à Dendara, avec apparemment un sens qui évoque plutôt la cuisson de ce produit¹⁷⁰¹. Il nous semble donc, en conclusion, que le pressoir de Beni-Hassan pourrait bien être spécifiquement destiné à l'élaboration du vin cuit, les deux registres de la scène de vinification fonctionnant en quelque sorte en parallèle, montrant à partir de la vendange et du foulage (représentés une seule fois) les deux options possibles dans le traitement du raisin.

En réalité, le plus grand reproche qui puisse être fait à cette interprétation de la scène de Beni-Hassan vient de la datation de celle-ci. Les premières attestations fiables que nous ayons du *shedeh* remontent en effet, dans l'état actuel de nos connaissances, à la fin de la XVIII^e dynastie. De très nombreux indices, et tout particulièrement le renouvellement complet du vocabulaire relatif à la vinification, montrent d'ailleurs clairement que les Égyptiens ont fait à cette époque de gros progrès dans leur science du vin. Ce produit serait-il donc une invention du Nouvel Empire ? Sans exclure que cette technique de fabrication ait été connue depuis bien longtemps (la scène de Beni-Hassan que nous avons commentée semble très liée à la vinification), il est tout à fait possible que le recours

¹⁶⁹⁷ Pyr 545 = K. SETHE, *Altaegyptische Pyramidentexte* I, Leipzig, 1908, p. 278 ; voir aussi *Wb* II, 225, 15.

¹⁶⁹⁸ Sur le dieu Chesemou, qui est un dieu du pressoir, et qui est souvent désigné dans les *Textes des Pyramides* et dans les *Textes des Sarcophages* par une presse à vin, se reporter à l'étude de M. CICCARELLO, « Shesmu the Letopolite », *SAOC* 39, 1977, p. 43-54. Il faut remarquer que cette divinité est en relation à la fois avec la production de l'onguent et celle du vin, mais qu'aux époques les plus reculées, c'est plutôt cette deuxième spécialité qui prédomine (voir en particulier la mention de ce Chesemou dans la tombe de Ptahhotep à Saqqara, N. de G. DAVIES, *The Mastaba of Ptahhetep and Akhetetep*, Londres, 1900, pl. XXIII).

¹⁶⁹⁹ *Wb* II, 225, 12 = P. Ebers, 49, 22 ; 50,1 ; voir aussi R.O. FAULKNER, *A Concise Dictionary of Middle Egyptian*, Oxford, 1962, s.v.

¹⁷⁰⁰ *Wb* II, 226, 8.

¹⁷⁰¹ *Belegstellen* II, 226, 1 = A. MARIETTE, *Dendara* IV, pl. 77a (texte cité également par Ph. DERCHAIN, *Le Papyrus* Salt 825, p. 148. Ce verbe est enregistré par le *Wb* II, 226, 9 sous la seule légende « Salbe kochen »).

systématique à ce procédé de chauffage de la vendange ne soit apparu qu'à cette époque, en popularisant un terme jusqu'alors très rarement employé. L'autre écueil vient de l'absence de témoignages iconographiques contemporains de l'apparition de ce mot. Nous avons cependant vu plus haut que les opérations de fabrication du vin qui sont représentées dans les tombes sont loin d'être complètes, et offrent une présentation sélective du processus s'appuyant sur quelques « moments-clé » du travail des vignerons. La fermentation du raisin, étape pourtant cruciale, n'y est de la même façon évoquée qu'une fois pour une centaine de scènes répertoriées.

Qu'était donc le *shedeh* ? L'analyse de l'ensemble de la documentation disponible permet d'affirmer qu'il ne s'agissait pas d'un « vin de grenade », mais bien d'un vin de raisin, très sucré et très alcoolisé, qui aurait pu être obtenu au moyen d'une concentration du moût selon les informations que transmettent les textes tardifs. D'autres solutions sont envisageables. On pourrait aussi penser à un vin artificiellement sucré, par l'adjonction de figes (pratique qui a été décelée lors de l'analyse des dépôts se trouvant au fond de jarres à vin prédynastiques ¹⁷⁰²), ou par adjonction de miel. Cette dernière hypothèse pourrait s'appuyer sur la découverte, dans la tombe de Toutânkhamon, d'un petit récipient sur lequel figurait en hiératique l'inscription suivante : *ꜣbd 3 šmw, bjt nfr ḥnw 1 n pꜣ šdh* « troisième mois de Shemou, miel *nefer*, une mesure-*hin*, pour le *shedeh* (ou : du *shedeh*) » ¹⁷⁰³. Même s'il s'agissait ici de miel destiné à être mélangé au *shedeh* ¹⁷⁰⁴, il est cependant loin d'être certain que cette opération était supposée avoir lieu lors de la fabrication du produit. La pratique d'expédier en même temps que les amphores vinaires un pot de miel destiné à resucrer la boisson juste avant sa consommation, au cas où elle se serait altérée lors du transport, est particulièrement bien attestée dans le monde mésopotamien à peu près à la même époque ¹⁷⁰⁵. Une boisson de luxe, par nature destinée à vieillir avant d'être bue, aurait pu faire l'objet des mêmes préoccupations.

¹⁷⁰² P. MCGOVERN, U. HARTUNG, *et al.*, « The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East and Egypt », *Expedition* 39/1, 1997, p. 10.

¹⁷⁰³ J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun*, Oxford, 1965, inscription 37, p. 6, 25. Un doute subsiste malheureusement sur le contenu de ce pot, Carter ayant spécifié qu'il s'agissait de résine d'accacia, et Lucas de miel.

¹⁷⁰⁴ Une autre interprétation possible serait de penser qu'il s'agit de *shedeh* considéré comme du miel (s'il s'agit vraiment d'un concentré de moût de raisin, cette explication serait logique).

¹⁷⁰⁵ J.-M. DURAND, *Documents épistolaires du palais de Mari I*, Paris, 1997, p. 352-354.

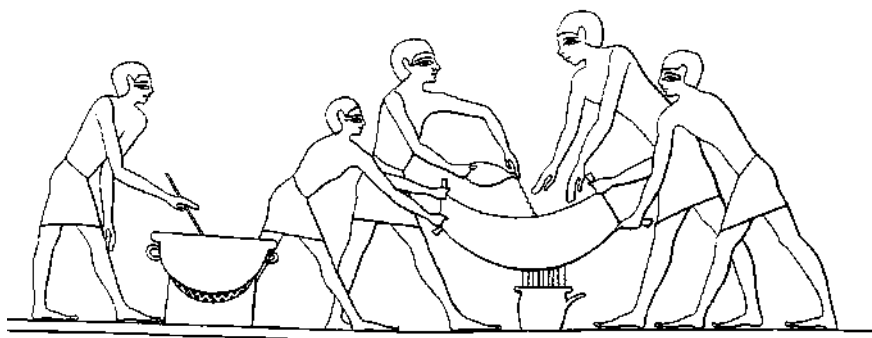


fig. 44 : Beni-Hassan, tombe n° 15, réduction de la vendange par cuisson et filtrage du moût cuit (J.-Fr. Champollion, *Les monuments de l'Égypte et de la Nubie* IV, Paris, 1845, pl. 389/3).

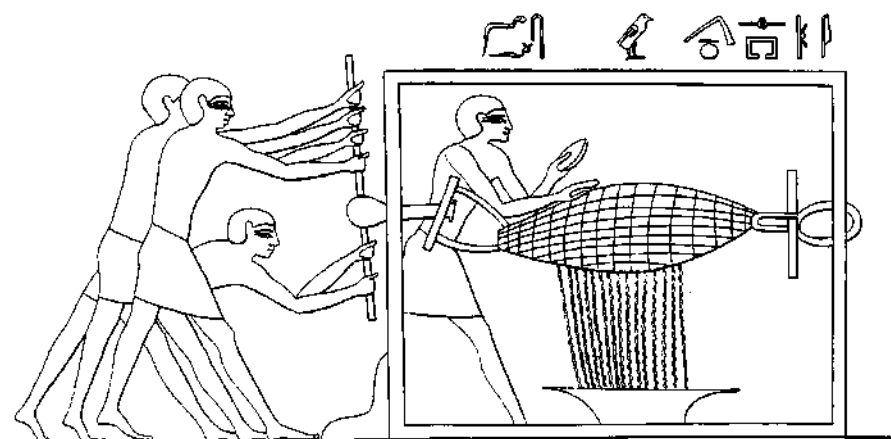


fig. 45 : Beni-Hassan, tombe n° 15, pressage du moût cuit, au moyen d'un nouveau type de pressoir (J.-Fr. Champollion, *Les monuments de l'Égypte et de la Nubie* IV, pl. 389/4).

III/2/2. Le vin *ndm*

Une autre variété de vin qui apparaît dans notre documentation est le vin dit *ndm*, notion qui, à la différence du vin-*shedeh*, a toujours paru relativement évidente aux différents commentateurs, et qui, de ce fait, n'a jamais suscité de vrai débat. Il serait pourtant intéressant de savoir plus précisément ce que recouvre exactement cette appellation, traduite le plus souvent par « vin doux ». S'agirait-il, par exemple, de vin nouveau semblable à celui que l'on consomme dans nos régions après les vendanges, c'est-à-dire d'un vin n'ayant pas encore achevé sa fermentation et qui est de ce fait à la fois plus sucré et moins alcoolisé qu'un vin fait. Cette idée peut venir à l'esprit lorsque l'on regarde la scène de fabrication de vin, plus détaillée que bien d'autres, qui se trouve dans la tombe d'Antef (TT 155) ¹⁷⁰⁶. On y voit en effet, à la suite des opérations de vendanges, pressage et mise en jarres du vin, une scène, unique à notre connaissance, de dégustation de la récolte. Sous une sorte de kiosque, une servante dénudée offre à l'intendant responsable du domaine une coupe du vin fraîchement pressé. Elle l'invite à boire en prononçant les mots qui, dans les scènes de banquet, accompagnent traditionnellement la présentation de boisson : « Pour ton ka (*n kꜣꜣk*) », que l'on pourrait traduire littéralement par « à ta santé ». Le destinataire de la coupe fait quant à lui un commentaire sur le breuvage qu'il absorbe : « *ndm.wy pꜣ jrp n tꜣ jst* (Comme il est doux, ce vin des ouvriers !) » ¹⁷⁰⁷. S'agit-il ici d'un commentaire sur la nature même du vin qu'il déguste, un vin nouveau, donc sucré, ou de l'expression plus générale de la satisfaction qu'il éprouve à boire, la notion de ce qui est doux et sucré étant visiblement aussi positive en Égypte dans l'Antiquité que de nos jours ? On sait que les Grecs et les Romains appréciaient également cette boisson, et cherchaient dans certains cas à stopper la fermentation pour conserver au liquide sa forte teneur en sucre, avant que les levures ne l'aient transformé en alcool. Ce « mutage » du vin est aujourd'hui obtenu par l'adjonction d'alcool, qui stérilise la préparation. Les vignerons de l'Antiquité disposaient de méthodes beaucoup moins radicales, et se contentaient de plonger pendant un mois les jarres scellées dans une citerne d'eau froide pour suspendre l'activité des levures, qui ne peuvent travailler si la température est trop basse ¹⁷⁰⁸. Ils obtenaient ainsi ce que les Grecs appelaient *ajei*; *gleu'ko* « moût perpétuel » ¹⁷⁰⁹, et les Romains *vinum dulce* (vin doux) ¹⁷¹⁰ ou *mustum dulce* (moût doux) ¹⁷¹¹ selon les cas. Il

¹⁷⁰⁶ T. SÄVE SÖDERBERG, *Private Tombs at Thebes I*, Oxford, 1957, pl. XV.

¹⁷⁰⁷ *Ibid.*, p. 18.

¹⁷⁰⁸ COLUMELLE, *De l'agriculture* XII, 29, éd. J. ANDRE, Paris, Les Belles Lettres, 1988 ; CATON, *De l'agriculture* 120, éd. R. GOUJARD, Paris, Les Belles Lettres, 1975 ; PLINIE *Histoire Naturelle* 14, 83, éd. J. ANDRE, Paris, Les Belles Lettres, 1958 ; PLUTARQUE, *Quaest. nat.*, 27 ; FLORENTINOS, *Géop.* 6, 16 ; voir aussi J. ANDRE, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961, p. 165. É. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 98 indique que « au-dessous de 13 à 14°, le départ en fermentation d'une vendange est pratiquement impossible. »

¹⁷⁰⁹ PLINIE, *op. cit.*, 14, 83.

¹⁷¹⁰ CATON, *op. cit.*, 120.

est impossible de savoir si les Égyptiens connaissaient ce procédé. Ils avaient en tout cas un terme spécifique pour désigner le vin nouveau, *mrs* (𓄿𓆎𓆏𓆑), que l'on trouve par exemple dans l'*onomasticon Golenischeff*¹⁷¹². Comme le fait remarquer A.H. Gardiner, la signification de ce mot, bien qu'il ne soit que très peu attesté, ne fait aucun doute en raison de sa ressemblance avec le copte *mrīs*, *embris*¹⁷¹³ et l'assyrien *mêrisu*¹⁷¹⁴ qui ont le même sens. Ce terme rare n'apparaît qu'une fois, à notre connaissance, sur les jarres à vin du Nouvel Empire, peut-être précisément du fait que le vin nouveau ne pouvait être consommé qu'immédiatement après les vendanges. Une étiquette de jarre retrouvée à Deir al-Medina porte en effet ces mots :

1 𓄿𓆎𓆏𓆑 𓆎𓆏𓆑 𓆎𓆏𓆑

*mrs nfr nfr*¹⁷¹⁵

Il nous semble, pour les mêmes raisons, très peu probable que l'expression *jrpnḏm* se réfère à ce genre de préparation, par nature encore plus instable que le vin en général. Les Romains eux-mêmes n'envisageaient pas de garder le *vinum dulce* pendant la saison chaude : que dire alors de l'effet du climat égyptien sur cette boisson ? La moindre hausse de température aurait provoqué une reprise de fermentation de ce *mrs*, si l'on avait pensé le conserver un certain temps. Or le vin *nḏm* était au contraire un vin capable de vieillir plusieurs années — c'est en tout cas ce que nous apprennent les amphores retrouvées dans la tombe de Toutânkhamon, comme nous le verrons plus loin. Il est donc certain que nous n'avons pas ici affaire à une variété de vin nouveau, ou de moût non fermenté. En revanche, l'allusion à une forte teneur en sucre doit certainement être retenue : si le mot *nḏm* (doux, sucré) n'était pas suffisamment éloquent de lui-même, un commentaire du papyrus Anastasi III n'aurait aucune peine à nous convaincre qu'il s'agit là d'un vin liquoreux. En effet, ce texte, qui fait l'éloge de la Résidence de Per-Ramsès et de la richesse de son approvisionnement, mentionne « le vin *nḏm* de Kaenkemet qui surpasse le miel (*jrpnḏm n Kꜣ-n-Kmt jw jt(ꜣf) <ḥr> bjt*) »¹⁷¹⁶.

¹⁷¹¹ COLUMELLE, *op. cit.*, XII, 29.

¹⁷¹² A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica* II, Oxford, 1947, p. 235*, n° 565 et pl. XIII a.

¹⁷¹³ É. DEVAUD, « Étymologies coptes », *RecTrav* 39, 1921, p. 168-169.

¹⁷¹⁴ W.F. ALBRIGHT, « Note on Egypto-semitic Etymology II », *AJS* 34/4, 1918, p. 250.

¹⁷¹⁵ Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiéroglyphiques de Deir el-Medineh* I, Le Caire, 1977, n° 6244.

¹⁷¹⁶ P. Anastasi III, 2, 6 = A.H. GARDINER, *Late Egyptian Miscellanies (LEM)*, Bruxelles, 1937, p. 22 et R. CAMINOS, *LEM*, Londres, 1954, p. 74.

Le vin *ndm* est donc probablement une catégorie de vin assez proche du *shedeh* (lequel est souvent lui-même, nous l'avons vu, qualifié de *ndm* ¹⁷¹⁷), sans pour autant se confondre complètement avec lui. Si elles ne nous livrent pas tout à fait le secret de la fabrication de cette catégorie de vin, les étiquettes de jarres permettent toutefois de formuler certaines hypothèses. La première chose qui saute aux yeux est, comme pour le *shedeh*, la relative rareté de ce vin d'après les témoignages qui nous sont parvenus. Sur notre ensemble de 3000 documents, 24 seulement mentionnent du vin *ndm*, mais il faut noter qu'à la différence des séries relatives au *shedeh*, ils sont mieux répartis dans le temps puisque l'on en trouve aussi bien sous la XIX^e que sous la XVIII^e dynastie ¹⁷¹⁸. En revanche, aucun sceau de jarre ne mentionne explicitement cette variété de vin, comme si ce produit était moins original que le précédent, et qu'il suffisait d'indiquer sa spécificité sur l'épaule de la jarre. Autre différence notable avec le vin-*shedeh*, qui apparaît clairement ici, ce vin *ndm* n'est jamais dit « *nfr nfr* ». Un seul document, provenant d'Amarna, associe les mots *nfr* et *ndm*, mais il est trop fragmentaire pour que l'on puisse affirmer avec certitude qu'il s'agit bien là de vin, et nous ne l'avons pas, pour cette raison, inclus dans notre série d'étiquettes ¹⁷¹⁹. Enfin, une jarre de la tombe de Toutânkhamon (doc. 4) associe malgré tout le vin *ndm* mentionné sur son flanc à la mention *nfr*, présente quant à elle sur le sceau du récipient. Ceci est bien peu face à ce que nous avons vu concernant le *shedeh*. Cela signifie-t-il que le vin *ndm* n'était pas fortement alcoolisé ? Seule la mise en parallèle de l'ensemble de ses attestations dans le corpus des étiquettes de jarres à vin peut permettre de dégager certaines des caractéristiques de cette boisson.

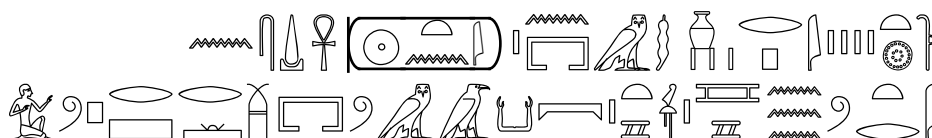
¹⁷¹⁷ Voir en particulier notre document n° 18, déjà utilisé dans le commentaire sur le *shedeh*, et que nous réinsérons pour mémoire dans la série concernant le vin *ndm*.

¹⁷¹⁸ La seule série documentaire importante à ne pas en avoir, pour l'instant, livré d'attestation est la plus ancienne, celle qui provient du palais de Malqata, et qui remonte à la fin du règne d'Amenhotep III.

¹⁷¹⁹ J.D.S. PENDLEBURY, *City of Akhenaten III (COA III)*, Londres, 1951, étiquette n° 175. La graphie du mot *nfr* qui apparaît sur cette étiquette est assez inusuelle dans ce contexte, et il y a des chances que ce terme désigne plutôt une variété de bière.

Étiquettes de jarres mentionnant le vin *ndm* :

Document 1 ¹⁷²⁰



- 1) An 4, vin *ndm* du domaine d'Aton VSF de
- 2) la rivière de l'Ouest, chef-vigneron Aperershepou

Document 2 ¹⁷²¹



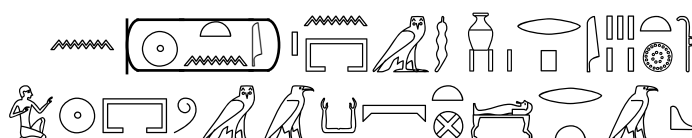
- 1) An 5, vin *ndm* du domaine d'Aton...
- 2) Tjarou, chef-vigneron Penamon.

Document 3 ¹⁷²²



- 1) An 5, vin *ndm* du domaine d'Aton de
- 2) la rivière de l'Ouest, chef des vigneron Nakht.

Document 4 ¹⁷²³



¹⁷²⁰ J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Toutankhamun*, Oxford, 1965, étiquette n° 1.

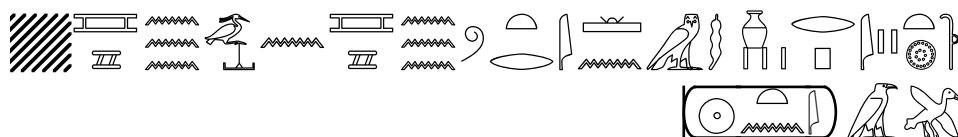
¹⁷²¹ *Ibid.*, étiquette n° 8.

¹⁷²² *Ibid.*, étiquette n° 10.

¹⁷²³ *Ibid.*, étiquette n° 12.

- 1) An 5 vin *ndm* du domaine d'Aton de
- 2) Qaret, chef-vigneron Rê.

Document 5 ¹⁷²⁴



- 1) An 2, vin *ndm* de la Rivière du vignoble-*b'h*...
- 2) Pa-aton.

Document 6 ¹⁷²⁵



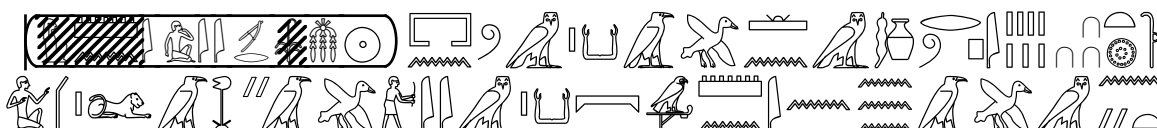
- 1) [An 6?] vin *ndm* du domaine...

Document 7 ¹⁷²⁶



- 1) An 16, vin *ndm*...
- 2) Qaret ?... chef de vignoble-*b'h*...

Document 8 ¹⁷²⁷



- 1) An 37, vin *ndm* du vignoble de Ramsès-Meryamon

¹⁷²⁴ J.D.S. PENDLEBURY, *COA III*, étiquette n° 165.

¹⁷²⁵ *Ibid.*, étiquette n° 166.

¹⁷²⁶ *Ibid.*, étiquette n° 167.

¹⁷²⁷ W. SPIEGELBERG, « Bemerkungen zu den hieratischen Amphoreninschriften des Ramesseums », *ZÄS* 58, 1923, p. 26.

2) qui est dans l'eau d'Amon, chef des vigneron Pay-Kharou.

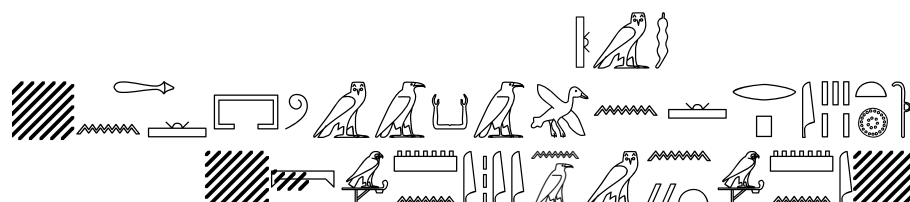
Document 9 ¹⁷²⁸



1) ... vin *ndm* du vignoble...

2) ... sur le chemin ouest du Ka, chef [des vigneron]...

Document 10 ¹⁷²⁹



1) An 5, vin <*ndm*> du grand vignoble de...

2) ... Amon qui est dans le Nay-Amon, chef [des vigneron]...

Document 11 ¹⁷³⁰



1) ... vin *ndm* du grand vignoble du temple de Ousermaâtrê-Setepenrê VSF

2) ... le Nay-Amon chef des vigneron Ria.

Document 12 ¹⁷³¹

¹⁷²⁸ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898, étiquette n° 186.

¹⁷²⁹ *Ibid.*, étiquette n° 224.

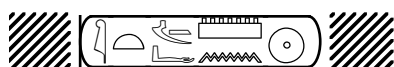
¹⁷³⁰ *Ibid.*, étiquette n° 266.

¹⁷³¹ Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir el Medineh*, Le Caire, 1979, étiquette n° 6365.



- 1) An 29, vin *ndm* du jour...
- 2) qui est dans le Nay-Amon chef [des vigneron]...

Document 13 ¹⁷³²



- 1) An 8, vin *ndm* du temple...
- 2) ... Menmaâtrê...

Document 14 ¹⁷³³



- 1) An 12, vin *ndm* de la rivière de l'Ouest
- 2) ... chef des vigneron Roury.

Document 15 ¹⁷³⁴



- 1) [An]17 ? vin *ndm*...
- 2) La rivière de l'Ouest, chef de vignoble-*b'h* ...

¹⁷³² *Ibid.*, étiquette n° 6422.

¹⁷³³ G.T. MARTIN, « Three Objects of a New Kingdom Date from the Memphite Area and Sidmant », in *Pyramid Studies and Other Essays presented to IES Edwards*, Londres, 1988, p. 118-120.

¹⁷³⁴ G.T. MARTIN, *The Royal Tombs at El-Amarna II*, Londres, 1989, document n° 522.

Document 16 ¹⁷³⁵

- 1) ...[vin ?] *ndm* [...]
 1) [la rivière de ?] l'Ouest...

Document 17 ¹⁷³⁶

(la reproduction du document n'est pas publiée par l'éditeur)

- 1) Vin *ndm*.

Document 18 ¹⁷³⁷

- 1) *Shedeh ndm*.

Document 19 ¹⁷³⁸

- 1) [an] 4, *ndm* vin *ndm* du temple de [Ousermaât]rê...
 2) dans l'eau de...

Document 20 ¹⁷³⁹

¹⁷³⁵ *Ibid.*, document n° 523 ; il faut ici noter que les deux fragments retrouvés ne concordent pas, et pourraient provenir de deux jarres différentes.

¹⁷³⁶ J. VAN DIJK, « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Maya at Saqqara : a Preliminary survey », *GöttMisc* 127, étiquette de jarre à vin n° 5.

¹⁷³⁷ *Ibid.*, étiquette de jarre à vin n° 4.

¹⁷³⁸ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898, étiquette n°245.



- 1) [vin] *ndm* du temple de Ouser[maât]rê...
- 2) ... chef des vigneron...

Tableau de synthèse.

doc ume nt	prov.	date	qualité	domaine	situation géo.	vigneron	remarques
1	Tombe Tout.	Tout, 4	<i>jrp nḏm</i>	<i>pr Jm</i>	R.O.	Aperer-shepou	bouchon : <i>jrp n pr Jm</i>
2	Tombe Tout.	Tout, 5	<i>jrp nḏm</i>	<i>pr Jm</i>	Tjarou	Penamon	
3	Tombe Tout.	Tout., 5	<i>jrp nḏm</i>	<i>pr Jm</i>	R.O.	Nakht	bouchon illisible?
4	Tombe Tout.	Tout, 5	<i>jrp nḏm</i>	<i>pr Jm</i>	Qaret	Ramosé	bouchon: <i>jrp nḏr n pr Jm</i>
5	Amarna	Tout, 2	<i>jrp nḏm</i>	?	R.O.	Pa-Aton?	
6	Amarna	A. IV, 6 ?	<i>jrp nḏm</i>	<i>pr...</i>			
7	Amarna	A. IV, 16	<i>jrp nḏm</i>		Qaty/Qaret?		
8	Ramesseum`	R. II, 37	<i>jrp nḏm</i>	<i>pr Ramsès</i>	Eau d'Amon	Pay-Kharou	
9	Ramesseum	R. II	<i>jrp nḏm</i>		Ouest du Ka		
10	Ramesseum	R. II, 5	<i>jrp nḏm</i>		Nay-Amon		<i>nḏm</i> rajouté 1 x
11	Ramesseum	R. II	<i>[jrp] nḏm</i>	<i>ḥwt R. II</i>	Nay-Amon	Ria	
12	Deir al-Medina	R II, 29	<i>jrp nḏm</i>		Nay-Amon		
13	Deir al-Medina	S. I, 8 ?	<i>jrp nḏm</i>	<i>ḥwt S. I</i>			
14	Sidmant	Hor., 12	<i>jrp nḏm</i>		R.O.	Roury	
15	Tombe A. IV	A. IV, 17	<i>jrp nḏm</i>		R.O.		
16	Tombe A. IV	A. IV	<i>[jrp] nḏm</i>		R.O.		
17	Tombe Maya		<i>jrp nḏm</i>				
18	Tombe Maya		<i>šdh nḏm</i>				
19	Ramesseum	R. II, 4	<i>jrp nḏm</i>	<i>ḥwt R II</i>	Eau de...		<i>nḏm</i> rajouté 2 x
20	Ramesseum	R II, 5	<i>jrp nḏm</i>	<i>ḥwt R II</i>	Nay-Amon		
21	Ramesseum	R. II	<i>jrp nḏm</i>		Nay-Amon		<i>nḏm</i> rajouté 1 x
22	Ramesseum	R. II	<i>[jrp] nḏm</i>				
23	Ramesseum	R. II, 1	<i>jrp nḏm</i>				
24	Ramesseum	R. II	<i>[jrp] nḏm</i>		Nay-Amon		
25	Ramesseum	R. II	<i>[jrp] nḏm</i>	<i>ḥwt R II</i>			

a) Propriétés du vin *ndm*.

Un premier élément rapproche le vin *ndm* du *shedeh* qui a été précédemment étudié : il s'agit du lieu où on en retrouve des attestations. On remarque en effet que cette denrée est relativement rare. Seules 3 étiquettes portent à Amarna l'expression « *jrp ndm* » alors que l'on a répertorié sur ce site 356 documents de ce genre relatif au vin ; de la même façon, on en retrouve 4 attestations dans la documentation publiée provenant du Ramesseum, sur un ensemble de 440 documents. Les grandes séries documentaires sont donc relativement peu bavardes concernant ce type de vin. En revanche, il est surprenant de retrouver la trace du vin *ndm* sur des sites ayant livré des quantités assez faibles d'étiquettes hiératiques, comme la tombe de Maya ou celle de Toutânkhamon. Dans ce dernier cas, il est intéressant de noter combien l'analyse d'une série documentaire peut varier en fonction du point de vue adopté. L. Lesko, dans sa brochure consacrée à la « cave » du jeune roi, retrouvée dans sa tombe, aboutit à la conclusion que Toutânkhamon devait avoir une préférence pour le vin sec, étant donné le faible nombre de jarres de vin sucré (4 sur 25) qui avaient été disposées près de lui ¹⁷⁴⁵. Il convient en fait d'inverser totalement les termes de cette analyse : mises en relation avec la rareté des attestations du vin *ndm* par ailleurs, les 4 jarres contenant cette boisson dans la tombe de Toutânkhamon sont beaucoup trop nombreuses pour que ceci soit le fruit du hasard. Elles ont donc très probablement été spécialement sélectionnées pour cet usage. Cela nous amène à faire la même constatation que pour le vin-*shedeh* : le vin *ndm*, qui de façon générale est assez rare, est très bien représenté dans un contexte funéraire, comme s'il avait été tout particulièrement choisi pour accompagner le défunt. Un grand nombre des étiquettes connues mentionnant cette qualité de vin (8 sur 25) provient en effet soit des tombes elles-mêmes, soit des environs immédiats de tombes qui ont été pillées dans l'Antiquité ¹⁷⁴⁶. À quoi pouvait être due cette prédilection pour le vin *ndm* dans un tel contexte ? Il est tentant de donner à cela deux explications complémentaires :

- Le vin *ndm* est une qualité supérieure de vin, un vin plus rare et plus cher, résultant d'un procédé de fabrication plus long, et c'est pour ce caractère précieux qu'on l'aurait placé près des défunts, comme si l'on sélectionnait pour les accompagner dans l'au-delà les jarres les plus réputées de leur cave. Cette hypothèse est corroborée par un texte tardif, daté de l'an 5 de Cambyse, le P. Caire 50060, qui fait apparaître conjointement, dans une redevance versée au « président de la nécropole », du « vin du roi » et du « vin *ndm* » ¹⁷⁴⁷. Si l'on interprète cette association, ceci irait bien dans le sens de la qualité proprement « royale »

¹⁷⁴⁵ L. LESKO, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 22.

¹⁷⁴⁶ Cela est particulièrement net dans le cas des étiquettes de jarres retrouvées à proximité de la tombe d'Akhenaton, récemment publiées par G.T. MARTIN, *op. cit.*

¹⁷⁴⁷ E. JELINKOVA, « Le paiement du président de la nécropole (P. Caire 50060) », *BIFAO* 55, 1955, p. 33-55.

de ce produit, bien que les informations que nous ayons par ailleurs sur lui soient assez restreintes.

- La deuxième explication serait que le vin *ndm*, de la même façon que le *shedeh*, est un vin susceptible de se préserver plus longtemps que le vin ordinaire. Le vin de la tombe de Toutânkhamon nous renseigne une fois de plus sur ce point : comme le *shedeh*, le vin *ndm* qui s'y trouvait date exclusivement des années 4 et 5 de ce règne. Il avait donc entre 4 et 6 ans lors de la fermeture de la tombe, et pourrait aussi avoir été choisi en fonction de son aptitude à se conserver. On peut d'ailleurs se demander si tout le vin vieux qui apparaît à cet endroit n'était pas soit du *shedeh*, soit du *ndm* en exclusivité. Ces deux produits se retrouvent explicitement dans 9 des 17 jarres à vin datées des ans 4 et 5 du roi ¹⁷⁴⁸, alors qu'ils ne sont mentionnés sur aucune des 6 jarres de l'an 9, presque contemporaines de la fermeture de la tombe. D'autre part, il ne semble pas que, lors du marquage des jarres, le scribe ait toujours scrupuleusement spécifié la qualité particulière du vin qu'elles renfermaient. Ce phénomène est très net dans le cas de la jarre intacte dont nous avons parlé plus haut, qui porte sur son bouchon le mot *shedeh*, sans que l'inscription portée sur son flanc n'indique autre chose que *jrp* (vin) ¹⁷⁴⁹. On pourrait en trouver un autre exemple dans nos documents n^{os} 10, 19 et 21, où manifestement le scribe, en rédigeant l'étiquette, a réparé au dernier moment son oubli et rajouté au dessus de l'inscription qu'il avait déjà tracée le mot *ndm*, omis dans un premier temps. Il est donc possible que ces deux qualités spécifiques de vin n'apparaissent pas autant qu'elles le devraient dans notre corpus d'étiquettes. Peut-être ces jarres étaient-elles rangées à part, rendant de ce fait inutile la répétition de ce genre de précision sur chacune d'entre elles. Il paraît en tout cas certain que *ndm* et *šdh* avaient la faculté rare de se préserver plus longtemps que le vin ordinaire, qui devait quant à lui être bu relativement vite, comme nous le verrons plus loin ¹⁷⁵⁰.

b) La nature du vin *ndm*.

Paradoxalement, la nature du vin *ndm*, un vin à forte teneur en sucre, comme l'indique son nom de façon très claire, est plutôt plus difficile définir que celle du *shedeh* que nous avons étudié plus haut ¹⁷⁵¹. Ici se heurtent plusieurs hypothèses entre lesquelles la documentation, dans son état actuel, ne permet pas facilement de trancher. La première

¹⁷⁴⁸ Il s'agit des jarres n^{os} 1, 3, 4, 5, 8, 10, 12 et 13 dans la publication de J. CERNY, *op. cit.* À cela il faut certainement ajouter la jarre n^o 6, qui contenait probablement du *shedeh*, comme nous l'avons vu plus haut.

¹⁷⁴⁹ J. CERNY, *op. cit.*, jarre n^o 6.

¹⁷⁵⁰ Cf. *supra*, III/2/3.

¹⁷⁵¹ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH suppl.* XXVI, 1993, p. 26 précise qu'il existait en Égypte ancienne un vin doux « dont on ignore tout ».

idée est qu'il pourrait s'agir tout simplement d'une autre façon de désigner le *shedeh*, liquide dont ce vin semble très proche, au moins dans son utilisation. *Shedeh* qui, comme nous l'avons vu, est également une boisson sucrée de par son mode de préparation. Cependant, un fois de plus, l'insistance des étiquettes à accorder systématiquement les qualificatifs de *nefer nefer* au *shedeh*, en en privant tout aussi systématiquement le vin *ndm* font penser que dans l'esprit des Égyptiens ces deux préparations, bien que d'un emploi similaire, devaient être clairement distinctes. Mis à part le sucrage par concentration des moûts, quels pouvaient être les moyens d'obtenir un vin liquoreux dans l'Antiquité ?

La première idée qui vient à l'esprit est bien évidemment celle de la chaptalisation, c'est-à-dire l'ajout de sucre dans le vin (le but étant, une fois de plus, de rehausser sa teneur en alcool). Le procédé est bien connu, qui est encore pratiqué couramment dans certaines régions vinicoles, comme, par exemple, le Sauternais. Le problème posé par ce genre d'opération est que, bien entendu, comme nous l'avons déjà fait remarquer, le sucre tel que nous le connaissons actuellement était inconnu dans l'Antiquité. Il faudrait donc supposer l'adjonction au vin de miel, en vue de la confection de ce que les latins nommaient le *mulsum* ¹⁷⁵². Très peu de documents nous éclairent sur l'existence d'une telle pratique en Égypte ancienne. L'un des éléments qui pourrait soutenir une telle hypothèse est le programme décoratif de la tombe de Ankh-Hor, à l'époque saïte, où l'on voit sur deux piliers proches la fabrication du miel puis celle du vin, ce qui pourrait indiquer une relation entre ces deux productions ¹⁷⁵³. Ceci reste malgré tout bien maigre pour affirmer que le vin miellé était connu à l'époque, et les scènes de fabrication du vin, très stéréotypées, ne nous ont pas laissé de détail sur ce qui pouvait entrer dans la fabrication du vin pour le sucrer, ou le parfumer. Ceci reste cependant une possibilité ouverte : experts dans la fabrication du vin, il est peu probable que les Égyptiens d'autrefois aient ignoré cette technique simple et efficace de conserver un produit aussi capricieux, technique qui est d'ailleurs bien attestée dans la documentation papyrologique d'époque gréco-romaine, où une préparation de ce genre est désignée sous le nom de stavgma ¹⁷⁵⁴.

La deuxième méthode pour augmenter la teneur en sucre du vin, sans pour autant recourir au chauffage du moût, ni à une forme de chaptalisation, est tout simplement

¹⁷⁵² Les auteurs latins ont précisément décrit la fabrication du *mulsum*, tout particulièrement COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres*, XII, 41, traduction de R. GOUJARD, Paris, Les Belles Lettres, 1986. On peut à ce sujet consulter l'article d'A. TCHERNIA, « La vinification des Romains », in G. CARRIER (éd.), *Le vin des historiens*, actes du 1^{er} symposium vin et histoire, Université du vin, Suze-la-Rousse, 1996, p. 65-74, ou encore le livre de R. BILLARD, *L'agriculture dans l'Antiquité*, Paris, 1928, p. 245.

¹⁷⁵³ M. BIETAK, E. REISER-HASLAUER, *Das Grab des Ankh-Hor*, Vienne, 1978. La relation entre les deux est d'autant plus tentante que les scènes de la vie quotidienne sont rares dans cette tombe.

¹⁷⁵⁴ H. CHOULIARA-RAÏOS, G. WAGNER, « stavgma », *ZPE* 84, 1990, p. 69-74.

d'encourager la surmaturation du raisin, soit en le faisant sécher sur des claies avant le pressage, soit en retardant la vendange. Le procédé est une fois de plus relativement courant, et encore usité dans certaines régions. C'est ce que l'on appelle le vin de paille, ou de passerille, que l'on fabrique par exemple dans le Jura ou dans le piémont Pyrénéen. Les Romains, une fois de plus, ont laissé de nombreuses informations sur la fabrication de ce breuvage, qu'il désignaient sous le non de *passum*. Voici, par exemple la description que donne Pline :

« Certains le font avec tout raisin doux, pourvu qu'il soit très mûr et blanc : on le laisse sécher au soleil jusqu'à ce qu'il perde un peu de moins de la moitié de son poids, on l'écrase et on le presse légèrement. On ajoute ensuite au marc une quantité d'eau de puits égale à celle du jus exprimé, pour obtenir encore un *passum* de seconde qualité. Si l'on veut y apporter plus de soin, après avoir employé la même méthode de séchage, on égrène les raisins, on les fait tremper sans la rafle dans d'excellent vin, jusqu'à ce qu'ils gonflent, on les presse (c'est de tous le *passum* le plus estimé) et comme pour l'autre on ajoute de l'eau pour faire un *passum* de seconde qualité. » ¹⁷⁵⁵

Une autre méthode, également mentionnée par Pline, consiste à tordre les grappes mûres dans les vignes, en les laissant sur le cep ¹⁷⁵⁶. Dans les deux cas, la perte de teneur en eau du fruit permet d'augmenter le pourcentage de sucre qu'il renferme, et donc le degré potentiel d'alcool qui sera obtenu après la fermentation. Est-ce là le secret du vin *ndm* ? Force nous est de reconnaître que rien ne permet d'en être absolument certain dans l'état actuel de la documentation. Le fait que ce qualificatif de « sucré » n'accompagne vraisemblablement pas toujours le vin de ce type sur les étiquettes rend cette réalité plus difficile à cerner. Un indice de cette pratique de surmaturation du raisin pourrait cependant se trouver, une fois de plus, à Beni-Hassan. En effet, dans la tombe d'Amenemhat (n° 2) se trouve à nouveau une scène de fabrication du vin qui s'écarte un peu de la série d'opérations canoniques que nous avons détaillées plus haut. Celle-ci se développe sur deux registres. Le registre supérieur fait apparaître une scène de vendanges tout à fait classique, puis une scène de foulage, et enfin une scène de « sack-press », trois opérations qui se succèdent en effet logiquement dans le temps. L'originalité vient de ce qui a été représenté à l'extrémité du registre, où l'on peut observer trois vigneron qui comptent (?) les grappes dans les paniers, devant un scribe qui enregistre la quantité de raisin [fig. 46]. Le second registre est tout aussi peu courant dans le répertoire égyptien. Il s'agit d'une

¹⁷⁵⁵ PLINIE, *Histoires Naturelles*, XIV, 81-82, traduction de J. ANDRE, Paris, Les Belles Lettres, 1958, p. 51. Sur la fabrication du *passum* dans l'Antiquité romaine, on peut aussi consulter COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres*, XII, 39 et PALLADIUS, *Opus agriculturae*, 11, 19.

¹⁷⁵⁶ PLINIE, *op. cit.*, XIV, 83-84.

scène de remplissage des jarres, mais d'un type tout à fait particulier. Devant un second scribe, qui contrôle une fois de plus le travail, trois tableaux se succèdent [fig. 47]. Tout d'abord, on voit deux personnages décharger des paniers remplis de raisins. Ensuite, un vigneron semble écraser une grappe sur une sorte de filtre, posé sur le col d'une jarre. Le jus qui en est exprimé doit donc tomber directement à l'intérieur du récipient. Enfin, deux hommes remplissent de grandes amphores au moyen de vases plus petits. Près d'eux sont visibles six autres jarres, dont certaines sont déjà scellées, qui apparaissent superposées en deux registres mais qui doivent être en réalité alignées les unes à côté des autres, selon les conventions du dessin égyptien.

Comment interpréter cette peinture ? L. Klebs, dans son analyse thématique des bas-reliefs et des peintures du Moyen Empire, proposait de voir dans cette scène unique en son genre la préparation de raisins secs (*Traubentroeknen*), comme on en a retrouvé dans les tombes du Nouvel Empire ¹⁷⁵⁷. Il est certain que le comptage des grappes de raisin, tel qu'il apparaît au premier registre, est une opération qui se détache de la production immédiate de vin (il serait dans le cas opposé plutôt aberrant de dénombrer les paniers de raisins avant le foulage et non le produit fini, c'est-à-dire les jarres remplies). Cependant, l'association avec la fabrication du vin est flagrante, surtout lorsque l'on observe le second registre, où les grappes de raisin apparaissent à nouveau, dans le cadre du remplissage des jarres. Pourquoi ne pas alors envisager que ce séchage des raisins était véritablement lié avec la production vinicole, puisqu'il s'agit là d'une pratique relativement courante dans ce contexte ? Le véritable problème que posent ces représentations est que nous n'avons aucune idée de la chronologie véritable des différentes opérations. Il est parfois possible, dans la logique du dessin, d'établir la succession probable des scènes, mais jamais il ne nous est dit quel laps de temps, plus ou moins long, s'est écoulé entre elles. Nous ne savons rien non plus du calendrier agricole auquel obéissaient les différentes étapes du processus. Force nous est donc de proposer seulement une hypothèse : il ne serait pas ici invraisemblable que nous ayons des indications, peu courantes, sur la préparation de l'équivalent égyptien du *passum*, mise en relation avec celle d'un vin plus ordinaire. Les étapes en seraient les suivantes :

1) Séchage d'une partie de la vendange. Cette opération pouvait se faire de deux façons : il était possible après avoir cueilli tout le raisin, de choisir certaines des grappes les plus mûres pour les placer sur des claies pendant un certain temps ¹⁷⁵⁸. La scène qui se déroule à la fin du premier registre nous montrerait alors cette sélection du raisin. La deuxième solution aurait consisté à tordre le pédoncule de la grappe pour la laisser sécher

¹⁷⁵⁷ L. KLEBS, *Die Reliefs und Malereien des Mittleren Reiches*, Heidelberg, 1922, p. 82.

¹⁷⁵⁸ Cf. PLINÉ, *Histoires Naturelles*, XIV, 81 ; COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres*, XII, 39. E. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 67.

au soleil sur le cep même ¹⁷⁵⁹. Dans ce deuxième cas, il faut supposer que les vendanges se faisaient en plusieurs temps, et que la scène de tri de la fin du premier registre n'est pas contemporaine de la préparation du vin ordinaire qui précède.

2) Pressage du raisin surmûri, que nous aurions au milieu du second registre. Il est ici impossible de savoir si les grains de raisins étaient auparavant placés ou non à macérer dans du moût, selon la recette de Pline et Columelle ¹⁷⁶⁰.

3) Remplissage des jarres, cette fois-ci au moyen d'un liquide, que l'on voit clairement couler dans le récipient. Il pourrait alors s'agir d'un mélange entre deux catégories de vin différentes, le vin obtenu au moyen du raisin surmûri servant aussi à relever le taux d'alcool du vin normal ¹⁷⁶¹.

Tout ceci reste bien sûr très conjectural, les indices dont nous disposons étant à la fois très ténus et fort peu nombreux. Mais il demeure vrai que les présomptions en faveur de l'existence d'une sorte de « vin passerillé » en Égypte ancienne sont assez fortes. Un dernier élément nous inciterait à identifier le vin *ndm* à ce genre de breuvage : les indications sur sa provenance géographique que nous livrent les étiquettes de jarres.

c) Le vin *ndm*, une spécialité régionale ?

L'ensemble des attestations du vin *ndm* dans notre documentation fait en effet apparaître deux dernières particularités intéressantes, qui méritent que l'on s'y attarde quelque peu. La première est le nombre important de vigneron(s) qui portent un nom à consonance étrangère (4 sur 8 attestés, doc. n^{os} 1, 8, 11, 14) dans ce contexte. Le rôle des « Asiatiques » dans le cadre de la fabrication du vin a depuis longtemps été relevé, en particulier lors de l'analyse de certains bas-reliefs du Nouvel Empire, où sont présents des Apirous, que certains auteurs identifient aux Hébreux ¹⁷⁶². La fabrication de cette catégorie de vin demandait-elle des connaissances spécifiques, pour lesquelles des vigneron(s) venus de pays plus propices à la culture de la vigne auraient été requis ? La question mérite au moins d'être posée. Le deuxième fait notable, qui n'est peut-être pas absolument sans

¹⁷⁵⁹ Cf. PLINIE, *op. cit.*, XIV, 81, 83 ; R. BILLIARD, *op. cit.*, p. 244 ; E. PEYNAUD, *op. cit.*, p. 67.

¹⁷⁶⁰ Cf. PLINIE, *op. cit.*, XIV, 82 ; COLUMELLE, *op. cit.*, XII, 39.

¹⁷⁶¹ Ce type de mélange est très clairement évoqué par COLUMELLE, *op. cit.*, XII, 39, qui précise qu'il faut changer le vin de récipient, après l'avoir clarifié, lorsqu'il a fini de fermenter.

¹⁷⁶² TT 39 et TT 155. Sur les Apirous, voir entre autres l'article de T. SÄVE-SÖDERBERG, « The Apirus as Vintagers in Egypt », *Orientalia Suecana* I, 1952, p. 5-14, et *supra*, I/2/3.

rapports avec ce qui précède, est le nombre restreint des vignobles qui produisent cette boisson. En effet, si la mention de « rivière de l'Ouest » est, une fois encore, assez peu instructive, d'autres indications géographiques, plus précises, sont plus parlantes. Si nous faisons le compte, par exemple, des mentions de vin *ndm* que nous avons aux XIX^e-XX^e dynasties, dans la documentation qui provient en majeure partie du Ramesseum et de Deir al-Medina, nous pouvons nous apercevoir que 6 d'entre elles (sur un total de 13) viennent du même domaine de Nay-Amon ¹⁷⁶³. Ceci n'est probablement pas entièrement le fruit du hasard. On pourrait bien sûr penser qu'il s'agit là d'une seule et même livraison d'un vin plus sucré que d'habitude, dû aux aléas de la production : mais précisément plusieurs années de règne différentes apparaissent (ans 5, 6 et 29) qui suggèrent que l'on produisait régulièrement cette boisson à cet endroit. Il n'est d'ailleurs pas dit que tout le vin de ce domaine n'ait pas été *ndm*, puisque, comme nous l'avons vu plus haut, le qualificatif avait tendance à être oublié par le scribe lors de l'enregistrement des jarres. Un deuxième exemple du même genre peut être observé dans notre documentation. Nous avons sans doute deux mentions d'une ville de Karet sur les amphores vinaires, l'une dans la tombe de Toutânkhamon ¹⁷⁶⁴, l'autre sur le site d'Amarna ¹⁷⁶⁵. Il est amusant de constater que ces deux documents, relatifs à une ville par ailleurs difficile à situer exactement ¹⁷⁶⁶, concernent l'un et l'autre la livraison de vin *ndm*. La conclusion qui s'impose est que cette sorte de vin n'était pas, à la différence du *shedeh* que l'on retrouve un peu partout en Égypte, simplement le fruit de manipulations au cours de la vinification, mais qu'il était aussi dû à l'existence de vignobles spécifiques. Cela corroborerait bien l'hypothèse de la fabrication de « vin passerillé », qui est lui-aussi produit par des régions bien précises, selon les informations que nous avons pour le reste du monde antique ¹⁷⁶⁷. Quelles étaient donc les régions spécialisées dans ce type de production ? Au vu des informations qui précèdent deux pistes s'ouvrent : la première serait l'est du Delta, où J. Cerny voudrait placer la ville de Karet qui est mentionnée sur une jarre de la tombe de Toutânkhamon. Pour des raisons de proximité, cela expliquerait la présence insistante des vigneron étrangers dans notre documentation, mais il ne faut pas oublier que Asiatiques avaient été installés un peu partout en Égypte, et notamment dans le voisinage des grands centres religieux dont ils formaient le personnel privilégié ¹⁷⁶⁸. Dans ces conditions, il apparaît que ce type de vin était essentiellement fabriqué dans la rivière de l'Ouest, expression qui désigne peut-être, entre autres, la région d'Héliopolis et Memphis. Que cette entité

¹⁷⁶³ Doc. 10, 11 et 12.

¹⁷⁶⁴ J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Toutankhamun*, Oxford, 1965, p. 2, étiquette n° 12.

¹⁷⁶⁵ COA III, étiquette n° 167

¹⁷⁶⁶ J. CERNY, *op. cit.*, p. 4, pense à un nom d'origine palestinienne signifiant « jardin », et dont la situation serait l'est du Delta « where the infiltration of Semites from the neighbouring Palestine was all times strong ».

¹⁷⁶⁷ Voir par exemple PLINIE, *Histoires naturelles* XIV, 81.

¹⁷⁶⁸ Cf. *supra*, I/2/3.

géographique soit déjà bien connue comme émettrice de cette boisson à la fin de la XVIII^e dynastie n'a rien en soi de très étonnant, puisque cette région fut, jusqu'au début de la XIX^e dynastie, la productrice de près de 80 % du vin contenu dans les étiquettes de jarres. À l'époque ramesside, dans un contexte de diversification des régions viticoles, cette spécialisation est plus marquée : le domaine de Nay-Amon, dont on sait qu'il se trouvait dans la rivière de l'Ouest ¹⁷⁶⁹, apparaît alors comme un producteur presque exclusif de vin-*ndm*.

¹⁷⁶⁹ Cf. *supra*, I/3/3, rivière de l'Ouest.

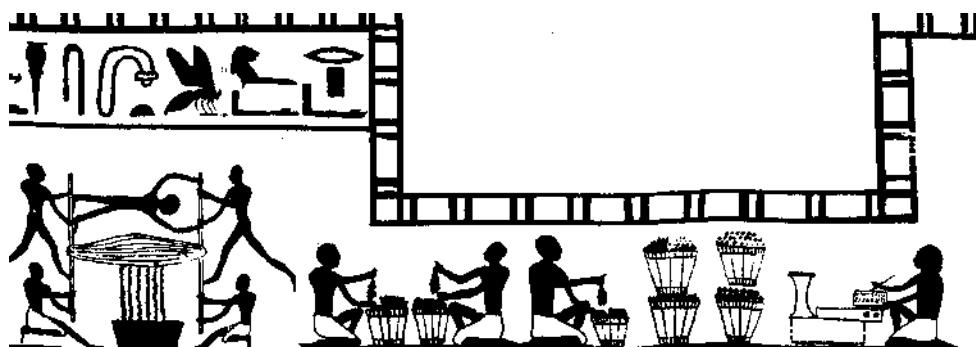


fig. 46 : tombe d'Amenemhat à Beni-Hassan (n°2), le tri des grappes de raisin (P. Newberry, Beni-Hasan I, Londres, 1893, pl. XII).



fig. 47 : tombe d'Amenemhat à Beni-Hassan (n°2), les paniers de raisin sont transportés, les grappes écrasées ? et les jarres scellées. (P. Newberry, Beni-Hasan I, Londres, 1893, pl. XII).

III/2/3. Le vin-*paour*

Une autre boisson mystérieuse a depuis longtemps suscité de nombreux commentaires sur sa nature : il s'agit du *p3wr*, produit qui comme le *shedeh*, auquel il est d'ailleurs très souvent associé, apparaît dans la documentation au Nouvel Empire. Le *Wb* (I, 498, 7-9) ne prend pas vraiment partie dans l'explication qu'il livre de ce terme en disant simplement qu'il s'agit d'une boisson de qualité médiocre (*ein Getränk geringer Qualität*). Cette analyse est suivie par R. Caminos dans sa traduction des *Late Egyptian Miscellanies* où le *paour* apparaît au moins trois fois : il s'agit selon lui d'une « *unknown drink of inferior quality* »¹⁷⁷⁰. En dehors des textes proprement littéraires (P. Anastasi I, P. Anastasi III et P. Anastasi IV), le *paour* se retrouve assez souvent mentionné dans certains textes médicaux, où l'on préconise son emploi, entre autres, dans des formules pour soigner des maladies de la peau et nettoyer des plaies¹⁷⁷¹. On le retrouve encore dans l'*onomasticon Golenischeff*, sous la graphie légèrement différente de *jp-wr*, juste à la fin de la série des produits de la vigne, après le terme *hmd* qui désigne vraisemblablement le vinaigre¹⁷⁷². Cette boisson semble donc avoir été assez courante au moins à partir du Nouvel Empire, ce que confirme le texte du P. Anastasi IV, déjà cité à plusieurs reprises, qui décrit la production du vignoble de Nay-Ramsès. Il y a en effet dans les jarres enregistrées par le fonctionnaire qui fait son rapport 50 jarres-*mnt* de *shedeh*, 1500 jarres-*mnt* de vin (*jrp*) et 50 jarres-*mnt* de *paour*¹⁷⁷³. Dans ces conditions, il est surprenant de voir à quel point les étiquettes et les bouchons des jarres de cette époque sont silencieux sur cette boisson. En effet, il n'y a, à notre connaissance, qu'une inscription portée sur le

¹⁷⁷⁰ R. CAMINOS, *Late Egyptian Miscellanies*, Oxford, 1954, p. 157. La même définition est donnée du *paour* dans le *Wörterbuch der ägyptische Drogennamen*, p. 192-193 et dans G. CHARPENTIER, *Recueil de matériaux relatifs à la botanique*, Paris, 1981, nos 117, 451, 459.

¹⁷⁷¹ P. médical de Berlin (3038), 11, 1 (n° 126) ; 16, 7 (n° 163 h) = W. WRESZINSKI, *Der grosse medizinische Papyrus des Berliner Museums*, Leipzig, 1909 ; P. Hearst 11, 6 (n° 161) ; 15, 17 (n° 236) = W. WRESZINSKI, *Die londoner medizinische Papyrus und der Papyrus Hearst*, Leipzig, 1912 ; P. Londres BM 10059, 3, 5 (n° 6) = *ibid.* ; P. médical démotique de Vienne VI, 33 ; VIII, 19 ; IX, 25 ; IX, 34 ; XIII, 34 ; XIII, 37 ; XV, 5 ; XV, 13 = E.A. REYMOND, *A Medical Book from Crocodilopolis*, P. Vindob. D. 6257, Vienne, 1976 ; P. Brooklyn n° 47.218.48 et 85, § 48c ; 56b ; 72b ; 81 = S. SAUNERON, *Un traité égyptien d'ophiologie*, Le Caire, 1989. La traduction et les références précises de la plupart de ces textes se trouvent dans l'ouvrage de Th. BARDINET, *Les papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique*, Paris, 1995. Pour une analyse des vertus de ce produit en médecine, on peut se reporter à S. AUFRERE, « Études de lexicologie XVIII-XXVI », *BIFAO* 87, 1987, p. 37-38.

¹⁷⁷² A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica* II, Londres, 1949, p. 236* et pl. XIII A. Les écritures de ce mot sont si variées en démotique que G. CHARPENTIER se demande s'il s'agit vraiment toujours du même mot, *op. cit.*, p. 289. S. AUFRERE, dans l'étude qu'il consacre à ce mot, *BIFAO* 87, 1987, p. 36-39 fait une étude de l'évolution linguistique du terme *jp-wr* / *p3-wr*.

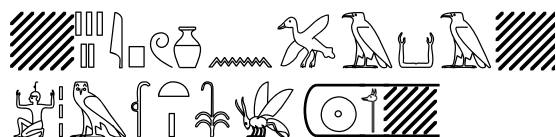
¹⁷⁷³ A.H. GARDINER, *Late Egyptian Miscellanies*, *BiAeg* 7, Bruxelles, 1937, p. 42, R. CAMINOS, *LEM*, p. 155.

flanc d'une amphore qui mentionne le *paour*. Elle figure sur une étiquette de jarre inédite de Deir al-Medina, où l'on peut lire le simple mot  *p3wr*.

Document 1 ¹⁷⁷⁴ :



S. Aufrère veut encore reconnaître ce terme sur l'une des étiquettes de jarres en provenance de Deir-al-Medina conservée actuellement au musée de Turin ¹⁷⁷⁵. On y lit en effet ceci :



[an x +] 5, *jpw* (?) du vi[gnoble...]

[temple de] millions d'années du roi de Haute et Basse-Égypte (Ouser[maât]rê...)

Nous ne pensons pas que ce document soit très significatif, bien que son éditeur lui-même signale qu'il s'agit de *jpw* et non de *jrp* ¹⁷⁷⁶. En effet le mot *jrp* est très souvent noté dans ce contexte avec un *w* qui précède le déterminatif. Dans ces conditions, il est bien plus probable que nous ayons là le simple oubli d'une lettre *r*, oubli dû peut-être à la grande célérité de l'opération d'enregistrement de centaines de jarres par le même scribe, que la notation consciente d'un produit spécifique ¹⁷⁷⁷. En revanche, il est certain que le *paour* est présent à deux reprises sur des bouchons de jarres à vin en provenance de Malqata, et ce, selon une formulation plus classique :

¹⁷⁷⁴ Étiquette inédite de Deir al-Medina, n° inv. 817.

¹⁷⁷⁵ S. AUFRÈRE, *op. cit.*, p. 38 ; le document a été publié par J. LOPEZ, *Ostraca ieratici* III/1, Turin, 1982, tav. 33, doc. n° 57051.

¹⁷⁷⁶ J. LOPEZ, *op. cit.*, pl. 33a.

¹⁷⁷⁷ Le Wb I, 67, 5 enregistre effectivement un terme *jpw* inscrit sur un ostracon du musée du Caire, et qui désignerait un produit différent du vin, le mot *jrp* apparaissant sur le même compte presque immédiatement avant, sous une quantité bien plus importante. Faut-il y reconnaître une graphie du mot *jp-wr*, comme le fait S. AUFRÈRE, *loc. cit.* ?

Document 2 ¹⁷⁷⁸

trad. : [pɜ]wr n pɜ ḥb-sd
paour pour la fête-*sed*.

Document 3 ¹⁷⁷⁹

trad. : pɜwr n jnw
paour des revenus.

Ces documents, en raison de leur faible nombre, ne permettent pas d'affiner beaucoup l'analyse de cette denrée. Ils confirment cependant une hypothèse que le reste de nos sources et tout particulièrement l'*onomasticon Golenischeff*, laissent déjà entrevoir, à savoir que le *paour* est une sorte de vin, ou un quelconque dérivé du vin. En effet, le bouchon sur lequel est estampillé la mention « pɜwr n jnw » porte aussi un second scellé, qui se lit « jrp n jnw (vin des revenus) » ¹⁷⁸⁰. Comme, dans le cas des scellements de jarres, la question du réemploi ne se pose même pas, celui-ci devant forcément être brisé lors de l'ouverture du récipient, il est ici évident que les Égyptiens de l'Antiquité voyaient dans le *paour* une variété de vin.

a) Qualité du *paour*.

Ce qui précède ne résout bien évidemment pas la question de ce qu'était vraiment cette boisson, et, à la différence de ce que nous avons fait pour le *shedeh*, il nous est impossible de tirer des informations de la documentation archéologique, trop limitée. Force nous est donc de nous reporter aux textes littéraires pour nous faire une idée du *paour*. Comme nous l'avons déjà noté plus haut, il apparaît très nettement que ce produit, tout en étant souvent cité en même temps que le *shedeh* (P. Anastasi IV, P. Anastasi I, *onomasticon Golenischeff*) est tout aussi volontiers placé en opposition avec lui. C'est le cas de la lettre satirique du P. Anastasi I, le rédacteur du document reprochant à son collègue de concilier l'inconciliable dans ce qu'il dit, et de mélanger ainsi le miel et l'amande amère, le *paour* au *shedeh* ¹⁷⁸¹. D'un certain point de vue, le *paour* serait, dans un

¹⁷⁷⁸ M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata. The Inscriptions*, Warminster, 1978, sceau n° LXII, p. 20.

¹⁷⁷⁹ *Ibid.*, sceau n° LXIII, p. 20.

¹⁷⁸⁰ *Ibid.*, p. 37, 32.

¹⁷⁸¹ H. FISCHER-ELFERT, *Die satirische Streitschrift des Papyrus Anastasi I*, Wiesbaden, 1983, p. 57-58 et *supra*.

domaine proche, l'antithèse du *shedeh*, ce qui *a contrario* nous renseigne un peu sur sa qualité : autant l'un est sucré, alcoolisé, précieux, autant l'autre, de façon logique, devrait être aigre, vil et peu titré en alcool. C'est surtout le problème de la teneur en sucre qui nous frappe ici, et l'*onomasticon Golenischeff* peut apporter une information supplémentaire à ce sujet. En effet, il semble bien que ce document n'ait pas opéré un classement aléatoire des types de vins en dressant cette liste. Celle-ci commence par le *šdh* et le *mrs* (le vin nouveau dont nous avons parlé plus haut) pour se clore sur la mention du vinaigre ( *hmd*) et celle du *p3wr*. Le catalogue procède donc de façon très logique, semble-t-il, du vin sucré — pour différentes raisons — vers celui qui est amer. Une autre opposition se fait autour de la valeur du produit. Le *shedeh*, nous l'avons vu, est une boisson de luxe, une référence lorsque l'on veut parler de quelque chose de précieux. À l'opposé, le *paour* apparaît comme une boisson de second rang. Cela est parfaitement clair dans un autre texte du P. Anastasi IV, lorsque, au milieu d'une liste des denrées nécessaires au pharaon et à son entourage, une entrée est consacrée aux « *mnt n p3wr n n3 sđmyw* (jarres-*mnt* de *paour* pour les serviteurs) »¹⁷⁸². Mais, précisément, ces jarres renfermant le *paour* n'ont que rarement été retrouvées avec, marquée sur leur épaule, la mention de leur contenu. À cela, il est possible de donner trois réponses, qui ne sont d'ailleurs pas forcément contradictoires :

- le *paour* est confondu avec le vin dans les étiquettes, comme tendent à le prouver les sceaux de jarres retrouvés à Malqata.

- le *paour* ne se conserve pas assez longtemps pour pouvoir être transporté du lieu de production vers les lieux de consommation éloignés, le plus souvent au sud du pays, où cette documentation a été majoritairement retrouvée.

- le *paour* est une boisson bon marché, qu'il est inutile de transporter selon la procédure normale avec une inscription précisant la date de règne du pharaon, le domaine d'origine et la signature du responsable.

Le texte du P. Anastasi IV nous suggère plutôt de privilégier la troisième hypothèse, celle d'un produit de faible valeur, qui ne mérite pas les égards dus au véritable vin, que l'on n'étiquette pas avec la même rigueur, et qui, sans doute, a moins de raison de voyager qu'un produit de luxe. À ce stade de la réflexion, le *paour* est donc un breuvage apparenté au vin, dont la production est régulière et l'utilisation commune (voir son usage en médecine), qui doit au goût être relativement amer et considéré par les Égyptiens eux-mêmes comme un produit de second rang. À partir de cela, quelles hypothèses formuler pour en préciser encore plus la nature ?

¹⁷⁸² P. Anastasi IV, 16, 1 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 52 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 200. Un doublet de ce texte existe en P. Anastasi III A, 2 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 33 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 117.

b) Le *paour* : du vinaigre ?

Au vu des éléments qui précèdent, l'assimilation du *paour* à un genre de vinaigre est très tentante. C'est d'ailleurs le sens de l'étude de S. Aufrère, qui mène une discussion ingénieuse concernant ce liquide ¹⁷⁸³. Le point de départ de son argumentation est bien évidemment la proximité du terme *p3wr* et celui de *hmd* dans l'*onomasticon Golenischeff*. Or ce dernier mot, qui est d'ailleurs un *hapax* en ancien égyptien, désigne indiscutablement du vinaigre, ce que prouvent à la fois la symétrie avec le copte ($\approx m\hat{o}$) et l'hébreu ¹⁷⁸⁴. D'autre part, les textes médicaux, qui sont les sources où le *paour* apparaît le plus fréquemment ¹⁷⁸⁵, montrent que le vinaigre pourrait très bien être indiqué dans les prescriptions où le *paour* intervient. Mieux : dans certains cas, les prescriptions coptes désignent clairement le vinaigre dans le traitement d'une maladie que l'on proposait de soigner à l'aide du *paour* dans les textes antérieurs. C'est le cas, pour ne retenir que l'exemple le plus probant, d'une affection cutanée (le lichen) dont le remède est donné à la fois par le P. médical copte et le P. Hearst, qui préconise la *t3ht nt p3wr* (lie de vinaigre ?) ¹⁷⁸⁶. Présentée ainsi, l'argumentation est séduisante, et il reste possible que le *paour* soit tout simplement du vinaigre. Nous voudrions simplement évoquer ici ce qui, à nos yeux, cadre mal avec cette théorie.

Tout d'abord, il faut noter qu'il existe déjà un mot pour désigner le vinaigre, *hmd*, cet hapax qui figure dans l'*onomasticon Golenischeff*. Dans un document aussi rigoureux que celui-ci, il serait étrange que deux termes différents renvoient à des produits totalement identiques ¹⁷⁸⁷. De même qu'il existe, comme nous le faisons remarquer plus haut, des points communs entre *šdh* et *mrs*, *hmd* et *p3wr* sont probablement voisins sans pour autant se confondre. Or si le terme de *hmd* n'est enregistré qu'une fois dans l'écriture hiéroglyphique, il ne faut pas oublier que c'est lui, et lui seul, qui survit en copte pour désigner le vinaigre ¹⁷⁸⁸, ce qui tendrait à prouver que son usage, même aux époques

¹⁷⁸³ S. AUFRERE, « Études de lexicologie XVIII-XXVI », *BIFAO* 87, 1987, étude XXIII, p. 36-39.

¹⁷⁸⁴ *Wb* III, 99, 13 ; A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica* II, p. 236* ; *LÄ* II, p. 33, s.v. « Essig » ; W.E. CRUM, *Coptic Dictionary*, Oxford, 1962, p. 682-683 ; W. WESTENDORF, *Koptisches Handwörterbuch*, Heidelberg, 1977, p. 375, etc.

¹⁷⁸⁵ Nous avons relevé 17 mentions de ce produit dans le corpus des textes médicaux, contre seulement 7 dans des documents d'une autre nature.

¹⁷⁸⁶ S. AUFRERE, *op. cit.*, p. 37-38.

¹⁷⁸⁷ L'existence de deux termes pour désigner un produit identique dans l'*onomasticon Golenischeff* gêne également D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 28, qui établit une distinction entre le vinaigre fabriqué exprès et celui qui est le résultat de la corruption accidentelle du vin.

¹⁷⁸⁸ W.E. CRUM, *Coptic Dictionary*, Oxford, 1962, p. 682-683.

antérieures, n'était pas si peu fréquent. Inversement, le mot même de *paour* est attesté très tardivement dans la documentation égyptienne, sans être pour autant supplanté par le mot *hmd*, comme le prouve sa présence à plusieurs reprises dans les ostraca démotiques de Medinet Madi, rédigés dans une langue déjà très proche du copte ¹⁷⁸⁹. La deuxième remarque que nous sommes tenté de faire tient au mode même de fabrication du vinaigre. En effet, à la différence du vin, qui redoute le contact avec l'air, le vinaigre a besoin d'oxygène pour se former, selon la formule suivante : alcool + oxygène $\Rightarrow$ acide acétique + eau ¹⁷⁹⁰. Il est d'ailleurs fréquent, même aujourd'hui, que le vinaigre fait artisanalement par les particuliers soit conservé dans des récipients non clos. Dans ces conditions, il est surprenant de voir que le *paour* du domaine de Nay-Ramsès est produit selon le même calendrier que le vin, et bouché de la même façon. Le fonctionnaire précise en effet qu'il fait le compte du vin qu'il a trouvé *scellé* sous la responsabilité du chef-vigneron Tchaïry (*jrp r jgmzj db' m- hry-kzmwy Tzyry*) ¹⁷⁹¹. Dans le même ordre d'idée, il faut rappeler que deux des trois documents archéologiques connus pour l'instant qui mentionnent cette boisson sont précisément des sceaux de jarres estampillés en provenance du site de Malqata ¹⁷⁹². Enfin, la dernière remarque touche à la quantité du *paour* fabriqué par le seul domaine viticole dont nous avons une description précise : il s'y fait, pour une récolte 50 jarres de *paour* et 50 jarres de *shedeh* pour 1500 jarres de vin. On a ici l'impression qu'une sorte de calcul est fait sur la proportion que doivent avoir entre eux ces trois produits. Les amphores de *paour* semblent au premier regard représenter peu de choses : une jarre sur trente, un chiffre de l'ordre de 3% de la production totale. En réalité, si la jarre-*mnt* a une capacité de 10 l, cela ferait tout de même 500 l de « vinaigre » livrés par cette propriété ¹⁷⁹³. Une pareille quantité de cet ingrédient peut tout de même surprendre : quelles qu'aient pu être ses grandes vertus dans le domaine de la médecine, était-il vraiment intéressant de fabriquer à dessein de si grandes quantités de ce qui n'est en fin de compte qu'une corruption naturelle du vin ? Et ce d'autant plus que, dans l'Antiquité, la tendance n'était pas, comme de nos jours, à la surproduction d'une boisson que toutes les sources disponibles nous présentent comme très chère, et réservée à une élite ¹⁷⁹⁴. Était-il logique, par conséquent, de sacrifier une partie de la récolte à la confection d'un vinaigre que les aléas du transport et de la chaleur ne rendait pas introuvable (que l'on songe, par exemple, aux protestations d'acheteurs malchanceux que nous ont préservées les ostraca plus

¹⁷⁸⁹ P. GALLO, « Ostraca demotici da Medinet Madi », *EVO* 12, 1989, p. 105-106.

¹⁷⁹⁰ Voir par exemple à ce sujet E. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 237, ou le *Grand dictionnaire encyclopédique Larousse*, Paris, 1976, s.v. « vinaigre ».

¹⁷⁹¹ P. Anastasi IV, 6-7 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 41-42 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 155.

¹⁷⁹² M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata. The Inscriptions*, Warminster, 1978, sceaux n° LXII et LXIII.

¹⁷⁹³ S. AHITUV, « The Mni Measure », *JEA* 58, 1972, p. 302 ; voir aussi P. GRANDET, *Le papyrus Harris I*, Le Caire, 1993, n. 289.

¹⁷⁹⁴ Sur la valeur du vin, et son caractère luxueux, *supra* II/3/2 et II/3/3.

tardifs ¹⁷⁹⁵...) ? Il est vrai que le vinaigre, comme le rappelle S. Aufrère, fut souvent consommé mêlé d'eau comme boisson de table, cela est particulièrement clair dans l'Antiquité romaine, pour la fameuse *posca* que consommaient les armées. Mais il ne semble pas, même dans ce cas extrême, que le vinaigre ait jamais été produit volontairement ¹⁷⁹⁶. Une autre remarque s'impose, sur des indices beaucoup plus ténus, il est vrai. On peut avoir l'impression, en regardant ces chiffres presque trop « exacts », qu'il y a une relation entre la production du *shedeh* et celle du *paour*, qui sont peut être l'un et l'autre le fruit d'une manipulation de la vendange. Cela pourrait expliquer aussi que ces deux boissons, bien que de qualités opposées, sont souvent mises en rapport l'une avec l'autre ¹⁷⁹⁷.

c) Le vin-*paour* : une hypothèse.

Un produit facile à obtenir dans les conditions d'une récolte de vin normale, qui aurait certaines des caractéristiques du vinaigre (en particulier une certaine acidité) et s'obtiendrait selon une méthode de fabrication particulière est en effet tout à fait concevable dans les conditions de production du vin antique : il s'agit de ce que les auteurs latins décrivent abondamment sous le nom de *lora*. Voici ce que Columelle nous dit de la fabrication de cette catégorie de vin sous la rubrique : « Comment faire d'excellente piquette (*lora optima sic fieri oportet*) »

« Calculez combien la dixième partie du vin fait en un jour représente de mères et versez autant de mères d'eau douce sur le marc dont on aura exprimé le vin en un jour. Mettez-y les écumes de *defrutum* ou de *sapa* et la lie de la cuve, mélangez et laissez cette bouillie macérer toute une nuit. Foulez le lendemain et portez à la presse le mélange obtenu. Mettez ensuite dans des jarres ou des amphores le liquide écoulé et bouchez après la fermentation. » ¹⁷⁹⁸

¹⁷⁹⁵ Par exemple M. LICHTHEIM, E. STEFANSKI, *Coptic Ostraca from Medinet Habu*, Chicago, 1952, n°155.

¹⁷⁹⁶ Sur les conditions de la consommation de *posca* dans l'Antiquité romaine, on peut consulter l'ouvrage de A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine*, BEFAR 261, Rome, 1986, p. 11-19. L'auteur semble, p. 18, écarter l'hypothèse de la production calculée de vinaigre pour voir dans ce marché un écoulement possible de la production de « vignobles d'abondance produisant un vin de conservation difficile ».

¹⁷⁹⁷ O. Golenischeff = A.H. GARDINER, *AEO II*, Londres, 1949, p. 235*-236* ; P. Anastasi IV = *id.*, LEM, Bruxelles, 1937, p. 42 ; P. Anastasi I = H. FISCHER-ELFERT, *Die satirische Streitschrift des Papyrus Anastasi I*, Wiesbaden, 1983, p. 57-58.

¹⁷⁹⁸ COLUMELLE, *De l'agriculture XII*, 40, traduction J. ANDRE, Paris, Les Belles Lettres, 1988. On trouve différentes recettes du même produit dans VARRON, *Économie rurale I*, 54, J. HEURGON (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1978 ; CATON, *De l'agriculture*, 25, 104, R. GOUJARD (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1975 ; PLINIE, *Histoire naturelle XIV*, 12, J. ANDRE (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1958.

l'apparition d'un autre mot que l'on a souvent traduit lui aussi par « lie », le mot   *g3šw* ¹⁸⁰⁶. L'expression *g3šw n p3wr* se rencontre en effet à deux reprises dans le P. Brooklyn n° 47.218.48 et 85, consacré au traitement des morsures de serpents ¹⁸⁰⁷. Le même vocable se retrouve clairement inscrit dans le contexte des produits dérivés du vin et de la vinification, dans l'*onomasticon Golénischeff*, non loin d'ailleurs de l'entrée *jp-wr / p3-wr* ¹⁸⁰⁸. La question se pose alors de savoir ce qui distingue le mot *t3ht* du mot *g3šw*, les deux étant fréquemment utilisés dans des textes similaires. Dans un commentaire sur ce dernier terme, S. Sauneron donnait un premier élément de réponse en suggérant de faire la distinction entre la lie qui se trouve au fond d'un liquide (*t3ht*) et celle qui surnage à sa surface (*g3šw*) ¹⁸⁰⁹. Cette interprétation pourrait s'avérer extrêmement judicieuse si l'on considère l'origine même de ce dernier mot : selon l'avis de Gardiner, en effet, il dérive sans aucun doute du verbe *g3š* (  ), « *spill, pour out* » ¹⁸¹⁰. On pourrait alors supposer que le terme désigne une masse solide *de laquelle* s'écoule un liquide, et plus précisément, dans le contexte de la fabrication du vin, le marc. En effet, lors de la fermentation du vin rouge, le chapeau de marc dans la cuve, flotte sur le jus du raisin. Et c'est ce même marc qui, faisant l'objet d'un second pressage, permettrait la production du *paour*, ce qui donnerait le sens de l'expression *g3šw n p3wr*. Par ailleurs, d'autres indices militent clairement en faveur de cette hypothèse.

Tout d'abord, la quantité du *paour* produit par le domaine de Nay-Ramsès, en pourcentage de la production totale de vin (3%), reste dans le même ordre que celle dont parlent les agronomes latins pour la *lora*. Il s'agit d'un simple retrempage du moût, et l'on ne peut exagérer la quantité d'eau que l'on y rajoute. Columelle propose quant à lui, nous l'avons vu, de laisser macérer le marc dans une quantité d'eau égale à 10% du vin obtenu lors du premier pressage, ce qui ne veut pas nécessairement dire que la quantité de *lora* produite ait de beaucoup excédé 5% de la production totale de vin, si l'on tient compte des déperditions liées aux différentes manipulations.

Ensuite, l'étymologie même du terme *paour* pourrait être instructive. S. Aufrère note la ressemblance entre la graphie *jp-wr* de ce mot dans l'*onomasticon Golenischeff* et le vocable *jp3*, qui désigne la garance ou un colorant rouge. Sa conclusion est la suivante : « il est tentant de voir en *jp3-wr* un mot formé de   et de l'adjectif *wr*, surtout si l'on accorde à ce dernier sa signification première “vieux”, pour indiquer que la boisson-*jpw* s'était “améliorée” par un vieillissement ¹⁸¹¹. » On ne sait pas s'il s'agit là véritablement d'une « amélioration » de ce produit, mais il est tentant de reprendre ligne à ligne cette

¹⁸⁰⁶ Wb, 208, 2.

¹⁸⁰⁷ S. SAUNERON, *Un traité égyptien d'ophiologie*, Le Caire, 1989, § 48c et § 81.

¹⁸⁰⁸ A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica*, Londres, 1949, p. 237*, entrée n° 576.

¹⁸⁰⁹ S. SAUNERON, *op. cit.*, p. 75.

¹⁸¹⁰ A.H. GARDINER, *AEO*, p. 237., qui renvoie au Wb V, 156,5.

¹⁸¹¹ S. AUFRERE, *op. cit.*, p. 39.

argumentation. La couleur rouge, tout d'abord, conviendrait bien au type de boisson que serait une piquette obtenue par un trempage du marc. C'est en effet de la fermentation avec la peau des raisins que vient la coloration du vin, ce qui, nous le verrons plus loin, n'était pas forcément systématique dans les procédés de vinification égyptiens ¹⁸¹². D'autre part, la notion de *wr* « vieux » serait elle aussi tout à fait à sa place dans la désignation d'un vin plus faible, obtenu par une réutilisation de vieux raisins : ainsi, une traduction littérale du mot *paour* par l'expression « vieux rouge » pourrait être assez évocatrice d'une forme de piquette.

Nous n'avons malheureusement pas conservé de trace vraiment explicite dans les bas-reliefs et les peintures de la fabrication de ce *paour*. Il faut rappeler, une fois de plus, combien ces représentations sont stéréotypées, et peu détaillées. Une seule scène pourrait trahir la production de ce genre de boisson, dans la TT 188, une tombe amarnienne qui, à beaucoup d'égards, s'écarte des figurations conventionnelles de l'époque immédiatement précédente ¹⁸¹³. On peut en effet y voir l'une des rares représentations de *sack-press* du Nouvel Empire. Or nous avons vu plus haut que la disparition de ce type de « pressoir » du répertoire iconographique, au cours de la XVIII^e dynastie, pouvait trahir un perfectionnement de la cuve de foulage du raisin, qui permettait une meilleure séparation du jus et des peaux, et le rendait de ce fait inutile ¹⁸¹⁴. Il est possible que cette scène, qui apparaît dans la succession des étapes de fabrication après le foulage du raisin et la mise en jarres du vin soit une allusion à la production de piquette. Nous aurions ainsi une description beaucoup plus complète de la fabrication du vin, montrant la production d'un « vin de marc » que les Égyptiens pouvaient difficilement ignorer. Il est certain que la même scène pourrait aussi suggérer une opération de filtrage du vin qui peut, même si elle n'est pas représentée d'ordinaire, avoir été pratiquée couramment avant la fermeture définitive des jarres.

Le bilan de ce que nous savons du *paour* est finalement assez maigre, et aucune représentation ne vient véritablement confirmer les hypothèses que nous pouvons formuler à son sujet. Il est néanmoins beaucoup plus probable, dans le cadre d'une production qui est présentée comme régulière dans les documents les plus complets, que cette boisson soit la réutilisation, toujours avantageuse, des déchets de la vendange, plutôt que le gaspillage délibéré d'un produit de luxe. Identifier le *paour* avec une forme de piquette nous donnerait un aperçu tout à fait plausible des techniques de fabrication du vin au Nouvel Empire. La trilogie *shedeh*, vin, *paour*, si souvent présente dans les textes

¹⁸¹² La couleur rouge de ce produit serait confirmée par la présence, dans les ostraca démotiques de Medinet Madi, de l'expression *pwl dšr*, « *paour* » rouge, à une époque où l'étymologie de ce mot n'était probablement plus comprise. Je remercie Paolo Gallo, éditeur de la documentation en provenance de ce site, de m'avoir donné cette information.

¹⁸¹³ N. de G. DAVIES, « Akhenaten at Thebes », *JEA* IX, 1923, pl. 27.

¹⁸¹⁴ Voir *supra* III/1/3.

littéraires, serait ainsi le résumé des différentes manipulations que pouvait connaître une récolte dans l'Antiquité égyptienne.

III/2/4. Le vin *mꜣ*¹⁸¹⁵

Ce vin se trouve très fréquemment cité dans la documentation de la XVIII^e dynastie. Il est mentionné 19 fois à Malqata, 15 fois à Amarna et 2 fois à Bouhen, tant sur des étiquettes de jarres que sur des bouchons estampillés. Il semble ensuite qu'il n'en soit plus fait mention car on n'en trouve aucune trace sur les sites plus tardifs comme le Ramesseum et Deir al-Medina. Au moins deux traductions de ce terme ont été proposées par les différents auteurs, et il semble bien que cette hésitation ne soit pas terminée. Dans le premier volume de la série des *City of Akhenaten*, B. Gunn traduisait cette expression par « wine for offerings » (vin pour les offrandes) et ajoutait en note le commentaire suivant « For offerings is a tentative translation of *mꜣ* [...] the word being often used for despatching or destining animals, goods *etc.* for temples offerings. The *prima facie* meaning “genuine” is unlikely in connexion with wine »¹⁸¹⁶. Cette traduction est reprise dans le deuxième volume de la série¹⁸¹⁷, mais dans le troisième une alternative est proposée par Fairman qui traduit par « genuine wine », vin vrai, sans exclure l'autre hypothèse¹⁸¹⁸. Depuis, la première traduction a été adoptée par W.C. Hayes¹⁸¹⁹, la seconde par H. Smith¹⁸²⁰ et M.A. Leahy¹⁸²¹. La discussion est ici importante, car il s'agit de savoir si le mot *mꜣ* est un jugement sur la nature du vin (H.S. Smith propose en dernier ressort la traduction « unadulterated wine »¹⁸²²) ou simplement sur son emploi.

Un examen de l'ensemble des occurrences de ce terme pourrait en fait nous donner la solution la plus probable pour sa traduction, en fonction du contexte dans lequel s'insèrent les mentions de ce vin.

Bouchons de jarres

¹⁸¹⁵ Un dernier type de vin « problématique », le vin *smꜣ* (littéralement « vin mélangé » est examiné *supra*, III/3/3.

¹⁸¹⁶ T.E. PEET, C.L. WOOLEY, *The City of Akhenaten I*, Londres, 1923, p. 162 et note 8.

¹⁸¹⁷ J.D.S. PENDLEBURY, H. FRANKFORT, *The City of Akhenaten II*, Londres, 1933, p. 105.

¹⁸¹⁸ J.D.S. PENDLEBURY, *The City of Akhenaten III*, Londres, 1951, p. 163.

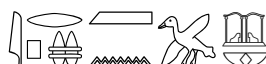
¹⁸¹⁹ W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, p. 89.

¹⁸²⁰ H. SMITH, *The Fortress of Buhen II, The Inscriptions*, Londres, 1976, p. 173.

¹⁸²¹ M.A. LEAHY, *Excavations at Malkata and the Birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978, p. 29.

¹⁸²² H.S. SMITH, *op. cit.*, p. 173.

Malqata, Hayes, type B ¹⁸²³



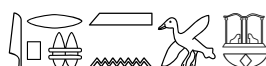
vin *mꜣ*^c, pour la fête-*sed*.

Malqata, Hayes, type P ¹⁸²⁴



vin *mꜣ*^c, des revenus

Malqata, Leahy, type VII ¹⁸²⁵



vin *mꜣ*^c, pour la fête-*sed*.
4 exemplaires retrouvés.

Malqata, Leahy, type VIII ¹⁸²⁶



vin *mꜣ*^c, *nfr nfr*, pour la fête-*sed*.
4 exemplaires retrouvés.

Amarna, COA I, type AA ¹⁸²⁷



vin *mꜣ*^c, du cellier des
revenus.



2 exemplaires retrouvés

Amarna, COA I, type BB ¹⁸²⁸

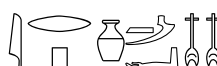


vin *mꜣ*^c, du cellier...



4 exemplaires retrouvés

Amarna, COA I, type CC ¹⁸²⁹



vin *mꜣ*^c, *nfr nfr*.
1 exemplaire retrouvé.

¹⁸²³ W.C. HAYES, *op. cit.*, fig. 25.

¹⁸²⁴ *Ibid.*, fig. 26.

¹⁸²⁵ M.A. LEAHY, *op. cit.*, pl. 15.

¹⁸²⁶ *Ibid.*, pl. 15.

¹⁸²⁷ COA I, pl. 55, COA II, p. 108.

¹⁸²⁸ COA I, pl. 55, COA III, p. 146.

¹⁸²⁹ COA I, pl. 55, COA III, p. 146.

Amarna, Petrie n° 23 ¹⁸³⁰[vin] mꜣ, du cellier des
revenus.

1 exemplaire retrouvé.

Amarna, COA III, n° 53 ¹⁸³¹vin mꜣ, du cellier des
revenus.

1 exemplaire retrouvé.

Amarna, COA III, n° 54 ¹⁸³²vin mꜣ, du cellier des
reve[nus].

1 exemplaire retrouvé.

Amarna, COA III, n° 55 ¹⁸³³vin mꜣ, du cellier des
revenus.

1 exemplaire retrouvé.

Amarna, COA III, n° 58 ¹⁸³⁴

vin mꜣ...

1 exemplaire retrouvé.

Amarna, COA III, n° 59 ¹⁸³⁵vin mꜣ, du [cellier ?] des
prêtres-ouab.

1 exemplaire retrouvé.

Bouhen, Smith, n° 56 ¹⁸³⁶

[vin] mꜣ

1 exemplaire retrouvé.

¹⁸³⁰ W.M.F. PETRIE, *Tell el Amarna*, Londres, 1894, pl. 21.¹⁸³¹ COA III, pl. 81.¹⁸³² COA III, pl. 81.¹⁸³³ COA III, pl. 81.¹⁸³⁴ COA III, pl. 81.¹⁸³⁵ COA III, pl. 81.¹⁸³⁶ H.S. SMITH, *op. cit.*, pl. 47.

Bouhen, Smith, n° 65 ¹⁸³⁷vin *mꜥ*, *sqb*...?

1 exemplaire retrouvé.

*Étiquettes de jarres*Malqata, Hayes, n° 62 ¹⁸³⁸

An 38,

vin *mꜥ*.

5 exemplaires retrouvés.

Malqata, Hayes, n° 63 ¹⁸³⁹vin *mꜥ*.

3 exemplaires retrouvés.

Malqata, Leahy, n° 71 ¹⁸⁴⁰vin *mꜥ*.

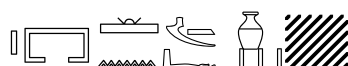
1 exemplaire retrouvé.

Amarna, COA II, n° 17 ¹⁸⁴¹vin *mꜥ nfr*,

pour le temple de l'Aton.



1 exemplaire retrouvé.

Amarna, COA III, n° 118 ¹⁸⁴²[vin] *mꜥ* du domaine du *wr-**mꜥw*

1 exemplaire retrouvé.

¹⁸³⁷ *Ibid.*, pl. 47.¹⁸³⁸ W.C. HAYES, *op. cit.*, fig. 7.¹⁸³⁹ *Ibid.*, fig. 7.¹⁸⁴⁰ M.A. LEAHY, *op. cit.*, pl. 7.¹⁸⁴¹ COA II, pl. 58.¹⁸⁴² COA III, pl. 89.

Cet ensemble de textes appelle un certain nombre de commentaires. On peut tout d'abord noter la grande concision de l'ensemble des formules relatives à cette catégorie de vin : elles figurent pour l'essentiel sur des bouchons de jarres, et ne mentionnent jamais ni origine géographique, ni vigneron responsable. Tout se passe comme si, en relation avec ce produit, la seule chose importante était précisément la destination, sans aucun souci de rappeler la provenance. Cela tranche avec le reste de notre documentation dans ce domaine : les informations sur le *shedeh* étaient par exemple, beaucoup plus détaillées. Un document pourrait malgré tout faire état d'un toponyme, selon son éditeur : il s'agit du bouchon de jarre en provenance de Bouhen, où l'on peut lire *sqb* ¹⁸⁴³. Malheureusement, cet objet est brisé et la fin de l'inscription nous est inconnue. Signalons cependant qu'il n'est pas certain que ce dernier mot se rapporte à une localité : le verbe égyptien *sqb* (littéralement « rafraîchir ») pourrait ici convenir, avec peut-être une signification religieuse. Seule la qualité de ce vin est occasionnellement notée, puisqu'il peut, comme le vin « normal » être *nfr* (étiquette COA II, 17), ou *nfr nfr* (bouchon COA I, type CC). Tout cela nous laisse à penser que ce vin n'avait en soi rien de particulier. Il est d'ailleurs possible, pour que la documentation qui s'y rattache soit si laconique, que cette étiquetage soit seulement le fruit d'une remise en jarres sur le lieu de consommation. Un autre élément pourrait jouer dans ce sens : nous pouvons en effet remarquer que l'une des formulations que nous avons fait apparaître plus haut revient très fréquemment (onze fois) : il s'agit de l'expression « *jrp mꜣ' n wdꜣ n jnw* », vin *mꜣ'* du cellier des *jnw*). Cela semble trop répétitif pour être fortuit : le sens même du mot *jnw* est probablement en rapport avec le terme *mꜣ'*. Or ce mot semble pouvoir lui-même être rendu par « dons royaux » ¹⁸⁴⁴, ce qui conviendrait bien à la première traduction du mot *mꜣ'* par « pour les offrandes ». On peut en outre noter que toutes les autres apparitions de cette formule s'insèrent dans un contexte religieux : le vin *mꜣ'* est destiné 9 fois à la fête-*sed*, une fois au *wr mꜣw* qui remplit les fonctions de grand prêtre d'Aton ¹⁸⁴⁵, une fois au temple d'Aton lui-même ¹⁸⁴⁶, une fois aux prêtres-*ouab* ¹⁸⁴⁷. Dans ces conditions, il semble presque certain que le vin *mꜣ'* n'avait en soi rien de particulier. Le vocable qui le distingue du reste de la production semble avoir été motivé par le besoin de rappeler la destination des jarres, à une époque où les informations transmises par les étiquettes et les sceaux

¹⁸⁴³ H.S. SMITH, *op. cit.*, p. 173.

¹⁸⁴⁴ A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica* I, Londres, 1949, p. 181 ; L. LESKO, *Late Egyptian Dictionary* I, 1982, p. 27. Voir aussi sur ce point la discussion du terme *jnw* *supra*, II/3/2.

¹⁸⁴⁵ COA III, étiquette n° 118.

¹⁸⁴⁶ COA II, étiquette n° 17.

¹⁸⁴⁷ COA III, bouchons n° 59 ; le sceau de jarre n° 60, très incomplet, pourrait ressembler au précédent et mentionner à la fois vin *mꜣ'* et prêtres-*ouab*. Le nom de la denrée est malheureusement perdu.

n'avaient pas encore atteint la grande précision qu'elles ont eue sous la période ramesside ¹⁸⁴⁸.

¹⁸⁴⁸ Il n'est pas non plus totalement exclu que ce vin, s'il était véritablement destiné à des offrandes rituelles, ait fait l'objet d'un rite lors de sa mise en jarres, sans que cela ait forcément affecté la qualité du produit (on peut en cela faire le parallèle avec le vin *kasher* des Juifs).

III/3/5 vin *nfer* et *nfer nfer*.

Après ce passage en revue des différentes qualités de vin que le corpus des étiquettes de jarres permet d'isoler, il nous reste à examiner une dernière qualification, qui est sans doute la plus importante que nous ait livrée cette documentation : le concept de vin *nfr*. Nous l'avons rencontré tout particulièrement dans la discussion sur le vin-*shedeh*, sans pour autant nous y attarder. Il faut dire que, malgré son apparente simplicité, cette notion nous semble peut-être de toutes la plus complexe. Pour cela, il peut être intéressant de l'examiner face à l'ensemble des catégories de vin dont nous avons déjà parlé. Le vocable *nfr* est en effet le mot qui accompagne le plus souvent le vin sur les inscriptions de jarres, comme sur les bouchons estampillés qui fermaient les récipients. S'il n'est pas réservé à ce produit (on le trouve aussi employé pour désigner d'autres denrées, essentiellement les différentes variétés de graisse et d'huile ¹⁸⁴⁹), c'est néanmoins avant tout sur les jarres vinaires qu'on le retrouve, à tel point que, très souvent, les éditeurs des documents que nous utilisons ont attribué certains bouchons de jarres à des amphores vinaires sur le simple critère de la présence de cet adjectif ¹⁸⁵⁰. Par ailleurs, tous les sites où l'on a mis à jour des étiquettes de jarres ont livré des attestations de vin *nfr*. La particularité la plus marquante de ce terme est qu'il peut se répéter dans l'inscription, permettant très vraisemblablement de classer le produit qualifié en différentes sous-espèces. En plus du vin ordinaire, juste nommé *jrp* sans indication spécifique, nous aurions ainsi le vin « *nfr* », le vin « *nfr nfr* » et même, quoique très exceptionnellement, le vin « *nfr nfr nfr* ¹⁸⁵¹ ». Il ne fait aucun doute que ces mots font référence à la qualité plus ou moins grande du vin antique, et les différents commentateurs qui se sont intéressés à ce terme n'ont pas manqué de le relever. Ainsi L. Lesko, dans son opuscule sur la « cave » de Toutânkhamon (les jarres retrouvées dans la tombe de ce roi) se fonde sur ces adjectifs pour présenter une vision très optimiste du vin égyptien, allant jusqu'à parler de millésimes ¹⁸⁵². De la même façon, K.A. Kitchen, dans un article récent sur les vignobles du Ramesseum, fait un assez long développement sur les différentes sortes de vin attestées : « we have four, possibly five, top-quality vintages (*nfr nfr*) the champagne of their day [...]. We also have ten or

¹⁸⁴⁹ Par exemple l'huile *mrht*, (J.D.S. PENDLEBURY, *City of Akhenaten (COA) III*, Londres, 1951, étiquette n° 306) ; l'huile de moringa *b3qt* (COA III, étiquette n° 293, 293, 294).

¹⁸⁵⁰ Par exemple M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata and the Birket Habu. The Inscriptions*, Warminster, 1978, p. 39-41.

¹⁸⁵¹ Un exemple de sceau de jarre mentionnant du vin *nfr nfr nfr* est publié dans COA III, sceau de jarre n° 104. Il en existe peut-être un autre, incomplet, dans la même série documentaire (COA III, sceau n° 27).

¹⁸⁵² L. LESKO, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 29, voir sur ce point précis notre commentaire, *infra*.

eleven vintage labelled 'good' (*nfr*) the distant equivalent of 'respectable' quality wines of today [...]. Alongside these eighteen to twenty good and best-quality wines, we have finally eighteen labels that mention simply *jrp*, 'wine' without further qualification — like today's *vin ordinaire* or just 'supermarket plonk' dare one say ¹⁸⁵³. » Ces approches du vin égyptien ne nous semblent cependant pas très appropriées : on a l'impression à travers ces lignes que le gourmet des temps modernes applique au vin des pharaons des critères anachroniques pour le juger (les notions de « crus » ou de « cuvées » auxquelles fait implicitement référence Kitchen, demandent par exemple à être examinées soigneusement). De façon plus générale, la traduction quasi universelle de *jrp nfr* par « bon vin », si elle peut au premier abord sembler pratique pour distinguer entre elles les différentes variétés de boisson, nous paraît à la fois insuffisante et dangereuse. Elle ne tient compte en effet ni des conditions de production de ce breuvage dans l'Antiquité, ni de la conception exacte de ce mot *nfr* chez les Égyptiens, tout en offrant des points de comparaison trop facile avec nos catégories de vins modernes ¹⁸⁵⁴. Cette notion ne va pourtant pas de soi : n'oublions pas que cette qualité devait être connue dès la fermeture de la jarre, sans attendre le vieillissement du vin, puisqu'elle est très souvent indiquée sur les estampilles des bouchons d'amphore, avant qu'ils n'aient séché.

Seul, une fois de plus, un examen global des attestations de ce mot sur les étiquettes de jarres et les bouchons estampillés pourrait permettre d'appréhender de façon un peu plus précise cette appellation. Nous avons donc fait la recherche systématique des documents qui le mentionnent, en les classant par lieu d'origine, pour voir s'il était possible de trouver une logique dans l'emploi de ce terme.

¹⁸⁵³ K.A. KITCHEN, « The Vintage of the Ramesseum », in A.B. LLOYD (éd.), *Studies in Pharaonic Religion and Society in Honour of J. Gwyn Griffith*, EES Occasional Publications n° 8, Londres, 1992, p. 119.

¹⁸⁵⁴ Les limites induites par cette traduction sont déjà bien relevées par D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH Suppl.* XXVI, 1993, p. 26.

a) Les occurrences du terme *nfr* ou *nfr nfr* dans le corpus des étiquettes et des bouchons de jarres inscrits.

— Amarna ¹⁸⁵⁵

Cette série de document est à bien des égards la plus fiable, dans la mesure où la quasi totalité des inscriptions qui y ont été retrouvées ont été publiées. Seuls quelques sceaux de jarres mentionnés par *City of Akhenaten* II et III n'ont pas fait l'objet d'une publication individuelle, et ont été rattachés à un type déjà connu. Nous avons dans ce dernier cas fait apparaître à plusieurs reprises la même fiche dans les tableaux qui suivent, en le mentionnant. En dépit de cela, le nombre des documents (nous en avons relevé 667) nous permet sans aucun doute d'aboutir à des conclusions sur ce que nous pouvons considérer comme un échantillon représentatif. Nous avons intégré dans tous les tableaux qui suivent les sceaux de jarres portant la figuration d'une divinité accompagnée du mot *nfr* (par exemple Renenoutet) car ils ont toujours été considérés comme des documents relatifs au vin par leurs différents éditeurs, essentiellement en raison du type de scellement sur lesquels ils sont portés ¹⁸⁵⁶. Il faut malgré tout être conscient du faible risque qu'ils fassent référence à un autre produit, car la mention explicite du vin n'y figure que très exceptionnellement ¹⁸⁵⁷.

¹⁸⁵⁵ Pour mémoire, les ouvrages dont notre documentation est extraite sont les suivants : W.M.F. PETRIE, *Tell el-Amarna*, Londres, 1896 (cité Petrie) ; T.E. PEET, L. WOOLEY, *City of Akhenaten* (COA) I, Londres, 1923 ; J.D.S. PENDLEBURY, H. FRANKFORT, COA II, Londres, 1933 ; J.D.S. PENDLEBURY, COA III, Londres, 1951 ; M.A. LEAHY « The Hieratic Labels » in B.J. KEMP (éd.) *Amarna Reports* II, Londres, 1985 (cité AR II) ; G.T. MARTIN, *The Royal Tombs at El-Amarna* II, Londres, 1989 (cité RT). Toutes les références sont accompagnées, dans les tableaux, du numéros que le document possède dans sa publication d'origine.

¹⁸⁵⁶ Par exemple par H.S. SMITH, *The Fortress of Buhen, the Inscriptions*, Londres, 1976, p. 168 sq., ou W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, p. 159 sq.

¹⁸⁵⁷ On trouve occasionnellement cette référence claire au vin, comme dans le sceau de jarre COA I, A. De plus, certaines étiquettes de jarres à vin intègrent dans leur formulation les mêmes mots de *dfꜣw* et *kꜣw* (voir par exemple l'étiquette n° 226, accompagnant probablement une jarre en provenance de Tjarou, dans W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898).

Amarna, vin *nfr nfr*, étiquettes de jarres.

documents	date	qualité	cat. vin	statut	origine géo.	vigneron
Petrie 1	A.IV, an 17	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
Petrie 3	A.IV, an 16	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n wr mꜣw</i>	<i>pꜣ ḥnw?</i>	<i>Tw (rwḏ)</i>
Petrie 28	A.IV, an 7	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jm</i>		
Petrie 65		<i>nfr nfr</i>	<i>šdh n wnm</i>			
Petrie 94	A.IV, an 12	<i>nfr nfr</i>	[...]	<i>pr Jm</i>	<i>Whꜣt rsy</i>	
COA I, 22		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jmnhp</i>	<i>jtrw imnty</i>	<i>Jꜣ...</i>
COA I, S	A. IV, x + 6	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
COA II, 31	A.IV, an 12	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jm</i>	<i>Tꜣrw ?</i>	
COA III, 70	A.IV, an 9	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jm</i>		<i>Hr (rwḏ)</i>
COA III, 93	A.IV, an 7	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr 'nh-Jm</i>	<i>jtrw imnty</i>	<i>B...</i>
COA III, 173	A.IV, an 17	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n ḥwt pꜣ Jm</i>		<i>Nfr-ḥtp</i>
COA III, 190		<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>jdhw ꜣḥt-Jm</i>		
COA III, 237	A.IV, an 9	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr thn-Jm</i>	<i>jtrw imnty</i>	<i>Pꜣ-šḏ</i>
RT, 524		<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>			
Total	15 doc.					

Amarna, vin *nfr*, étiquettes de jarres.

documents	date	qualité	cat. vin	statut	origine géo.	vigneron
COA II, 17		<i>nfr</i>	<i>jrp mꜣ'</i>	<i>ḥwt pꜣ Jm</i>		
COA III, 20	A.IV, an 13	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>ḥwt Nb-Mꜣ't-R'</i>		
COA III, 42		<i>nfr [...]</i>	<i>jrp</i>	<i>pr sꜣt nswt Bꜣk</i>		
COA III, 51	A.IV, an 17	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n ḥwt pꜣ Jm</i>	<i>Sꜣ-Whꜣt</i>	
COA III, 71	A.IV, an 10	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jm</i>	<i>Whꜣt rsy</i>	<i>Nfr (jry)</i>
COA III, 108		[...] <i>nfr</i>	[...]	<i>n tꜣ šwt 'nh</i>		
COA III, 160	A.IV, an 14	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>jtrw imnty</i>	
AR II, 97	A.IV, an 14	<i>nfr</i>	<i>šdh</i>		<i>jtrw imnty</i>	
Total	8 doc.					

Amarna, vin *nfr nfr*, sceaux de jarres.

documents	qualité	cat. vin	statut	origine géo.
Petrie 11	<i>nfr nfr</i>		<i>pr Jm</i>	
Petrie 12	<i>nfr nfr</i>		<i>pr Jm</i>	
Petrie 13	<i>nfr nfr</i>		<i>pr Jm</i>	
Petrie 35	<i>nfr nfr</i>		oiseau <i>rhyt</i>	<i>t3 mhw, jtrw imnty</i>
Petrie 47	<i>nfr nfr</i>	[...]		???
COA I, D	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jm</i>	
COA I, A	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	oiseau <i>rhyt</i>	<i>t3 mhw, jtrw jmnty</i>
COA I, E	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jm</i>	
COA I, CC	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp mʕ</i>		
COA I, FF	<i>nfr nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt kʕw</i>	
COA II = COA I, D	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jm</i>	
COA II = COA I, A	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>t3 mhw, jtrw jmnty</i>
id	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>t3 mhw, jtrw jmnty</i>
id	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>t3 mhw, jtrw jmnty</i>
id	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>t3 mhw, jtrw jmnty</i>
id	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>t3 mhw, jtrw jmnty</i>
COA II = COA I, E	<i>nfr nfr</i>		<i>pr Jm</i>	
id	<i>nfr nfr</i>		<i>pr Jm</i>	
COAII = COA I, FF	<i>nfr nfr</i>		<i>Rnnwtt nbt kʕw</i>	
id	<i>nfr nfr</i>		<i>Rnnwtt nbt kʕw</i>	
COA III, 51	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jm</i>	
COA III, 52	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jm</i>	
COA III, 98	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		mention de This ?
COA III, 99	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		
COA III, 100	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		
COA III, 101	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		
COA III, 102	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		
COA III, 103	<i>nfr nfr</i>	[...]		
COA III, 105	<i>nfr [nfr]</i>	<i>šdh</i>	<i>...Jtn</i>	
COA III, 151	<i>nfr nfr</i>	[...]	oiseau <i>rhyt</i>	<i>t3 mhw</i>
COA III, 104	<i>nfr nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		
COA III, 27	<i>nfr nfr nfr</i>	[...]		
Total	32 doc.			

Amarna, vin *nfr*, sceaux de jarres.

documents	qualité	cat. vin	statut	origine géo.
Petrie, 4	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr 'nh 3h-n-Jtn</i>	
Petrie, 38	<i>nfr</i>	[...]	<i>pr Rnnwtt nbt k3w</i>	
Petrie, 39	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nb k3w df3w</i>	
COA I, I	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr 'nh 3h-n-Jtn</i>	
COA I, HH	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt df3w</i>	
COA I, II	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt k3w</i>	
COA I, RR	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt k3w</i>	
COA II = COA I, I	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr 'nh 3h-n-Jtn</i>	
COA III, 25	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n Nfr-nfrw-Jtn</i>	
COA III, 33	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jtn</i>	
COA III, 50	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n pr...</i>	
COA III, 97	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		
COA III, 106	<i>nfr</i>	<i>sdh</i>	<i>pr...</i>	
COA III, 129	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		???
COA III, 141	<i>nfr</i>	[...]	<i>pr W3dt</i>	
COA III, 149	<i>nfr</i>	[...]	<i>Hr</i>	<i>Hr nb t3 mhw</i>
COA III, 152	<i>nfr</i>	[...]	<i>W3dt</i>	<i>t3 mhw</i>
Total	17 doc.			

— Malqata ¹⁸⁵⁸

Le site de Malqata est, comme nous l'avons déjà signalé à plusieurs reprises, celui dont les informations sont pour nous les plus difficiles à exploiter : cela tient à la méthode qui a été employée par le principal éditeur des étiquettes et des scellements de jarres que l'on y a retrouvés, qui a seulement publié un exemplaire de chaque type d'information, en indiquant plus ou moins précisément le nombre d'attestations qu'il en existait ¹⁸⁵⁹. Nous ne savons donc pas ce qui réellement subsiste des informations d'origine sur chaque document pris individuellement. Nous avons rempli les tableaux en mentionnant plusieurs

¹⁸⁵⁸ La documentation utilisée dans les tableaux est extraite de W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951 (cité H accompagné du numéros du type de document) et de L.M. LEAHY, *Excavations at Malqata and the Birket Habu, the Inscriptions*, Warminster, 1977 (cité L, qu'accompagne le numéro du document).

¹⁸⁵⁹ W.C. HAYES, *op. cit.*

fois la même inscription, lorsque W.C. Hayes nous donnait le nombre de ses occurrences. Les résultats que nous obtenons doivent cependant être considérés comme les plus aléatoires de la série.

Malqata, vin *nfr nfr*, étiquettes de jarres.

documents	date	qualité	cat. vin	statut	origine géo.	vigneron
H. 15		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n sš nsw Hwvy</i>		
id.		id.	id.	id.		
id.		id.	id.	id.		
id.		id.	id.	id.		
id.		id.	id.	id.		
H. 28	A. III, an 32	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
H. 40	A. III, an 35	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
id.	id.	id.	id.			
id.	id.	id.	id.			
H. 53		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>sš nsw [...]</i>		
H. 68		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
H. 72		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>Pꜣ-Bwt</i>		
H. 74		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>Tꜣrw</i>		
id.		id.	id.	id.		
id.		id.	id.	id.		
id.		id.	id.	id.		
id.		id.	id.	id.		
id.		id.	id.	id.		
H. 86		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
H. 87		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
L. 68		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>jtrw [...]</i>		
L. 69		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
L. 70		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
Total	23 doc.					

Malqata, vin *nfr*, étiquettes de jarres.

documents	date	qualité	cat. vin	statut	origine géo.	vigneron
H. 24	A. III, an 32	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n ḥwt</i>		
H. 36	A. III, an 34	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n t3 ḥwt</i>		
id.	id.	id.	id.	id.		
id.	id.	id.	id.	id.		
H. 49	A. III, an 36	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>n Pr-Wsr</i>	
id.	id.	id.	id.		id.	
H. 73		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n Wh3t</i>		
id.		id.	id.	id.		
H. 78		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n sš Hwvy</i>		
id.		id.	id.	id.		
id.		id.	id.	id.		
id.		id.	id.	id.		
H. 88		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>			
id.		id.	id.			
id.		id.	id.			
L. 60	A. III, an 30	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>			
Total	16 doc.					

Malqata, vin *nfr nfr*, bouchons de jarres.

documents	qualité	cat. vin	statut	origine géo.
H. A	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n p3 ḥb sd</i>	
id.	id.	id.	id.	
id.	id.	id.	id.	
H. H	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>jtrw jmnty, t3 mḥw</i>
id.	id.	id.	id.	
id.	id.	id.	id.	
H. L	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>Wh3t</i>
H. R	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n jnw</i>		
id.	id.	id.		
H. WW	<i>nfr nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Rhyt</i>	<i>t3 mḥw</i>
L. III	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		

L. VI	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n pɜ hb-sd</i>	
L. VI	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n pɜ hb-sd</i>	
L. VIII	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp mɜʕ</i>	<i>n pɜ hb-sd</i>	
L. VIII	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp mɜʕ</i>	<i>n pɜ hb-sd</i>	
L. VIII	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp mɜʕ</i>	<i>n pɜ hb-sd</i>	
L. VIII	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp mɜʕ</i>	<i>n pɜ hb-sd</i>	
L. IX	<i>nfr nfr</i>	(<i>jrp</i>)		<i>n Whɜt</i>
L. LXXXIX	<i>nfr nfr</i>	(<i>jrp</i>)		<i>tɜ mhw</i>
L. LXXXIX	<i>nfr nfr</i>	(<i>jrp</i>)		<i>tɜ mhw</i>
Total	19 doc.			

Malqata, vin *nfr*, bouchons de jarres.

documents	qualité	cat. vin	statut	origine géo.
H. SS	<i>nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Rnnwtt nbt kɜw</i>	
H. YY	<i>nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Rnnwtt nbt kɜw</i>	
L. II	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		
L. II	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		
L. XXII	<i>nfr</i>	<i>jrp mɜʕ n jnw</i>		
L. LXXV	<i>nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Nb-Mɜʕt-Rʕ mry Nt</i>	
L. LXXX	<i>nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Nb-Mɜʕt-Rʕ</i>	
L. XXXIV	<i>nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Pth</i>	
L. XXXIV	<i>nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Pth</i>	
L. LXXXVI	<i>nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Rnnwtt nbt kɜw</i>	
L. LXXXVI	<i>nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Rnnwtt nbt kɜw</i>	
L. XC	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt kɜw</i>	
L. XCVI	<i>nfr</i>	(<i>jrp</i>)	<i>Rʕ-Hr-ɜhty nb kɜw</i>	<i>tɜ mhw</i>
Total	13 doc.			

— Ramesseum ¹⁸⁶⁰

Le Ramesseum est quant à lui, selon toutes les apparences, une très bonne source pour l'étude de la qualité du vin. Même si une grande partie de la documentation est encore en cours d'étude, notre comptage s'est appuyé ici sur un ensemble de 440 étiquettes de jarres à vin qui devraient former un échantillon représentatif du lot. Elles comprennent les inscriptions publiées par W. Spiegelberg au début du siècle, auxquelles nous avons rajouté les étiquettes de jarres récemment retrouvées sur le site, qui doivent être publiées par Y. Koenig et M. Étienne. Seuls les scellements de jarres manquent ici : nous n'en avons, à l'heure actuelle, enregistré que onze, et la vision synoptique publiée récemment par G. Lecuyot, qui présente les bouchons de jarres retrouvées sur le site ces dix dernières années ne permet pas de faire de ce matériel un comptage détaillé (le vin y est d'ailleurs assez mal représenté) ¹⁸⁶¹.

Ramesseum, vin *nfr nfr*, étiquettes de jarres.

documents	date	qualité	cat. vin	statut	origine géo.	vigneron
Q. 214		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n hrw 3</i>	<i>hwt Wsrms'tr'</i>	<i>K3-n-kmt</i>	<i>B3ky</i>
Q. 219		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>hwt Wsrms'tr'</i>	<i>t3 j3t</i>	
Q. 155	R. II, an 5	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jmn</i>	<i>hrw hr ms't</i>	
Q. 197	R. II, an 8	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>hwt [Wsrms't]r'</i>	<i>mw n Pth</i>	
Q. 177	R. II, an 3	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n hrw 9</i>			
Q. 229	R. II, an 6	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n hrw 6</i>			
Q. 255	R. II, an 6	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
Q. 265	R. II, an 6	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n hrw 25</i>			<i>P3...</i>
Q. 195		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n hrw 3</i>			<i>P3-w3h</i>
Q. 232		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n hrw 6</i>		<i>K3-n-kmt</i>	
R 65		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n hrw 7</i>			
R 213	R II, an 5	<i>nfr nfr</i>			<i>Hrw hr ms't</i>	
R 218		<i>nfr nfr</i>		<i>hwt Wsrms'tr'</i>		
E 59		<i>nfr nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	

¹⁸⁶⁰ La documentation ici utilisée a été publiée pour l'essentiel par W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898 (cité Q). On trouve aussi des attestations de vin *nfr* dans A. WIEDMANN, « Ein Fund thebanischer Ostraca », ZÄS 21, 1883 (cité W) et dans W. SPIEGELBERG « Bemerkungen zu der hieratischen Amphorinschriften des Ramesseums », ZÄS 58, 1923 (cité S). Les sceaux de jarres sont publiés dans J.E. QUIBELL, *The Ramesseum*, Londres, 1896 (cité Ra). Nous avons conservé à tous les documents le numéro qu'ils portent dans la publication d'origine. À cela s'ajoutent les étiquettes récemment retrouvées par le site, transcrites par Y. Koenig (citées R, avec le n° d'inventaire) ou par M. Étienne (citées E, avec le n° d'inventaire).

¹⁸⁶¹ G. LECUYOT, « À propos de quelques bouchons de jarres provenant du Ramesseum », *Memnonia* VIII, 1997, p. 107-118.

E 75		<i>nfr nfr</i>			<i>Hrw hr m3't</i>	
Total	15 doc.					

Ramesseum, vin *nfr*, étiquettes de jarres.

documents	date	qualité	cat. vin	statut	origine géo.	vigneron
Q. 140		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>K3-n-kmt</i>	<i>K3m'</i>
W. 1	R. II, an 1	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>hwt Wsrms'tr'</i>	<i>K3-n-kmt</i>	<i>Dhwtj-ms</i>
Q. 162		<i>nfr</i>	<i>jrp n hrw 12</i>		<i>K3-n-kmt</i>	
Q. 257	R. II, an 8	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>K3-n-kmt</i>	
S. 3	R. II, an 13	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>ht n H3rw</i>	<i>D3-tpy</i>
Q. 155	R. II, an 5	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jmn</i>	<i>hrw hr m3't</i>	
Q. 299	R. II, an 5	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>hwt Wsrms'tr'</i>	<i>jmnty t3 mntjw</i>	<i>Pth-m-hb</i>
Q. 262	R. II, an 5	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>jmnty t3 mntjw</i>	
Q. 291	R. II, an 8	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>nty m p3 Bhwt</i>	
Q. 245		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jmn</i>	<i>nty m p3 Bh...</i>	
Q. 259		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jmn</i>	<i>N3j Jmn</i>	
R 5		<i>nfr</i>	<i>jrp n hrw 7</i>		<i>K3-n-kmt</i>	
R 12		<i>nfr</i>			<i>hrw hr m3't</i>	
R 17		<i>nfr</i>	<i>jrp n hrw 7</i>		<i>K3-n-kmt</i>	
R 62	R II, an 20	<i>nfr</i>				
R 71	R II, an 6 ?	<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
R 78		<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
R 120		<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
R 134	R II, an 3	<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
R 191		<i>nfr</i>		<i>n t3 hwt</i>		
R 209	R II, an 1	<i>nfr</i>		<i>n t3 hwt</i>	<i>K3-n-kmt</i>	
R 216		<i>nfr</i>			<i>N3y-Jmn</i>	
R 220	R II, an 7	<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
R 223		<i>nfr</i>		<i>hwt Wsrms'tr'</i>		
R 297		<i>nfr</i>	<i>jrp n hrw 7</i>		<i>K3-n-kmt</i>	
R 310		<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
R 344	R II, an 6	<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
E 5	R II, an 6	<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
E 6		<i>nfr</i>				
E 37	R II, an 7	<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
E 65		<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	

E 95	R II, an 7	<i>nfr</i>			<i>K3-n-kmt</i>	
Total	32 doc.					

Ramesseum, vin *nfr nfr*, bouchons de jarres.

documents	qualité	cat. vin	statut	origine géo.
Ra 20	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>K3-n-kmt</i>
Ra 27	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>t3 mhw</i>
Total	2 doc.			

—Deir al-Medina, et autres sites ¹⁸⁶²

Nous avons regroupé sous cette rubrique l'ensemble des documents trouvés sur d'autres sites que ceux que nous avons déjà évoqués, soit parce que les étiquettes et sceaux en provenant étaient trop peu nombreux pour permettre une étude de pourcentage fiable (Bouhen, tombe de Toutânkhamon, Abydos), soit parce que les informations qui en provenaient étaient dispersées dans le temps, comme à Deir al-Medina, où il est manifeste que nous avons à la fois des étiquettes de la XVIII^e dynastie, et d'autres d'époque ramesside ¹⁸⁶³.

¹⁸⁶² Les documents en provenance de Deir al-Medina ont été publiés par Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir el-Medineh*, Le Caire, 1979 (cité K), par J. LOPEZ, *Catalogo del museo egizio di Torino* III/3, Turin, 1982 (cité L), G. NAGEL, *La céramique du Nouvel Empire à Deir el Medineh* I, Le Caire, 1938 (cité Nagel) et H. GOEDICKE, « Hieratische Ostraka in Wien », *WZKM* 59-60, 1963-1964, Taf. XI (cité Goedicke). Les autres documents proviennent de sites moins bien représentés et de différentes tombes : H.S. SMITH, *The Fortress of Buhen II, The Inscriptions*, Londres, 1976, (= Bouhen) ; Y. KOENIG, « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, 1993, p. 55-73 (= Louvre) ; J. CERNY, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Toutankhamun*, Oxford, 1965 (= Cerny) ; C. HOPE, « The Jar Sealings », in J. BAINES (éd.) *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993 (= Hope) ; J. KONDO, « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Amenophis III », *Orient* XXVI, 1990 (= T.AIII) ; J. Van DIJK « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Maya at Saqqâra : A Preliminary Survey », *GöttMisc* 127, 1992 (= T.Maya) ; G.T. MARTIN, « Excavations at the Memphite Tomb of Horemheb, 1978 : Preliminary Report », *JEA* 65, 1979 (= T.Hor.) ; N. de G. DAVIES, *Two Ramesside Tombs at Thebes*, New York, 1927 (= TRT) ; W.M.F. PETRIE, *Qurneh*, Londres, 1896 (= Qurneh).

¹⁸⁶³ Il n'a pas été tenu compte ici des étiquettes et des scellements de jarres inédits de Deir al-Medina, actuellement en cours d'étude.

Divers, vin *nfr nfr*, étiquettes de jarres.

documents	date	qualité	cat. vin	statut	origine géo.	vigneron
K. 6369	An 31	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n hrw 3</i>	<i>n hm ntr tpy</i>		<i>Bzk</i>
K. 6370	An 22	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jmn</i>	<i>m hr Wst</i>	
K. 6331		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>m R-Qytw</i>	
K. 6431	An 37	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
K. 6427		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n t3 hwt</i>		
K. 6412		<i>nfr nfr</i>	<i>[jrp]</i>		<i>jwmrw</i>	
K. 6495		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
Goedicke	An 7	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp n hrw 3</i>	<i>hwt n hh Wsrms' r'</i>	<i>jtrw jmnty</i>	
Cerny 3	Tout. an 4	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jtn</i>	<i>jtrw jmnty</i>	<i>Nn</i>
Cerny 4	Tout. an 4	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jtn</i>	<i>jtrw</i>	<i>Hsy</i>
Cerny 6	Tout. an 5	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jtn</i>	<i>jtrw jmnty</i>	<i>Jny</i>
Cerny 13	Tout. an 5	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jtn</i>	<i>jtrw jmnty</i>	<i>Rr</i>
Bouhen 1360	An 10	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>jtrw jmnty</i>		
T. Hor 2	An 13, <i>3ht</i> 3	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Hr-m-hb</i>		
T. Maya		<i>nfr nfr</i>	<i>[...]</i>			
T. AIII		<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>			
TRT, 1b	R. II, an 55	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>mw...</i>	
Total	17 doc.					

Divers, vin *nfr*, étiquettes de jarres.

documents	date	qualité	cat. vin	statut	origine géo.	vigneron
K. 6307	An 9	<i>nfr</i>	<i>jrp n hrw 6</i>	<i>Wsr-mꜣ't-R'</i>	<i>Kꜣ-n-kmt</i>	
Nagel 30	An 4	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>pꜣ mw n Pth</i>	
K. 6311		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>hwt n ḥh Mnmꜣ't-R'</i>	<i>jmntt kꜣ</i>	<i>Tꜣy</i>
K. 6305		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Mntw</i>	<i>Jwnt</i>	
K. 6330	An 28	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>jmnty Jrbwnꜣt,</i> <i>m jtrw</i>	
K. 6316		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr R'</i>	<i>Tꜣrw</i>	
K. 6326		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>Sjny</i>	
K. 6402		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>Mr-n-Pth</i>	<i>ḥtp hr Mꜣ't</i>	<i>R'mssw-ḥh</i>
K. 6372	An 6	<i>nfr</i>	<i>jrp n hrw 3</i>	<i>pr Jmn</i>		<i>Bꜣk (sš)</i>
L. 57202	An 43	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>			
Cerny 24	Tout. an 10	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>Jꜣty</i>	
Lo. E. 7742/1	x + 6	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>hwt Wsr-mꜣ't-R'</i>	<i>Kꜣ-n-kmt</i>	<i>K'm'</i>
Lo. E. 7742/2		<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>hwt...</i>	<i>Kꜣ-n-kmt</i>	
Lo. E. 7742/4	An 7	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>Wsr-mꜣ't-R'</i>	<i>Kꜣ-n-kmt</i>	
Lo. E. 7742/5	An 7	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jmn</i>	<i>Kꜣ-n-kmt</i>	
Lo.E.7742/11	An 2	<i>nfr</i>	<i>jrp n hrw 3</i>			
Lo.E.7742/12	An 4	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>			
Lo. E. 8157	An 6	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>			
T.A.III, 3		<i>nfr ...</i>	<i>jrp</i>		<i>Sjny</i>	
Total	19 doc.					

Divers, vin *nfr* *nfr*, bouchons de jarres.

documents	qualité	cat. vin	statut	origine géo.
Hope XIX	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>pr Jm</i>	
Hope XXIII	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jm</i>	
Hope XXIV	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jm</i>	
Hope XXV	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jm</i>	
Hope XXVI	<i>nfr nfr</i>	<i>šdh</i>	<i>pr Jm</i>	
Hope XXXV	<i>nfr nfr nfr</i>	[...]		
Bouhen, 276	<i>nfr nfr</i>	[...]		? <i>tz mhw</i>
Bouhen, 810	<i>nfr nfr</i>	[...]		<i>Whzt</i>
Qurneh, 46/8	<i>nfr nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>jmnty hwt Nbmʿtr</i>
Total	9 doc.			

Divers, vin *nfr*, bouchons de jarres.

documents	qualité	cat. vin	statut	origine géo.
Hope, V	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n pr Jm</i>	
Hope, IX	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>	<i>n pr Jm</i>	
Hope, XV	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt kʿw</i>	
Hope, XXVII	<i>nfr</i>	<i>šdh</i>		
Bouhen, 1656	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt kʿw</i>	
Bouhen, 830	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt kʿw</i>	
Bouhen, 269	<i>nfr</i>	<i>j(rp)</i>	<i>Slkt</i>	
Bouhen, 248	<i>nfr</i>	<i>j(rp)</i>	<i>Slkt</i>	
Bouhen, 296	<i>nfr</i>	[...]	<i>n wr [mʿw]</i>	
Bouhen, 294	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		
Bouhen, 326	<i>nfr</i>	<i>jrp</i>		<i>Bwhn</i>
Qurneh, 46/16	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt kʿw</i>	
Qurneh, 46/15	<i>nfr</i>	[...]	<i>Rnnwtt nbt kʿw</i>	
Total	13 doc.			

b) Exploitation des informations.

Pour commenter cette abondante masse d'informations, sans doute vaut-il mieux, pour éviter de se perdre dans les détails, examiner tout d'abord de façon très générale, quitte à faire ensuite une étude plus rapprochée des documents. C'est la raison pour laquelle nous avons commencé par établir un tableau synthétique de l'ensemble de ces inscriptions de jarres, pour aborder en terme de pourcentages la production du vin *nfr* ou *nfr nfr*. Notre but est bien sûr d'estimer l'importance de cette production, à la fois globalement et en fonction des différents ensembles documentaires.

Tableau de synthèse	Amarna	Malqata	Ramesseum	Varia	Total avec Malqata	Total sans Malqata
étiqu. <i>nfr nfr</i>	15	23	15	17	70	47
bouch. <i>nfr nfr</i>	32	19	2	9	62	43
total <i>nfr nfr</i>	47	42	17	26	132	90
étiqu. <i>nfr</i>	8	16	32	19	75	59
bouch. <i>nfr</i>	17	13	0	13	43	30
total <i>nfr</i>	25	29	32	32	118	89
total <i>nfr-nfr nfr</i>	72	71	49	58	250	179
étiqu. utilisées	356	283	440	376	1455	1172
bouch. utilisés	313	167	11	190	681	514
doc. utilisés	669	450	455	566	2140	1690
% bouch.	15, 67	19,16	18,18	11,57	15,41	14,20
% étiqu.	6,46	13,78	10,68	9,57	9,96	9,04
% <i>nfr nfr</i>	7,02	9,33	3,73	4,59	6,16	5,32
% <i>nfr</i>	3,73	6,44	7,03	5,65	5,51	5,26
% <i>nfr-nfr nfr</i>	10,76	15,77	10,76	10,24	11,68	10,59

1) Proportions.

L'examen de ce tableau permet d'emblée de noter la remarquable cohérence des informations que nous livrent les étiquettes et les bouchons de jarres à plusieurs titres : en effet deux sites aussi différents que le Ramesseum et Tell al-Amarna, qui sont nos deux meilleures sources pour l'homogénéité dans le temps des documents, font apparaître dans leur approvisionnement des proportions de vin *nfr* identiques (10,76 %), chiffre qui se

rapproche beaucoup du pourcentage de ce vin retrouvé dans l'ensemble de la documentation prise sans distinction. Un seul lot d'étiquettes se détache très nettement : celui de Malqata ou cette catégorie de vin semble beaucoup plus importante. Mais cela tient très vraisemblablement au mode d'édition des étiquettes, auquel nous avons déjà fait plusieurs fois allusion. W.C. Hayes n'a en effet publié que le plus complet des documents de chaque type, et s'est ensuite contenté d'en donner le nombre d'attestations. Si son classement reste utilisable pour ce qui concerne l'origine géographique du vin, il semble qu'il ne se soit pas soucié de prendre en compte les marques de « qualité » dans sa synthèse (l'exemple des 6 étiquettes en provenance de Tjarou, toutes données comme *nfr* *nfr*, semble clair sur ce point). Peut-être, pour cette raison, vaut-il mieux écarter ce lot d'inscription des estimations finales. Dans tous les cas, il semble acquis que l'on produisait régulièrement, en Égypte, entre 10 et 12 % de vin *nfr* et *nfr nfr*, avec apparemment, un léger avantage quantitatif pour ce dernier.

Autre constante de notre documentation, cette mention de « qualité » apparaît manifestement de façon plus fréquente sur les bouchons de jarres que sur les étiquettes. Il est vrai qu'à un sceau donné ne correspond pas forcément une étiquette sur le flanc de la jarre, comme cela apparaît à plusieurs reprises dans la publication récente, par C. Hope, des impressions de sceaux retrouvés dans la tombe de Toutânkhamon ¹⁸⁶⁴. On pourrait à cela voir deux explications : si les jarres qui portent ce sceau sont très probablement du vin, la mention du mot *nfr* pourrait quant à elle faire partie des épithètes de la divinité tutélaire que l'on y a représentée. La possibilité en est, brièvement, évoquée par M.A. Leahy, dans sa présentation des nouvelles inscriptions de Malqata ¹⁸⁶⁵. L'autre solution pourrait être l'utilisation différente de ces deux types d'informations lors du stockage, ou de l'ouverture, du récipient. Nous avons en effet déjà attiré l'attention sur la plus grande facilité qu'il y aurait eu, pour un serviteur n'ayant pas été instruit dans une maison de Vie, de déchiffrer une impression figurée sur un bouchon de jarre plutôt que qu'une inscription en hiératique. Peut-être cette mention du mot *nfr* était-elle particulièrement importante pour ce genre d'« utilisateur » des jarres à vin.

2) Provenance géographique

En regardant de plus près l'ensemble des documents qui font état de vin *nfr*, plusieurs autres éléments de commentaire peuvent être relevés. Qu'en est-il, pour commencer, de la répartition géographique de cette boisson ? La première chose qui frappe l'esprit est précisément la grande diversité des domaines qui en fabriquent. On retrouve du

¹⁸⁶⁴ C. HOPE, in B.J. KEMP (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Toutankhamun*, Oxford, 1993.

¹⁸⁶⁵ M.C. LEAHY, *Excavations at Malkata and the Birket Habu*, Warminster, 1978, p. 41.

vin *nfr*, ou *nfr nfr*, dans presque tous les lieux de production de vin ordinaire la « rivière de l'Ouest », bien sûr, à Amarna et Malqata, mais aussi dans les Oasis, la région de Tjarou (les environs de Péluse?) ¹⁸⁶⁶, l'est du Delta ¹⁸⁶⁷, et peut-être même la région de *Bwhn* en Nubie, d'après l'un des sceaux de jarres qui ont été retrouvés sur ce site ¹⁸⁶⁸. Le vin a donc peu de chances d'obéir à la notion de « crus classés » ou d'« appellation contrôlée » qui régit nos vignobles modernes. Cependant, deux régions d'origine se détachent nettement dans cette documentation. Il s'agit, en premier lieu, des oasis, dont la production de vin *nfr* semble très nettement au-dessus de la moyenne. Les chiffres parlent d'eux-mêmes, bien que le nombre restreint d'attestations n'autorise pas véritablement une étude de pourcentages. En effet, nous avons dans la documentation qui a été regroupée plus haut au moins 10 étiquettes ou bouchons de jarres qui se réfèrent à cette région d'origine. Il s'agit des mentions de *Whꜣt* (Malqata, Bouhen ¹⁸⁶⁹) *Whꜣt rsyt* (Amarna ¹⁸⁷⁰), *Sꜣ-Whꜣt* (Amarna ¹⁸⁷¹), *Jw-mrw* (Deir al-Medina ¹⁸⁷²). Cela peut sembler dérisoire, face aux 250 documents sur le vin *nfr*. Cela l'est moins si l'on sait que, dans son état actuel, notre documentation ne compte en tout et pour tout que 29 attestations de tous ces toponymes : en fin de compte, le vin des oasis serait proportionnellement bien plus fréquemment *nfr* ou *nfr nfr* que le vin en général. La même remarque peut être faite pour un vignoble beaucoup mieux connu, et mieux attesté (54 étiquettes d'époque ramesside le mentionnent clairement) : il s'agit du fameux domaine de Kaenkemet, que vantent certains textes des *Late Egyptian Miscellanies* ¹⁸⁷³, et auquel se rattachent 18 documents sur le vin *nfr* dans les listes que nous avons établies. Or ce vignoble est aussi la source principale de l'approvisionnement en vin du Ramesseum. Des récipients qui en proviennent ont également été retrouvés à Abydos et à Deir al-Medina. Tout ceci témoigne en faveur de la grande taille de ce domaine qui est d'ailleurs toujours désigné par l'expression *b'h ꜥꜣ* (littéralement « grand bassin »), comme nous l'avons vu plus haut ¹⁸⁷⁴. Cela irait bien dans le sens de la remarque, qui a récemment été formulée par D. Meeks, selon laquelle les domaines les plus étendus seraient aussi ceux qui produisent le plus de vin de cette

¹⁸⁶⁶ Voir par exemple Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir el-Medineh* II, étiquette n° 6316.

¹⁸⁶⁷ Par exemple les très nombreux documents mentionnant le vin de Kaenkemet, voir *infra*.

¹⁸⁶⁸ Par exemple le document n° 326 de H.S. SMITH, *op. cit.*

¹⁸⁶⁹ Par exemple W.C. HAYES, *JNES* X, sceau de jarre du type L, et H.S. SMITH, *op. cit.*, sceau de jarre n° 810.

¹⁸⁷⁰ Par exemple COA III, étiquette n° 71.

¹⁸⁷¹ COA III, étiquette n° 51.

¹⁸⁷² Y KOENIG, *Catalogue* II, n° 6412.

¹⁸⁷³ P. Anastasi III, 2, 6 = A.H. GARDINER, *Late Egyptian Miscellanies*, Bruxelles, 1937, p. 22, R. CAMINOS, *Late Egyptian Miscellanies*, Londres, 1954, p. 74. Pour la liste des occurrences sûres de ce toponyme, voir *supra*, I/3/3/ est du Delta.

¹⁸⁷⁴ Voir *supra*, I/3/3.

qualité ¹⁸⁷⁵. La question est bien sûr de savoir, dans ce cas précis, si cette surproduction de vin *nfr* (plus de 30 % au lieu de 10-12% selon l'ensemble de notre corpus) est réelle, ou si elle est simplement due à un marquage plus précis des récipients, suite au caractère prestigieux de cette propriété.

3) *Les dates.*

La question des « millésimes » peut également être posée au travers de ce débat sur le vin *nfr*. L. Lesko appelle en effet cette notion, en faisant un rapide commentaire sur les jarres à vin retrouvées sur le site d'Amarna : « It does seem that there may be some correlation between the years with the greatest representation and the most frequent occurrence of the descriptive *nfr* (good) although not every wine of such years is so designated. This could indicate that the Egyptians had vintage years, perhaps dependant upon the height of the annual inundation as much as upon other climatic factors such as wind and rain. ¹⁸⁷⁶ » Or rien, dans les tableaux que nous avons dressés précédemment, ne permet de confirmer cette conclusion. Le vin qui est accompagné d'une notation de qualité semble se répartir de façon assez homogène entre les différentes années de règne dont nous avons l'attestation. Nous avons en effet du vin *nfr* des années 6 (?), 7, 9, 10, 13, 12, 14, 16 et 17 sans qu'il y ait de concentration significative des informations sur l'une ou l'autre de ces dates. Le raisonnement développé par l'auteur est d'ailleurs sans véritable fondement : si, comme nous le pensons, et comme le tableau de synthèse que nous avons proposé semble le faire apparaître, la fabrication de ce type de vin obéit surtout à un calcul de proportion, il est bien évident que la multiplication des informations sur une année donnée augmente proportionnellement les chances d'en retrouver des jarres. La série des informations provenant du Ramesseum est un peu plus ambiguë : en effet, en regardant nos tableaux on peut, de prime abord, avoir l'impression que le vin *nfr* *nfr* date particulièrement des ans 5, 6 et 7 du règne. Il faut cependant rappeler que les étiquettes de jarres du Ramesseum sont dans leur grande majorité datées des ans 4 à 8 du règne. Il est donc moins étonnant de voir apparaître très fréquemment du vin *nfr* ou *nfr* *nfr* pour ces années là ¹⁸⁷⁷. De plus, ces attestations proviennent de vignobles très différents, ce qui atténue encore, si besoin est, cet effet de « concentration ». Enfin, il faut remarquer que, pour la même année, et pour le même vignoble, coexistent des jarres de vin ordinaire et des

¹⁸⁷⁵ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte ancienne », *BCH-Suppl.* XXVI, 1992, p. 26.

¹⁸⁷⁶ L. LESKO, *op. cit.*, p. 29.

¹⁸⁷⁷ Nous rappelons ici le comptage préliminaire effectué sur l'ensemble de sa documentation (plus de 2500 ostraca) par W. SPIEGELBERG, *ZÄS* 58, p. 34 : l'an 3 apparaît 48 fois, l'an 4, 42 fois, l'an 5, 72 fois, l'an 6, 70 fois, l'an 7, 244 fois, l'an 8, 146 fois. Toutes les autres années de règne sont rares.

jarres de vin *nfr*. C'est le cas, par exemple, pour le vignoble de Kaenkemet qui en l'an 8 fournit à la fois du vin *nfr*¹⁸⁷⁸ et du vin normal¹⁸⁷⁹ ; c'est aussi le cas du vignoble de *hrw hr M3't*, qui, la même année, livre selon nos sources du vin *nfr*¹⁸⁸⁰, du vin *nfr nfr*¹⁸⁸¹, et du vin ordinaire¹⁸⁸². Certes, nous avons vu à plusieurs reprises que les étiquettes de jarres ne sont pas systématiques dans les informations qu'elles fournissent¹⁸⁸³, mais cela n'explique peut-être pas tout. En tout cas, il semble abusif, comme le fait K.A. Kitchen, d'interpréter l'approvisionnement du Ramesseum comme autant de « cuvées » d'un breuvage homogène¹⁸⁸⁴.

4) L'utilisation.

Un dernier élément mérite d'être signalé ici : de même que le vin *šdh* et le vin *ndm*, le vin *nfr* se retrouve tout particulièrement dans le contexte funéraire. Sans rentrer à nouveau dans les détails d'un commentaire que nous avons déjà fait à deux reprises, nous pouvons bien sûr prendre en exemple la tombe de Toutânkhamon, qui a livré un matériel suffisamment important pour être significatif, comme le montre le tableau suivant.

Le vin *nfr* dans la tombe de Toutânkhamon

Tombe Tout.	Étiquettes	Bouchons	Total
<i>nfr</i>	1	4	5
<i>nfr nfr</i>	4	6	10
<i>nfr + nfr nfr</i>	5	10	15
Total doc.	25	37	62
% total doc.	20 %	27 %	24,19 %

Une fois de plus ce vin aux caractéristiques particulières se trouve mieux représenté dans l'espace de la tombe (on en a ici 24 %) que sur les sites de consommation ordinaire, où sa proportion est à peu près deux fois moindre (11-12 %). Cela pose à nouveau la question suivante : le choix privilégié de cette boisson pour accompagner le

¹⁸⁷⁸ W. SPIEGELBERG, *op. cit.*, étiquette n° 257.

¹⁸⁷⁹ *Ibid.*, étiquette n° 192.

¹⁸⁸⁰ *Ibid.*, étiquette n° 248.

¹⁸⁸¹ *Ibid.*, étiquette n° 155.

¹⁸⁸² *Ibid.*, étiquettes nos 152 et 204.

¹⁸⁸³ Dans la tombe de Toutânkhamon, par exemple, une jarre encore fermée porte la mention *nfr nfr* imprimée sur son bouchon et présente une étiquette qui omet ce qualificatif, J. CERNY, *op. cit.*, étiquette n° 6, et C. HOPE, *op. cit.*, sceau de jarre type XXIV.

¹⁸⁸⁴ K.A. KITCHEN, « The Vintage of the Ramesseum », *op. cit.*, p. 119.

défunt est-il dû simplement à une plus grande qualité du produit, qui en fait une offrande plus remarquable, ou à une plus grande qualité à se préserver dans la longue durée ? Les éléments que nous avons relevés précédemment, et tout particulièrement à propos du *shedeh* qui est lui-même, comme nous l'avons vu, presque toujours *nfr nfr*, nous font pencher pour la deuxième solution.

c) Interprétation.

Si nous récapitulons les informations que nous avons pu extraire de ces nombreux tableaux, nous pouvons retenir les faits suivants :

- le vin *nfr* semble avoir toujours été produit selon une proportion fixée à environ 10-12 % de la production totale de vin, ce qui est prouvé par l'analyse des documents par site de provenance, mise en relation avec leur approche globale ;
- le vin *nfr* pouvait être produit un peu partout en Égypte, et sans doute même en Nubie. Cependant, pour autant que l'on puisse en juger d'après notre documentation, il semble prendre une part supérieure à 10 % dans la production viticole des oasis, et de certains vignobles de grande extension comme le Kaenkemet ;
- la question des millésimes ne semble pas se poser : les années les mieux représentées dans notre documentation fournissent logiquement le plus grand nombre d'attestations de vin *nfr*, le tout restant encore une affaire de proportion ;
- enfin le vin *nfr* est plus abondant dans les tombes que sur les sites de consommation.

Tous ces renseignements, joints au fait que la « qualité » du vin est connue immédiatement avant la fermeture de la jarre (puisque le mot *nfr* est imprimé sur le bouchon en argile du récipient avant que celui-ci n'ait eu le temps de sécher), nous donnent à penser que cette notion n'a rien à voir avec ce que nous entendons aujourd'hui par « bon vin », nos critères d'évaluation étant liés à une dégustation et à une appréciation subjective de la boisson, en fonction de son année de production, de son lieu d'origine, et de son vieillissement. Il est en fait beaucoup plus probable que ce mot, de la façon mécanique dont il apparaît sur l'ensemble de notre documentation (ce qui est manifeste dans les calculs de proportion que nous avons faits), désigne plutôt un procédé de fabrication particulier. Il est d'ailleurs tout à fait significatif que, dans les rares textes un peu descriptifs qui parlent du vin, et qui veulent louer sa qualité, ce n'est pas le mot *nfr* qui est employé, mais le mot *ndm* que l'on pourrait alors traduire par « doux, agréable ». C'est le cas par exemple dans la scène de dégustation représentée dans la tombe d'Antef (TT 155),

que nous avons évoquée plus haut ¹⁸⁸⁵. C'est également le cas dans le passage du papyrus Anastasi III qui fait l'éloge du vin de Kaenkemet ¹⁸⁸⁶, et dans certains chants d'amour ¹⁸⁸⁷. L'emploi du mot *nfr* est donc manifestement, dans ce contexte, plutôt un terme technique, faisant allusion à une manipulation quelconque de la vendange. Il donne de plus l'idée que quelque chose est quantifié dans ce vin, quelque chose que l'on a plus souvent pris la peine de faire apparaître sur les bouchons des jarres que sur les étiquettes des mêmes récipients, peut-être dans la perspective de faire opérer un mélange avant la consommation de l'alcool. À quoi pourrait bien correspondre cette gradation, dans le contexte de la production du vin ? À ce stade de la réflexion, trois possibilités s'offrent à nous, qu'il convient d'examiner successivement.

On pourrait penser, tout d'abord, que cette notion de *nfr* se rapporte au taux de sucre contenu dans la boisson, l'un des éléments qui appellerait précisément un mélange. Cela conviendrait très bien au *shedeh*, d'après l'analyse que nous en avons faite précédemment, la concentration du liquide par cuisson devant nécessairement augmenter le taux de sucre contenu dans le vin, sucre qui n'est pas entièrement transformé en alcool pour les raisons que nous avons exposées. Une objection majeure s'élève cependant contre cette interprétation : le vin *ndm*, dont nous avons examiné plus haut les caractéristiques était forcément un vin très sucré, que ce soit en raison de l'adjonction de miel pendant sa fabrication, ou en raison de l'emploi de raisin passerillé pour le confectionner. Or ce vin *ndm* n'est presque jamais un vin *nfr* : l'unique exemple que nous en avons — la correspondance entre une étiquette mentionnant du vin *ndm* et un bouchon de jarre parlant de vin *nfr* dans la tombe de Toutânkhamon ¹⁸⁸⁸ — serait plutôt, au vu de la rareté de ce phénomène, l'exception qui confirme la règle. On peut conclure de tout cela que, si ces deux notions ne sont pas incompatibles, elles ne sont pas pour autant identiques.

La deuxième solution serait de voir dans cette notation un indice commode du taux d'alcoolisation de la préparation, le vin une fois, deux fois, ou trois fois *nfr* appelant également un « trempage » avant d'être servi. C'est une hypothèse que nous avons déjà émise à propos du *shedeh*, breuvage que toutes les sources nous présentent comme remarquablement alcoolisé, comme nous l'avons vu. Cependant, nous nous heurtons ici à la même contradiction que précédemment : le vin *ndm*, plus sucré, devait également, pour des raisons identiques, atteindre un degré d'alcoolisation élevé, ce qui était

¹⁸⁸⁵ T. SÄVE SÖDERBERG, *Private Tombs at Thebes I*, Oxford, 1957, pl. XV (*ndm.wy p 3 jrp n t3 jst*, cf aussi notre analyse du vin *ndm*, *supra*).

¹⁸⁸⁶ P. Anastasi III, 2, 6 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 22 (*jrp ndm n K3-n-kmt*).

¹⁸⁸⁷ B. MATHIEU, *La poésie amoureuse des anciens Égyptiens*, Le Caire, 1996, note 220 (*šdh p3 ndm*).

¹⁸⁸⁸ J. CERNY, *op. cit.*, étiquette n° 12 et C. HOPE, *op. cit.*, sceaux de jarre n° IX et V, catalogue n° 27, p. 123.

vraisemblablement, comme nous l'avons vu, l'une des raisons de sa longévité¹⁸⁸⁹. Pourquoi, dans ce cas, ne serait-il pas pourvu plus souvent de ce qualificatif de *nfr* ? Une autre objection peut être élevée contre les deux hypothèses précédentes : d'autres produits que le vin, et tout particulièrement l'huile et la graisse, sont également dits *nfr* dans le corpus des étiquettes de jarres. Or il n'y a aucune raison que ces denrées soient alcoolisées, ou sucrées... même s'il est possible, bien sûr, que le même terme ait pu faire référence, selon les cas, à des réalités différentes.

La troisième hypothèse nous semble la plus logique : le mot *nfr* pourrait être tout simplement une allusion à la concentration du vin renfermé dans les jarres, une concentration obtenue par chauffage qui aurait pu être, selon les cas, plus ou moins importante. Le parallèle avec le monde romain est une fois de plus intéressant si l'on se réfère à ce texte de Palladius : « Le *defrutum* est fait lorsque le moût a été fortement écumé, et qu'il s'est épaissi ; le *carenum*, lorsqu'il est réduit aux deux tiers, et la *sapa*, lorsqu'elle est réduite à un tiers¹⁸⁹⁰ ». Nous avons l'impression, en lisant ces lignes, que le système égyptien de la qualification du vin par l'adjectif *nfr* répond à une préoccupation similaire, chaque occurrence de ce terme pouvant traduire un degré de concentration supplémentaire. Et, de même que les Romains avaient un terme spécifique pour chaque stade de la réduction du moût, les Égyptiens auraient pu réserver le mot *shedeh* à la désignation d'un degré important de concentration du vin. Cette interprétation a de nombreux avantages : elle permet très commodément d'expliquer pourquoi cette « qualité » du vin était connue dès la fermeture de la jarre, et comment elle pouvait être quantifiée sans faire appel pour autant à des talents d'œnologues. Cela permettrait aussi d'expliquer la différence qui existe entre le vin *ndm* (sucré, mais non chauffé) et le *shedeh*, deux vins qui pourtant semblent avoir une utilisation très proche, et être tous deux considérés comme un produit de luxe. De très nombreux éléments permettent ici d'étayer cette thèse. On peut, tout d'abord, s'interroger sur les autres emplois de ce mot *nfr* dans le monde égyptien, et tout particulièrement dans le domaine des techniques et de l'artisanat. Son sens général indique une perfection, mais de quelle nature ? Un usage très spécial de ce terme, qui a suscité l'interrogation des archéologues, mérite d'être rappelé ici : sur certains objets en argent du trésor de Tôd, sur les lingots et certaines coupes, figure à l'encre noire un petit signe *nfr*, sans doute tracé par le fonctionnaire chargé d'enregistrer ce métal précieux, d'origine étrangère¹⁸⁹¹. Or dès le début, les analyses faites sur les objets ont mis en valeur l'extrême pureté de cet argent, et il semble bien que le mot *nfr* que l'on y trouve soit là

¹⁸⁸⁹ Cf. *supra*, notre chapitre sur le vin *ndm*.

¹⁸⁹⁰ PALLADIUS, Traité d'agriculture XI, 18, traduit par R. BILLIARD, *L'agriculture dans l'Antiquité*, Paris, 1928, p. 247.

¹⁸⁹¹ L'argent proviendrait peut-être de l'île de Thasos, d'après les analyses des isotopes du plomb renfermés par le métal, voir M. MENU, « Analyse du trésor de Tôd », *BSFE* 130, 1994.

précisément pour témoigner du bon aloi des lingots et des coupes ¹⁸⁹². Nous en aurions donc ici une utilisation très semblable à celle que nous devinons pour les jarres à vin, puisqu'il s'agit encore une fois de densité, de pureté, de concentration d'un élément, toujours, éventuellement dans la perspective d'un mélange (confection d'un alliage). Ajoutons à cela que le trésor de Tôd pourrait dater du Nouvel Empire, bien que certains objets aient été placés dans des coffrets au nom d'Amenemhat II. Cette suggestion a été faite récemment par B. Kemp, sur la foi, notamment, du style mycénien (et non minoen) des coupes retrouvées ¹⁸⁹³. Cette nouvelle datation rendrait encore plus cohérentes entre elles ces données sur le mot *nfr* ¹⁸⁹⁴.

Autre élément qui pourrait soutenir notre thèse, nous avons vu précédemment que, hormis les jarres à vin, les amphores inscrites qui portent le plus souvent la mention de *nfr* sont celles qui ont renfermé différentes variétés d'huile : on trouve dans ce contexte le même système de gradation, avec occurrence simple, ou répétée, de cet adjectif. Or, précisément, la fabrication de ce produit permet d'obtenir des liquides de qualité différente, dont on connaît également la valeur dès la fermeture du récipient. Cela peut être dû aux différents pressages de la plante dont on extrait l'huile (on distingue alors l'huile vierge, et l'huile de seconde, ou de troisième presse, la « seconde huile ». Cette distinction peut aussi être faite selon les différents procédés de raffinage qui suivent le pressage, essentiellement par la décantation qui permet d'effectuer la séparation de l'huile et d'autres éléments des fruits ou des graines utilisées, c'est-à-dire l'eau et différents déchets ¹⁸⁹⁵. Quelle que soit l'étape de sa fabrication qui permet d'en juger, ce qui nous intéresse ici est la manière que l'on a de subdiviser la production en différentes qualités, liées essentiellement à des notions de pureté. La bonne huile est celle qui contient le moins possible d'éléments étrangers, fait qui peut justement être apprécié lors de son élaboration, en fonction du nombre de pressages, ou, à l'inverse, du nombre d'opérations de raffinage qu'elle a subie.

¹⁸⁹² F. BISSON DE LA ROQUE, *Le trésor de Tôd*, CGC, Le Caire, 1950, p. 52-55 pour les analyses, refaites depuis et réexposées dans M. MENU, *op. cit.* ; voir aussi F. BISSON DE LA ROQUE, G. CONTENAU, F. CHAPOUTIER., *Le trésor de Tôd*, Le Caire, DFIFAO 11, 1953, p. 9. On trouve d'ailleurs le même principe de gradation du produit ainsi qualifié, par la réduplication du signe *nfr* sur certaines coupes.

¹⁸⁹³ B.J. KEMP, R.S. MERRILLES, *Minoan Pottery in Second Millenium Egypt*, Mayence, 1980, p. 290-296.

¹⁸⁹⁴ Les éléments de la discussion sont en dernier lieu repris par G. PIERRAT, « À propos de la date et de l'origine du trésor de Tôd », *BSFE* 130, 1994, p. 18-27, qui reste malgré tout partisane d'une datation haute du trésor.

¹⁸⁹⁵ Sur la fabrication de l'huile d'olive dans l'Antiquité, on peut consulter l'ouvrage de O. CALLOT, *Huilleries antiques de la Syrie du Nord*, Paris, 1984, qui se fonde sur l'étude des vestiges archéologiques d'huilleries dans cette région, et propose une reconstitution très précise des différentes opérations de pressage et de raffinage. Les techniques de production sont d'ailleurs très longtemps restées semblables en Afrique du Nord, comme le montre N. MICHEL, *Une économie de subsistances : le Maroc précolonial I*, TAEI 35, 1997, p. 171-177.

Nous sommes donc loin d'un jugement subjectif portant sur le goût de cette denrée, et plus proche que jamais des critères d'évaluations que nous pressentons pour le vin.

Plusieurs autres problèmes recevraient aussi un élément de réponse, en vertu de l'hypothèse que le vin *nfr* est un vin concentré. On peut tout d'abord revenir sur certaines des formulations que l'on trouve sur les bouchons de jarres, qui d'un premier abord peuvent effectivement paraître un peu insolites. Il s'agit de la mention d'une divinité serpent (Renenoutet ?) qui est presque toujours accompagnée du mot *nfr*, et d'épithètes comme *nbt kꜣw*, ou *nbt dfꜣw*, maîtresse de la nourriture. Toutes ces allusions à une nourriture solide semblent déplacée dans le contexte du stockage du vin, mais si l'on songe qu'une vendange réduite par chauffage pouvait très bien avoir une consistance très visqueuse et former une sorte de mélasse dans les jarres, devant être diluée avant la consommation, ces annotations peuvent très bien se justifier. Elles pourraient très facilement être mises en parallèle avec le « *shedeh* à manger » (*šdh n wnm*) que nous avons déjà commenté. Cela lèverait les derniers doutes sur l'attribution de ce type de scellement à des jarres à vin, solution qui a le plus souvent été adoptée, comme nous l'avons vu, par les différents éditeurs de cette documentation ¹⁸⁹⁶.

Nous avons d'ailleurs noté plus haut, dans le commentaire relatif au *shedeh*, la disparition de ce terme dans les séries d'étiquettes des XIX^e et XX^e dynasties, alors que le terme, bien attesté dans la documentation épigraphique de la fin de la XVIII^e dynastie, est tout aussi fréquent dans les différents textes littéraires de l'époque ramesside. Cette apparente contradiction nous avait amené à penser que le *shedeh* se cachait dans la documentation la plus tardive sous le terme plus général de vin (*jrꜣ*). Mais ce phénomène devient parfaitement explicable si l'on pense que vin *nfr nfr* et *shedeh* sont sans doute deux désignations concurrentes de la même chose, c'est-à-dire un vin très concentré. La disparition du second terme sous la XIX^e dynastie ne serait qu'une rationalisation du vocabulaire employé dans ce contexte, pour donner plus de précision aux informations véhiculées par les étiquettes de jarres ¹⁸⁹⁷. Le mot *shedeh* aurait quant à lui continué d'être couramment employé dans d'autres circonstances. Une autre (petite) contradiction de notre documentation trouverait aussi une explication au travers de ce rapprochement : les oasis nous sont connues par de nombreuses sources comme grandes productrices de *shedeh* — en particulier par le P. Harris I ¹⁸⁹⁸. Or les étiquettes de jarres, jusqu'à présent, sont

¹⁸⁹⁶ Voir en dernier lieu M.A. LEAHY, *Excavations at Malkata and the Birket Habu, Warminster*, 1978, p. 39-41.

¹⁸⁹⁷ Ce souci d'une plus grande précision s'observe aussi, nous l'avons vu, dans l'emploi plus codé des termes de *kꜣmw* et *bꜣh* pour désigner les domaines viticoles eux-mêmes (cf *supra* II/1/2).

¹⁸⁹⁸ P. GRANDET, *le papyrus Harris I*, Le Caire, 1994, p. 231. Des attestations plus tardives de cette provenance du *shedeh* se retrouvent sur un monument de la XXII^e dyn., à Bubastis (E. NAVILLE, *Bubastis*, Londres, 1891, p. 61-62 et pl. 51) et sur une stèle de la

muettes sur ce point. Si le vin *nfr nfr* est bien l'équivalent du *shedeh*, nous retrouvons une certaine cohérence entre les différentes sources, puisque nos tableaux montrent clairement la surreprésentation de ce vin dans les livraisons en provenance de cette aire géographique. L'explication pourrait en être la plus grande faculté de ce type de production à se préserver lors d'un transport relativement long par la route. La même remarque peut d'ailleurs être faite dans le cadre de grands vignobles du Delta comme le Kaenkemet destinant une grande partie de leur production à l'exportation en Haute-Égypte.

Enfin, il faut signaler que la documentation des étiquettes de jarres fournit peut-être à elle seule la meilleure preuve de cette identification : en effet, dans le tableau de synthèse que nous avons établi on peut constater que la proportion de boisson *nfr nfr* n'a pas beaucoup varié entre l'époque où le *shedeh* est mentionné régulièrement et celle où il disparaît de la documentation : elle oscille entre 4 et 7 % des livraisons de vin. Cela pourrait conforter l'idée qu'à un moment on a choisi entre deux termes concurrents pour désigner un produit donné. Un autre élément est particulièrement évocateur dans les chiffres dont nous disposons : le papyrus Harris I, du début de la XX^e dynastie, donne dans une liste de produits d'offrande pour les dieux de Thèbes le nombre de jarres de vin et de *shedeh* qui ont été livrées pour le culte de l'an 1 du règne de Ramsès III à l'an 31 ¹⁸⁹⁹. Cette liste a donc de grandes chances de donner un aperçu fiable des proportions de ces deux liquides. Or elle indique :

<i>šdh mnt</i>	2210
<i>šdh kbw</i>	310
<i>jrj mnt</i>	39510
<i>dmd šdh jrj mnt kbw</i>	42030
<i>shedeh, jarres-menet :</i>	2210
<i>shedeh, vases-kebou</i>	310
vin, jarres-menet	39510
total <i>shedeh</i> /vin, jarres-menet/vases-kebou	42030

XXX^e dynastie retrouvée à Saqqara (J.E. QUIBELL, *Excavations at Saqqarah III*, Le Caire, 1907-1908, p. 89-90.

¹⁸⁹⁹ P. Harris I, 18a, 9-12 = W. ERICHSEN, *Papyrus Harris I, BiblAeg 5*, Bruxelles, 1933, p. 22 ; traduction dans P. GRANDET, *Le papyrus Harris I/1, BdE 109*, Le Caire, 1994, p. 248.

D'après ces indications, la proportion de *shedeh* face au vin est vraisemblablement comprise entre 5 et 6%. Il est malheureusement impossible d'être tout à fait précis, puisque deux unités de mesures sont mélangées dans ce compte. Si la jarre-*menet* est relativement bien connue, le vase-*kebou* qui apparaît à ses côtés est beaucoup plus mystérieux. Dans le cas où ces deux récipients auraient une même capacité, pour avoir été mentionnés sans distinction dans la somme, les livraisons de *shedeh* représenteraient exactement 5,99% de celles du vin en général. Or ce chiffre est presque identique à celui que nous obtenons pour la proportion de vin *nfr nfr* face au vin en général — 5 à 6 % — sur un échantillon documentaire qui s'étend de la fin de la XVIII^e à la fin de la XX^e dynastie.

En conclusion, il nous semble plus que probable qu'il y ait eu une totale identité entre ce que les étiquettes désignent sous le nom de *jrj nfr nfr* et le *shedeh*, la notion de vin *nfr* étant elle-même indissociable de l'idée de concentration du vin. Cette opération aurait donc affecté une partie non négligeable de la récolte, de l'ordre de 10%, d'après l'ensemble des documents que nous avons, qui semblent sur ce point tout à fait en accord. Le problème vient bien sûr de l'absence presque totale d'attestations de ce procédé dans les scènes de fabrication du vin, en dépit de la fréquence de ces représentations dans les tombes du Nouvel Empire. Peut-être cette réduction pouvait-elle s'opérer par des moyens moins spectaculaires, comme l'exposition prolongée au soleil dont témoignent certains textes de l'Antiquité classique¹⁹⁰⁰, et, peut-être, le récit du père Vansleb au XVII^e siècle¹⁹⁰¹. Elle n'aurait peut-être pas été, dans ce cas, aussi facile à maîtriser, et à quantifier, que les étiquettes de jarres le laissent entrevoir¹⁹⁰². Il faut sans doute, une fois encore, revenir sur la fiabilité des documents figurés, placés par nature dans un contexte qui n'a pas pour objectif une description rationnelle de l'agriculture, et qui restent presque aussi silencieux sur d'autres étapes cruciales de la fabrication du vin, comme la fermentation, dont on ne met pourtant nullement en cause l'existence.

¹⁹⁰⁰ R. BILLIARD, *L'agriculture dans l'Antiquité*, Paris, 1928, p. 249, insiste sur l'exposition du vin à la chaleur du soleil selon les sources romaines, et souligne que certains vins modernes de Madère et d'Espagne, les *vinos soleados*, sont encore élaborés avec le recours à cette pratique.

¹⁹⁰¹ P. VANSLEB, *The Present State of Egypt*, Londres, 1678, p. 154-155.

¹⁹⁰² Il faut ici encore insister sur l'utilisation très courante de ce procédé de concentration du vin par chauffage dans l'Antiquité, comme cela a encore été mis en valeur récemment par M.-Cl. AMOURETTI, « Les sous-produits de la fabrication de l'huile et du vin », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 467-469. L'auteur note la grande variété des produits qui sont obtenus par ce procédé, la réduction pouvant n'être que d'un dixième ou d'un vingtième du volume, laissant ainsi toutes ses chances de fermenter à la boisson (la durée de la cuisson entrant en jeu).

III/3 La nature du vin égyptien

En faisant la liste des différents vins dont les amphores attestent la fabrication, nous avons laissé de côté certains problèmes plus généraux concernant la nature du vin égyptien, qui ont souvent fait l'objet de débats de la part de certains égyptologues. Ces interrogations sont de trois sortes : tout d'abord se pose le problème de la couleur du vin (vin rouge, vin blanc ?) qui a bien souvent été tranché de façon péremptoire, sans doute sous l'influence de certaines données d'ordre religieux. Nombreux sont en effet les chercheurs qui concluent à la seule existence du vin rouge ¹⁹⁰³. En réalité, nous verrons que rien n'est plus hasardeux qu'une telle affirmation, qui repose essentiellement sur l'argument *e silentio* de l'absence de terme spécifique pour désigner le vin blanc. Une combinaison de l'analyse des représentations et des étiquettes de jarres peut sur ce point permettre d'avancer quelque peu dans l'interprétation de ce dossier. Nous avons également évoqué à plusieurs reprises le problème de la conservation du vin (à propos du vin *šdh* et du vin *ndm*) sans la systématiser. Sur ce point également, les étiquettes de jarres peuvent nous instruire, suivant le contexte dans lequel elles ont été retrouvées. Les conditions de stockage du liquide, dont nous avons une idée par l'étude des jarres elles-mêmes, viennent à l'appui de ces informations. Enfin, un dernier problème délicat se pose : celui d'un éventuel mélange de la boisson avant sa consommation. Bien connue dans l'Antiquité grecque et romaine, cette pratique pourrait également avoir été très courante en Égypte pharaonique — bien que certains auteurs rejettent catégoriquement, une fois encore, cette hypothèse ¹⁹⁰⁴. Tous ces points de discussion ont déjà été abordés de façon plus rapide dans le chapitre précédent, mais nous voudrions ici en faire une étude plus systématique en croisant les différentes sources dont nous disposons : ces trois points sont en effet fondamentaux pour savoir ce qu'était réellement le vin de l'Égypte ancienne.

¹⁹⁰³ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 23.

¹⁹⁰⁴ *Ibid.*, p. 27.

III/3/1 Vin rouge, vin blanc

a) Les éléments du débat

La couleur rouge du vin égyptien s'est souvent présentée comme une évidence aux yeux des historiens : de très nombreux textes, le plus souvent à connotation religieuse, montrent que c'est entre autres cette teinte qui permet d'insérer cette boisson alcoolisée dans une série de champs sémantiques extrêmement évocateurs, et qui ont, d'ailleurs, abondamment été commentés ¹⁹⁰⁵. Le vin est ainsi comparé au sang humain, qui s'écoule des ennemis de Rê broyés par Chesemou, le dieu du pressoir ¹⁹⁰⁶. C'est d'ailleurs à ce titre que cette boisson (ou de la bière rougie, selon d'autres versions) permet de rassasier la déesse lionne vengeresse, ayant pour mission de détruire l'humanité ¹⁹⁰⁷. Le Nil chargé de limons nubiens prend également une teinte vineuse que n'ont pas manqué de relever les égyptologues ¹⁹⁰⁸ : une fois de plus, la littérature antique, des murs des temples à la poésie amoureuse, s'est emparé de cette ressemblance, et l'évoque sous des aspects multiples, en faisant parfois ressortir l'aspect prometteur et érotique de cette image ¹⁹⁰⁹. Enfin, autre signe du pouvoir structurant de la couleur rouge en ce domaine, le ciel lui-même, et ce dès les Textes des Pyramides est facilement comparé au vin au lever du soleil, avec, en arrière-plan, des idées touchant à la renaissance de l'astre ¹⁹¹⁰. Notre but n'est pas pour l'instant de rentrer dans ce système extrêmement riche de correspondances, avec lesquelles les Égyptiens de l'Antiquité n'ont manifestement jamais cessé de jouer de façon plus ou moins réfléchie. Seul nous importe, ici, l'indice concret qui est ainsi donné sur la nature du vin. Encore faut-il se garder, une fois de plus, d'être trop systématique dans ce domaine : si l'une des vertus les plus manifestes de ce liquide est précisément la couleur rouge, celle qu'ont retenue pour lui toute une série de références littéraires, cela ne veut pas dire pour

¹⁹⁰⁵ Seuls les auteurs du début du XX^e siècle étaient convaincus de l'existence du vin blanc, et considéraient le mot 'bš comme une désignation de celui-ci (voir par exemple A.M. BLACKMAN, *The Rock Tombs of Meir III*, Londres, 1915, p. 30) d'après une idée de H. BRUGSH, *Dictionnaire hiéroglyphique et démotique*, Leipzig, 1867, p. 178-179. Ce vocable a plutôt été considéré par la suite comme le nom d'un récipient (Wb I, 179,1 ; R.O. FAULKNER, *A Concise Dictionary of Middle Egyptian*, Oxford, 1962, p. 41).

¹⁹⁰⁶ S. SCHOTT, « Das blutrünstige Keltergerät », ZÄS 74, 1938, p. 88-93.

¹⁹⁰⁷ E. HORNING, *Der ägyptische Mythos von der Himmelskuh*, Fribourg, 1982 ; Fr. DE CENIVAL, *Le mythe de l'œil du soleil*, Sommerhausen, 1988.

¹⁹⁰⁸ Ch. KUENTZ, Chr. DESROCHES-NOBLECOURT, *Le petit temple d'Abou-Simbel*, Le Caire, 1968, note 566 ; voir aussi, sur la couleur rouge-sang du fleuve, G. MASPERO, *Histoire ancienne des peuples de l'Orient*, Paris, 1875, p. 4.

¹⁹⁰⁹ Par exemple dans le P. Harris 500, cf. B. MATHIEU, *La poésie amoureuse des anciens Égyptiens*, Le Caire, 1996, note 177 : p3 jt(r)w sw m jrp (le fleuve, c'est du vin).

¹⁹¹⁰ N. BEAUX, « La douat dans les Textes des Pyramides », BIFAO 94, 1994, p. 2-3.

autant que le vin blanc n'existait pas. C'est pourtant la conclusion à laquelle aboutissent certains historiens, peut-être trop tributaires de ces sources : ainsi D. Meeks écrit-il « Le moût ou le vin qui résultent du foulage et du pressage sont peints en couleur sombre, noire ou rouge, dans les scènes égyptiennes. D'ailleurs, le vin et le sang sont étroitement liés sur le plan symbolique en Égypte. En dépit d'affirmations contraires, rien ne permet de penser que le vin blanc ait existé à l'époque pharaonique » ¹⁹¹¹. L. Lesko, d'ailleurs cité par cet auteur, fait plus longuement l'analyse du dossier et se fonde en dernier lieu sur un argument physiologique pour aboutir à la même conclusion « Optimum temperature for fermentation is between 70° and 80° F. A warmer temperature may be detrimental ; for white wine, a lower temperature is more desirable. The high acidity especially desirable in white wines would have been hard for the Egyptian grapes to attain and this lack (unless corrected in some way) would have adversely affected the balance and longevity of their otherwise potentially good wines » ¹⁹¹². Ces différentes remarques ne nous semblent pas concluantes. Pour ce qui est des rapports qu'entretient la religion avec le monde concret, tout d'abord, il convient de se méfier des relations simples. Le vin est également utilisé par les chrétiens comme évocation du sang du Christ : or on ne peut en conclure à la seule existence du vin rouge dans nos régions ; il faut se souvenir, de plus, que c'est paradoxalement le vin blanc qui est utilisé par la religion catholique dans la cérémonie de l'Eucharistie — signe s'il en est de l'ambiguïté des liens entre l'imaginaire et le monde réel. Pour ce qui est de l'argument « technique » évoqué par L. Lesko, il nous semble tout aussi peu définitif. Il faut en effet rappeler que le vin blanc existait bel et bien en Égypte, dans la région Mareotique, à l'époque gréco-romaine — c'est en tout cas, entre autres, le témoignage qu'en donne Athénée :

pollh; de; hJ peri; th;n gh'n tauvthn a[mpelo", h|" kai; hJ stafulh; pavnu brwqh'nai eu[stomo" kai; oJ ginovmeno" oi\no" kavllisto": leukov" te ga;r kai; hJduv", eu[pnou", eujanavdoto", leptov", kefalh"" ouj kaqiknouvmeno", diourhtikov".

« La vigne est abondante dans cette région, dont les grappes de raisin sont d'une saveur agréable lorsqu'on les mange. Le vin que l'on en fait est excellent : il est blanc et agréable, parfumé, facile à digérer, léger ; il ne fait pas mal à la tête et il est diurétique. » ¹⁹¹³.

Il ajoute même, plus loin, toujours à propos de l'Égypte :

hJ de; peri; to;n Nei'lon a[mpelo" pleivsth me;n aujthv, o{so" kai; oJ potamov". kai; pollai; tw'n oi[nwn aiJ ijdiovthte" katav te ta; crwvmata kai; th;n prosforavn.

¹⁹¹¹ D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 22-23.

¹⁹¹² L. LESKO, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 20.

¹⁹¹³ ATHENEE, *Deipnosophistes* I, 33. Virgile fait, sur ce vin maréotique, le même commentaire en parlant « des raisins blancs du lac de Marea » (*Géorgiques* II, 91).

« La vigne est, dans la vallée du Nil, plus abondante encore que les eaux du fleuve ; les variétés de vins y sont nombreuses, qui se distinguent tant par leurs robes que par leur saveur. » ¹⁹¹⁴.

Si l'on développe des arguments portant sur la nature même du vin pour écarter l'hypothèse de la production de vin blanc, ces lignes vont clairement à l'encontre de ce raisonnement, car il est peu plausible que les conditions climatiques de la production du vin aient tellement changé entre l'époque pharaonique et celle où ces lignes furent écrites (II^e-III^e siècle apr. J.-C.). Il semble surtout que les sources antérieures à la période gréco-romaine sont beaucoup plus difficiles à interpréter, et que par conséquent, leur témoignage sur les différentes variétés du vin égyptien ne permet pas une analyse aussi détaillée que les textes grecs : les scènes de fabrication du vin insistent généralement sur la couleur rouge des baies, et c'est encore cette teinte qui est retenue, pour les raisons que nous avons déjà évoquées, par les textes religieux et littéraires lorsqu'ils évoquent le vin. Les différentes appellations que nous avons rencontrées ne précisent quant à elles aucunement l'aspect du breuvage. Faut-il en tirer, une fois encore, un argument *e silentio*, et conclure qu'en l'absence de toute précision, le vin était rouge ? Rappelons cependant que, de nos jours, une « appellation » remplace fort bien ce genre d'indication : il est fort peu probable, si l'on inscrit le mot « Sauternes » sur l'étiquette d'une bouteille, que l'on éprouve en même temps le besoin de préciser qu'il s'agit de vin blanc. Toute conclusion définitive en ce sens nous paraît donc relativement hasardeuse. Avant de rentrer, peut-être, plus dans le cœur du sujet, rappelons les observations de P. Montet, qui fut l'un des premiers à s'intéresser à la fabrication du vin dans l'Antiquité égyptienne, tout particulièrement à l'Ancien Empire : s'il pense, lui aussi, que la majorité des scènes de fabrication du vin se rapportent à une vinification en rouge, il mentionne cependant un contre-exemple « Les Égyptiens, qui connaissaient le vin blanc de longue date n'ont pas représenté sa fabrication avant le Moyen Empire, encore ne l'ont-ils fait qu'une fois. En visitant à El-Bersheh le tombeau de , j'ai constaté que les raisins sont verdâtres et que le vin qui s'écoule du pressoir est rouge, ou plus exactement roux, comme le vin blanc de nos vignerons au moment où il est fait » ¹⁹¹⁵. Les considérations qui suivent sur l'absence d'une scène de foulage du raisin dans ce contexte ne sont peut-être pas à retenir, l'auteur lui-même reconnaissant qu'une grande partie de la tombe est mutilée. Cela a cependant le mérite d'éveiller un peu plus l'attention sur les conditions de la vinification ¹⁹¹⁶. De façon plus

¹⁹¹⁴ *Ibid.*

¹⁹¹⁵ P. MONTET, « La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire », *RecTrav* 35, 1913, p. 118.

¹⁹¹⁶ W.M.FI. PETRIE, *Review in Ancient Egypt*, 1914, p. 38 (cité par A. LUCAS, *Ancient Egyptian Materials and Industries* ⁴, Londres, 1962, p. 18, suit sur ce point les réflexions de P. Montet, en ajoutant que le vin à l'Ancien Empire était toujours obtenu d'après des

générale, il faut d'ailleurs reconnaître que, si l'on ne prenait en compte ici que la couleur du liquide qui est tiré du pressoir, par exemple dans les scènes du Nouvel Empire qui ont l'avantage d'être peintes sur *mouna* et d'avoir gardé leur fraîcheur, il serait plus difficile de parler seulement de vin rouge. Dans la TT 261, par exemple, le vin qui est offert en prémisses à la déesse Renenoutet a plutôt une teinte rousse, comme le « vin fauve » des Romains ¹⁹¹⁷...

b) La production du vin rouge : aspects techniques.

Pour produire un vin rouge, plusieurs étapes sont nécessaires, le processus étant un peu plus compliqué que pour la fabrication du vin blanc. En effet, après la vendange et le foulage du raisin, communes aux deux techniques de vinification, doivent être accomplies deux opérations spécifiques : cuvaïson et écoulage. Le vin rouge est en effet, par définition, un vin de macération : il obtient en particulier sa couleur grâce à la dissolution des anthocyanes qui se trouvent dans la pellicule des raisins noirs, lors d'un contact prolongé du liquide avec les substances solides des baies. Lorsque l'on estime que la cuvaïson a été suffisante, il faut ensuite pratiquer l'écoulage, c'est-à-dire la séparation du vin et du marc ¹⁹¹⁸. L'appréciation de la durée nécessaire de macération, comme celle du mode d'écoulage dépendent à la fois du type de vin que l'on veut fabriquer, et de certaines conditions de production (nous aurons l'occasion de revenir plus loin sur ce point). Le problème que pose la vinification en rouge est précisément sa plus grande complexité par rapport à la vinification en blanc. En effet, dans les constituants des raisins, on trouve à la fois des éléments très favorables à son arôme comme à sa préservation, mais aussi des substances pouvant lui donner un goût désagréable. Il semble bien, pour cette raison, comme le rappelle A. Tchernia, que les Romains aient systématiquement évité la production du vin rouge. On ne trouve en effet nulle part mention de la cuvaïson dans les nombreux textes des agronomes, pourtant très précis dans leurs descriptions des techniques vinicoles. Au contraire, ils déconseillent parfois l'usage des plants de raisins noirs ¹⁹¹⁹. Qu'en était-il en Égypte ancienne ? Il faut dire, si nous nous fions aux scènes représentées dans les tombeaux, que rien n'est à ce sujet très évocateur. Aucun indice ne permet de penser que la cuvaïson était pratiquée de quelque manière que ce soit. Jusqu'au Nouvel Empire, les tableaux successifs que l'on trouve dans ce contexte sont en effet,

raisins rouges. Il faut cependant noter que les peintures du Moyen Empire ont plus souvent conservé les couleurs qui permettent de faire ce genre d'observation.

¹⁹¹⁷ A. MEKHITARIAN, *La peinture égyptienne*, Genève, Paris, New York, 1954, fig. p. 19.

¹⁹¹⁸ E. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 159-168.

¹⁹¹⁹ A. TCHERNIA, « La vinification des Romains », in *Le vin des historiens*, actes du premier symposium vin et histoire, Université du vin, 1996, p. 65, se réfère en particulier à COLUMELLE III, 20 et PALLADIUS I, VI.

comme nous l'avons vu, vendange, foulage et pressage. Or, à l'issue de cette dernière scène, les éléments solides du raisin sont obligatoirement séparé du jus, puisque le « sack-press » agit sur la vendange comme une sorte de filtre, les fibres du tissu retenant les peaux et les rafles. Il faut donc postuler une fermentation sur lie antérieure à cette dernière étape. Celle-ci est possible, sans être cependant évidente. En effet, les représentations des tombeaux donnent une succession chronologique probable de plusieurs étapes de la fabrication du vin, en perdant la notion du temps qui s'écoule entre elles. Ce phénomène est tout à fait net dans le cas de la scène de vendanges du mastaba de Ptahhotep à Saqqara : tandis qu'un groupe de vigneron récolte les grappes, un autre homme, placé tout à fait à gauche de la vigne, l'arrose au moyen d'un vase à eau¹⁹²⁰. Or il est improbable que ces deux opérations soient contemporaines : l'arrosage de la vigne fait partie des soins de l'on prodigue à la plante au moment où les raisins grossissent¹⁹²¹. Dans le cas de la cuvaïson du vin, cette lacune est très gênante, car, précisément, la distinction entre le blanc et le rouge dépend beaucoup d'un facteur-temps. Néanmoins, on peut formuler l'hypothèse que le vin restait suffisamment au contact avec les peaux des raisins, dans les sortes de cuves plates où l'on pratiquait le foulage, pour y acquérir sa coloration. Rien en revanche, ne semble attester d'une fermentation avec les pellicules dans les jarres, après le pressage, à cette époque¹⁹²². Les scènes du Nouvel Empire sont, à ce sujet, encore plus problématiques. En effet, comme nous l'avons déjà noté, le pressoir disparaît très largement à cette époque des représentations. On n'y trouve plus que la cuve de foulage, qui est, quant à elle, plus élaborée qu'auparavant¹⁹²³. Or, de cette nouvelle installation, nous pouvons observer que, de façon systématique, le liquide s'écoule directement dans un bassin attenant, dans lequel les vigneron viennent puiser le vin afin de le mettre en jarres¹⁹²⁴. Le seul pressoir d'époque pharaonique qui ait, jusqu'ici, été retrouvé, s'il diffère par la taille de ceux qui sont figurés dans les tombes (un seul fendeur peut y prendre place), repose sur le même principe : une dalle monolithe de calcaire, creusée en son centre, est pourvue de deux rigoles d'évacuation qui permettent au moût de s'écouler vers des réservoirs¹⁹²⁵. Dans ces conditions, il reste très probable qu'il y ait eu, une fois de plus, séparation du jus et des peaux lors de la fermentation : l'aménagement

¹⁹²⁰ N. de G. DAVIES, *The Mastabas of Ptahhetep and Akhethetep* I, Londres, 1900, pl. XXI.

¹⁹²¹ P. GALET, *Précis de viticulture*⁵, Montpellier, 1988, p. 418-420 et E. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 63.

¹⁹²² Cette dernière idée est tout particulièrement retenue par D. MEEKS, *op. cit.*, p. 23 ; si cela reste possible d'après la documentation du Nouvel Empire, comme nous le verrons plus loin, il semble bien que ce soit très improbable auparavant, si l'on se fie uniquement aux représentations des tombes.

¹⁹²³ Cf. *supra*, III/1/3.

¹⁹²⁴ Cf. par exemple, la TT 52, de Nakht (N. de G. DAVIES, *The Tomb of Nakht at Thebes*, New York, 1917, pl. XXII).

¹⁹²⁵ M. BIETAK, « Ein altägyptischer Weingarten in einem Tempelbezirk », *Anzeiger der Phil.-hist. Klasse der Österreichischen Akademie der Wissenschaften* 122, 1985, p. 267-278, et D. MEEKS, *op. cit.*, p. 22, et fig. 4.

des rigoles d'évacuation évoque en soi l'écoulement du seul liquide. En toute logique, le vin produit devrait plutôt être du vin blanc (la couleur des baies elles-mêmes n'ayant pas, dans ce cas, une influence décisive).

Comment rendre compte, alors, de la présence de ce vin rouge dans toute notre documentation, y compris au Nouvel Empire ? Plusieurs solutions peuvent venir à l'esprit : Il est possible pour commencer, comme nous l'avons déjà fait à plusieurs reprises, de mettre en cause les scènes représentées dans les tombes ¹⁹²⁶. Lorsque l'on cherche à les interpréter, celles-ci sont peut-être plus dangereuses pour ce qu'elles ne disent pas que pour ce qu'elles font véritablement apparaître, et une étape cruciale peut ainsi avoir été omise par des dessinateurs au répertoire iconographique limité. Cela, comme nous le verrons plus loin, est très probable. Mais deux autres faits peuvent aussi être rappelés : tout d'abord, la pratique de cuisson des moûts, qui nous semble avoir été relativement courante en Égypte ancienne ¹⁹²⁷, permet justement d'obtenir une meilleure coloration du liquide. De nos jours encore, ce phénomène est connu, et utilisé, comme en témoigne un ouvrage d'œnologie récent : « Par pressurage des raisins chauffés, on obtient directement un moût fortement coloré et la fermentation donne un vin d'une belle couleur. De la même façon, lorsque l'on applique le chauffage à des raisins foulés, avec leur jus, et que l'on brasse l'ensemble, les anthocyanes et les autres constituants de la peau diffusent au fur et à mesure que la masse monte en température et l'on obtient encore un jus intensément coloré. » ¹⁹²⁸. Un autre phénomène a récemment été mis en valeur par A. Tchernia, à propos de la couleur rouge de certains vins romains, précisément sans cuvaïson : « s'il fait très chaud, les alvéoles des peaux de raisin, qui contiennent les anthocyanes deviennent poreuses. Ceux-ci passent à l'extérieur, et le phénomène est accentué par le foulage. On peut donc avoir, dans les pays méridionaux des vins rouges sans cuvaïson. » ¹⁹²⁹. Or, dans les conditions extrêmes de la fabrication du vin égyptien, cette grande chaleur devait être tout à fait efficace pour provoquer cette coloration « spontanée » du vin, dans le cas, bien sûr, où les baies étaient rouges. Cela expliquerait mieux l'existence du vin rouge, à l'Ancien Empire, que le postulat d'une fermentation sur lie dans la cuve même du foulage — trop ouverte et trop peu profonde pour permettre réellement sans danger cette opération. Ce que montrent les scènes des tombeaux ne permet sans doute pas d'aller beaucoup plus loin dans l'étude de ce point délicat. Fort heureusement, une formule livrée par les étiquettes de jarres ramessides se rattache probablement à ces opérations complexes de vinification. Elle nous montre, en même temps, à quel degré de précision les Égyptiens de l'Antiquité étaient

¹⁹²⁶ Cf. *supra*, III/1/1

¹⁹²⁷ Cf. *supra*, III/2/1 et III/2/5.

¹⁹²⁸ E. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 177.

¹⁹²⁹ A. TCHERNIA, « La vinification des Romains », *op. cit.*

Tableau de synthèse

numéro	provenance	date	jour	qualité	situation géo.	vigneron
P. XIX/5	Temple de Siptah	S. II, 3	jour 3		<i>q'ht n Tm</i>	<i>Jn3n3</i>
P. XIX/6	Temple de Siptah	Siptah,4	jour 3		<i>jtrw jmnty</i>	<i>P3-R'-htp</i>
P. XIX/9	Temple de Siptah	Siptah,4	jour 3			<i>P3-R'-htp</i>
P. XIX/10	Temple de Siptah	Siptah,4	jour 3		<i>jtrw jmnty</i>	<i>P3-R'-htp</i>
P. XX/13	Temple de Merenptah		jour 4		<i>...jmnty</i>	<i>P3-w'h</i>
S. n°3	Ramesseum		jour 8	<i>nfr</i>	<i>p3 ht n H3rw</i>	<i>D3-tpy</i>
S. n° 5	Abydos	x, 28	jour 3			<i>T3y</i>
S. n° 6	Abydos	S I, 4	jour 6		<i>P3-hr</i>	<i>Rm'</i>
Q. n°142	Ramesseum		[jour] 6		<i>[k3-n]-kmt</i>	<i>B3ky</i>
Q. n°199	Ramesseum		jour 7		<i>[k3]-n-kmt</i>	
Q. n°214	Ramesseum		jour 13	<i>nfr nfr</i>	<i>[k3-n]-kmt</i>	<i>B3k...</i>
Q. n°162	Ramesseum		jour 12	<i>nfr</i>	<i>[k3-n]-kmt</i>	
Q. n°219	Ramesseum	R II, 4	jour 8			
Q. n°156	Ramesseum		jour 8		<i>[k3-n]-kmt (?)</i>	
Q. n°277	Ramesseum		jour...		<i>j3rrt n t3 J3t</i>	
Q. n°233	Ramesseum		[jour] 6		<i>N3y Jmn</i>	<i>Tj-[t3wy]</i>
Q. n°177	Ramesseum	R II, 3	jour 9	<i>nfr nfr</i>		
Q. n°253	Ramesseum	R II; 3	jour 8		<i>m pr Jmn</i>	<i>H'-m...?</i>
Q. n°229	Ramesseum	R II, 6	jour 6	<i>nfr nfr</i>		
Q. n°265	Ramesseum	R II, 6	jour 25	<i>nfr nfr</i>		<i>P3...</i>
Q. n°195	Ramesseum		jour 3	<i>nfr nfr</i>		<i>P3-w'h (?)</i>
Q. n°232	Ramesseum		jour 16	<i>nfr nfr</i>		
R. 5	Ramesseum		jour 7	<i>nfr</i>	<i>k3-n-kmt</i>	
R. 17	Ramesseum	R. II, 3	jour 7	<i>nfr</i>	<i>k3-n-kmt</i>	
R. 18	Ramesseum		jour 8		<i>k3-n-kmt</i>	
R. 28	Ramesseum		jour 11			
R. 54	Ramesseum		jour 7			
R. 62	Ramesseum	R.II, 20	jour 3	<i>nfr</i>		
R. 65	Ramesseum		jour 7	<i>nfr nfr</i>		
R. 71	Ramesseum	R. II, 3	jour...	<i>nfr</i>	<i>k3-n-kmt</i>	
R. 78	Ramesseum		jour...	<i>nfr</i>	<i>k3-n-kmt</i>	
R. 134	Ramesseum	R. II,3	jour...	<i>nfr</i>	<i>k3-n-kmt</i>	
R. 211	Ramesseum		jour 11		<i>[k3-n]-kmt</i>	
R. 297	Ramesseum		jour 7	<i>nfr</i>	<i>k3-n-kmt</i>	
R. 351	Ramesseum	R. II, 3	jour...		<i>k3-n-kmt</i>	
R. ORII	Tombe R II		jour 6	<i>nfr</i>		
K. n°6375	Deir al-Medina		jour 7		<i>[k3-n]-kmt</i>	
K. n°6307	Deir al-Medina	x, 19	jour 6		<i>k3-n-kmt</i>	
K. n°6351	Deir al-Medina		jour 6			
K. n°6327	Deir al-Medina		jour 3			<i>Nht-m-Pth</i>
K. n°6365	Deir al-Medina	x, 29	jour ...	<i>ndm</i>	<i>N3y-Jmn</i>	
K. n°6429	Deir al-Medina	x, 5	jour...		<i>mw n p3 R'</i>	
K. n°6348	Deir al-Medina		jour 5		<i>mr Wsr-M3't-R'</i>	
K. n°6479	Deir al-Medina	x, 4	jour 3		<i>jtrw jmnty</i>	
K. n°6434	Deir al-Medina	R. II, 65	jour 3			
K. n°6319	Deir al-Medina		jour 5			
K. n°6369	Deir al-Medina	x, 31	jour 3	<i>nfr nfr</i>		<i>B3k</i>
K. n°6368	Deir al-Medina		jour 3			<i>mr-pr R'</i>
K. n°6398	Deir al-Medina		jour 3			<i>Sty</i>
K. n°6474	Deir al-Medina	x, 23	jour 3		<i>Jwnw</i>	
K. n°6460	Deir al-Medina		jour 5			
K. n°6372	Deir al-Medina	x, 6	jour 3	<i>nfr</i>		<i>p3 sš [n] pr-3 B3k</i>

L. E22395	Abydos		jour 3		<i>jtrw jmnty</i>	<i>Pꜣy</i>
L. E22408	Abydos	x, 6	jour 6		<i>hr jmnty pr R'msw</i>	
L. E30150	Abydos	x, 5	jour 3		<i>nty m ꜣ bhn</i>	
L. E30239	Abydos	x, 6	jour 3			
L. E30241	Abydos	x, 31	jour 6			
L. E3070	Abydos		jour 6		<i>[nty] m hr...</i>	
L. E7742/7	Haute-Égypte		jour...			
L. E7742/11	Haute-Égypte	x, 2	jour 3	<i>nfr</i>		
L. E7742/21	Haute-Égypte		jour...			
G. fig. 11	?	R III, 8	jour 3	<i>nfr nfr</i>	<i>jtrw jmnty</i>	

Ce tableau fournit tout d'abord la confirmation de l'aspect « tardif » de cette indication, que l'on ne retrouve jamais sur les étiquettes de jarres en provenance des sites de la XVIII^e dynastie comme Amarna et Malqata, mais qui est au contraire très fréquente dans la documentation en provenance du Ramesseum, de Deir al-Médina et de certains temples funéraires de la XIX^e dynastie. Rien ne permet de déterminer avec précision la date exacte de son apparition. Si l'une des inscriptions livre le nom du pharaon Sétî I^{er} ¹⁹³¹, cela ne veut pas forcément dire qu'elle lui est contemporaine, puisque les domaines survivent couramment à leur bénéficiaire. En revanche, la 65^e année de règne dont nous avons mention ne peut qu'appartenir à Ramsès II, aucun autre roi des XIX^e et XX^e dynasties n'étant resté sur le trône plus de 32 ans ¹⁹³². Cela prouve que cette indication était utilisée au moins à la fin de ce règne ¹⁹³³. On peut encore retirer de tout cela l'impression — mais non la certitude absolue — que cette annotation s'est encore développée sous les successeurs directs de ce pharaon, à la fin de la XIX^e dynastie, puisque la majorité des étiquettes retrouvées (d'ailleurs en petit nombre) dans leurs temples funéraires l'intègrent dans leur formulation. Nous avons en tout cas, une fois de plus, la preuve que cette documentation n'a cessé de se perfectionner tout au long de la période où nous suivons sa trace, devenant au fil des ans de plus en plus précise sur la nature et l'origine des denrées ainsi identifiées. Il reste à trouver la signification profonde de cette indication, qui a été jusqu'ici très peu commentée.

L'hypothèse récemment avancée par D. Meeks est que cette expression se rapporte à un quantième du mois, sans que celui-ci soit pour autant mentionné. Elle accompagnerait ainsi du vin qui aurait été mis en jarres avant la fin de la fermentation. Ces jarres particulières auraient ainsi voyagé pourvues d'un petit orifice destiné à évacuer les gaz de la fermentation, et à les empêcher d'éclater sous la pression. À leur réception, le destinataire aurait ainsi eu une information lui permettant de boucher cette orifice « ni trop

¹⁹³¹ Louvre, E22395.

¹⁹³² 32 ans représente la longueur du règne de Ramsès III, auquel pourraient aussi se rattacher les étiquettes datées des années 29 (Koenig 6365) et 31 (Koenig 6369, Louvre E30241)

¹⁹³³ Koenig, étiquette n° 6348.

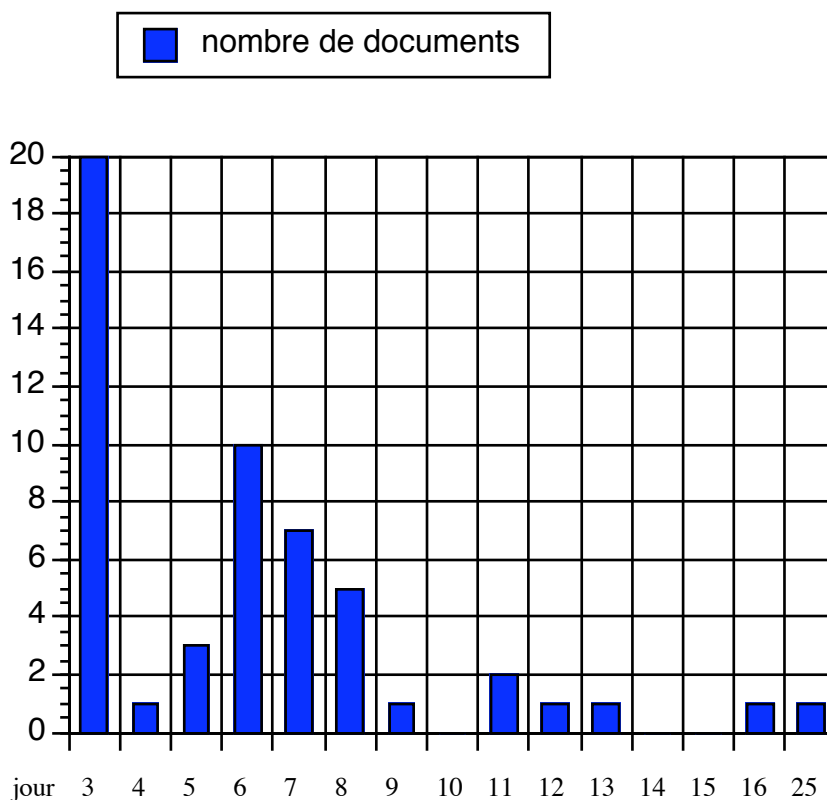
tôt, ce qui risquait de provoquer l'éclatement de l'amphore [...] ni trop tard, ce qui risquait de transformer le vin en vinaigre » ¹⁹³⁴. Pour séduisante qu'elle soit, cette hypothèse nous paraît très peu probable, pour plusieurs raisons qu'une étude systématique de cette documentation fait bien apparaître. Tout d'abord, D. Meeks insiste sur la relative rareté de cette formule, en disant que ces amphores portant un quantième « sont plutôt l'exception ». Exception qui correspond sans doute, dans son esprit, au caractère tout aussi exceptionnel de l'orifice pratiqué dans le bouchon des jarres, selon les études les plus récentes des céramologues ¹⁹³⁵. Or l'ensemble des informations réunies dans le tableau qui précède montre bien qu'à *partir d'une époque donnée* la formule « vin du jour x » n'a rien d'anecdotique et qu'elle est présente, au moins à compter de la fin du règne de Ramsès II sur un nombre non négligeable des étiquettes qui nous sont parvenues. Une double question se pose alors : pourquoi cette indication vitale aurait-elle été omise auparavant dans la documentation (aurait-on commencé à faire voyager le vin en cours de fermentation seulement à l'époque ramesside ?). Et, d'autre part, pourquoi une indication aussi vague ? Car, si cette formule indique une date, et si elle correspond bien à la fermeture de la jarre, il est malgré tout très surprenant que l'indication du mois en soit omise, qui seule permet d'avoir une indication de temps absolue. Une deuxième objection majeure à cette théorie peut être tirée de notre tableau de synthèse : si le nombre de jour varie de 3 à 25 (ce qui peut effectivement évoquer une subdivision du mois) les occurrences des différents jours mentionnés se distribuent de façon très particulière, comme le fait apparaître le graphique suivant :

Tableau : les attestations de « nombre de jours »

quantification du jour	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	25
nombre de documents	20	1	3	10	7	5	1	0	2	1	1	0	0	1	1

¹⁹³⁴ D. MEEKS, *op. cit.*, p. 24.

¹⁹³⁵ C. HOPE, *Excavations at Malqata and the Birket Habu*, Warminster, 1978, p. 7.



La récapitulation des informations montre bien qu'il y a une prédilection pour certains jours, en particulier les 3^e et 6-8^e, et que, d'autre part, les attestations de « nombre » de jours ne vont que très exceptionnellement au-delà de la semaine. Si, véritablement, il s'agissait d'une date, nous aurions là un phénomène bien curieux. En effet, pourquoi la mise en jarres aurait-elle toujours lieu au début d'un mois ? Chacun sait en effet que les opérations de fabrication du vin sont en partie tributaires des conditions climatiques, et que, par conséquent, la date des vendanges et ce qui en découle est susceptible de varier de plusieurs semaines selon les années. Les dates de fermeture des jarres, s'il s'agissait de cela, devraient donc, simple question de probabilité, être mieux réparties tout au long du mois. Notre idée est donc que cette indication ne se réfère pas à une date, mais plutôt à une durée. Une durée qui aurait obéi à une règle relativement stricte (« loi » des trois, puis des six jours) et qu'il faudrait mettre en relation avec une étape particulière de la vinification, où cette notion de temps pouvait revêtir une importance spécifique.

En réfléchissant aux étapes de la vinification où entre en jeu une spéculation sur la durée, nous ne voyons guère que trois solutions à évoquer. La première est celle d'un retard volontaire entre la vendange et le pressage, selon la méthode que nous avons

évoquée en parlant de la fabrication du vin *ndm*, avec exposition des raisins au soleil. L'intérêt d'une telle annotation serait alors une information sur la nature (degré alcoolique par exemple) du vin ainsi produit. Dans ce cas, cependant, le délai le plus courant (celui de trois jours) serait peut être insuffisant à produire le résultat escompté ¹⁹³⁶. Une deuxième hypothèse envisageable, plus proche de celle de D. Meeks, serait la fermentation du vin — conçue cette fois en terme de durée et non de date. L'annotation correspondrait alors à une observation du vin et de son comportement lors de sa fabrication, mais quel serait dans ce cas le point de départ de ce décompte du temps ? On peut penser au départ en fermentation après le foulage, généralement assez rapide dans les pays chauds (la mention du jour 25 serait alors étonnante). Il pourrait aussi s'agir de la durée totale de la fermentation, à partir de l'instant où débute ce phénomène : cependant, la mention de trois jours, la plus fréquente pourtant dans notre documentation, paraîtrait un peu courte, même dans un pays chaud, l'attestation du jour 25 restant, une fois encore, surprenante ¹⁹³⁷. De plus, comme nous l'avons déjà souligné, il y a un côté mécanique et contrôlé dans ces indications de jour qui se répètent : on a l'impression en voyant revenir avec tant de fréquence les mentions jour 3 et jour 6 qu'il s'agit bel et bien d'un calcul portant sur la manipulation du vin, et non de l'enregistrement passif d'un phénomène observé. D'autre part, qu'est-ce que la connaissance de la durée de fermentation apporterait à l'utilisateur de la jarre ? Que celle-ci soit de six ou de sept jours, cela n'est pas forcément déterminant pour la qualité du vin produit.

Notre dernière suggestion est donc que cette durée, indiquée par les jarres de façon si succincte, pourrait bien se référer à un temps de cuvaison, permettant d'obtenir du vin rouge de façon plus sûre qu'avec la méthode « spontanée » que nous évoquions plus haut. Il n'y a malheureusement pas de Columelle égyptien pour nous permettre de préciser davantage le sens de cette formule : cette explication est seulement, à nos yeux la plus acceptable. Elle rend compte en effet à la fois du côté volontaire de cette opération, et de la relative souplesse des indications retrouvées : il n'est pas plus aberrant de faire cuver le vin vingt-cinq jours que trois. Seules les propriétés du liquide ainsi obtenu varient. É. Peynaud, dans son ouvrage de référence sur le vin, les définit ainsi : « une cuvaison courte de raisins noirs bien mûrs permet d'obtenir un vin assez coloré, mais peu astringent, à indice de polyphénols faibles. En général, il y a amélioration gustative du vin jeune par toutes les mesures qui favorisent la dissolution de la couleur sans augmenter le taux des

¹⁹³⁶ Pour la surmaturation du raisin, dans un autre univers, Hésiode recommande d'exposer le raisin au soleil pendant dix jours et dix nuits (HÉSIODE, *Les travaux et les jours*, 609-614).

¹⁹³⁷ La durée de la fermentation peut varier selon les conditions dans lesquelles elle se déroule. En pays chaud, elle a tendance à débiter plus vite, et à être plus courte. Une durée moyenne d'une semaine environ est probable (voir E. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 98-99).

tanins. L'arôme et le fruité sont généralement fonction inverse des taux de composés phénoliques. Cependant, pour des vins de garde, la bonne conservation, le développement gustatif et la permanence de la couleur, nécessitent des concentrations en tanins suffisantes »¹⁹³⁸. De tout ceci, il faut retenir qu'une cuvaïson courte favorise la coloration et le fruité d'un vin qui n'est pas destiné à se conserver très longtemps, alors qu'une cuvaïson prolongée, qui permet la dissolution des tanins, est réservée à l'obtention de vins de garde se bonifiant par le vieillissement. Si la formule « vin du jour x » se rapporte bien à cette opération, cela indiquerait la préférence des Égyptiens pour un vin rouge peu tannique. Cela dépend aussi des conditions de production, que détaille É. Peynaud pour le vin moderne. À titre indicatif, car cela peut être relativement évocateur dans ce débat, nous reproduisons ici sa grille récapitulative¹⁹³⁹.

Conditions déterminant la durée des cuvaïsons

cuvaïson longue	cuvaïson courte
Fort rendement de production	Production à l'hectare faible
Raisins peu mûrs	Raisins très mûrs
Acidité assez élevée	Acidité basse
Raisins peu colorés et cépages modérément tanniques	Raisins très riches en tanins
Raisins sains	Raisins partiellement pourris ou altérés
Sulfitage normal	Sulfitage faible ou nul
Cuve fermées	Cuves ouvertes
Température de la fermentation basse	Température de fermentation élevée
Type de vin de garde, corsé, s'améliorant par vieillissement en fût et en bouteilles	Type de vin consommé rapidement, souple, coulant, ne s'améliorant pas en vieillissant

Comme on peut le constater, plusieurs éléments permettraient de recommander pour le vin égyptien une cuvaïson courte (maturité des raisins, absence de sulfitage, température de fermentation élevée et, vraisemblablement, fermentation en cuves ouvertes). E. Peynaud distingue trois types de délais avant de pratiquer l'écoulage :

- avant la fin de la fermentation, quand le vin est encore sucré (c'est-à-dire après une cuvaïson de trois ou quatre jours), ce qui est recommandé pour obtenir des vins à boire jeunes, « provenant de cépages riches en tanin ou de vendanges de régions chaudes ».
- aussitôt après la fin de la fermentation (on écoule « chaud »), pour des « vins de garde que l'on veut éviter de faire durs, ou qui, les grandes années, proviennent de vendanges très mûres ou encore élaborés en cuves ouvertes ».

¹⁹³⁸ E. PEYNAUD, *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984, p. 161-162.

¹⁹³⁹ *Ibid.*, p. 163.

— en prolongeant la macération plusieurs jours après la fin de la fermentation (on écoule « froid ») pour des vins de lent vieillissement ¹⁹⁴⁰.

Toujours en suivant notre hypothèse de départ, et en regardant de nouveau la grille des « jours » mentionnés sur les jarres à vin égyptiennes, nous pouvons peut-être retrouver la trace de ces différentes pratiques. Il y aurait ainsi, dans la grande majorité des cas, une cuvaison courte, interrompue volontairement avant la fin de la fermentation, le plus souvent le troisième jour. Celle-ci, commencée dans la cuve même du foulage, avec les lies, aurait ensuite pu se terminer dans les jarres mêmes du stockage final (comme cela semble être le cas, par exemple, dans la tombe de Nebamon ¹⁹⁴¹). Le but recherché aurait alors été la fabrication de vin fruités, à consommer rapidement. Dans une autre optique, une partie de la récolte pouvait être écoulée « chaude », juste à la fin de la fermentation pour obtenir (mais en prenant plus de risques) un vin plus riche en tanins et donc mieux à même de vieillir. Cela pourrait rendre compte des étiquettes mentionnant les jours 6 à 8, relativement nombreuses. Le huitième jour de macération est d'ailleurs, selon les observations actuelles, celui où la coloration du liquide est maximale ¹⁹⁴². Enfin, les plus hautes attestations de « nombre de jours », qui apparaissent de façon plus ponctuelle dans la documentation (jours 9, 11, 12, 13, 16, et 25), pourraient témoigner d'une macération prolongée, destinée à un tout autre type de vin. Une dernière particularité émerge en effet du tableau de synthèse que nous avons constitué plus haut : elle vient des qualificatifs de *nfr* et *nfr nfr* que nous trouvons également dans ce contexte. Ces indications sont présentes 21 fois dans la grille aux côtés de l'expression « vin du jour x », et elles semblent accompagner n'importe quel nombre de jour. On peut cependant noter que la plupart des étiquettes portant l'attestation d'un nombre de jour supérieur à huit ont également la mention *nfr*, ou *nfr nfr* ¹⁹⁴³. Cela n'est pas forcément le fruit du hasard : nous avons vu plus haut que les vins qualifiés de *nfr* avaient de bonnes chances d'être en réalité des vins concentrés par chauffage, à un degré plus ou moins important. Les conditions de la cuvaison pouvaient éventuellement en être modifiées, dans le cas, par exemple, d'une fermentation retardée par le chauffage. Dans le cas d'un vin qui serait prévu pour se conserver plus longtemps, nous aurions ainsi — si cette hypothèse est juste — la superposition de deux techniques destinées à renforcer sa longévité : l'augmentation de sa teneur en alcool, et l'augmentation de sa richesse en tanins.

Il nous est, une fois encore, difficile de pousser plus loin une recherche qui, faute de documents plus explicites, doit se contenter d'hypothèses difficilement vérifiables dans

¹⁹⁴⁰ *Ibid.*, p. 163.

¹⁹⁴¹ N. de G. DAVIES, *The Tomb of Two Officials of Tuthmosis IV*, Londres, 1923, pl. XXX.

¹⁹⁴² E. PEYNAUD, *op. cit.*, p. 160.

¹⁹⁴³ Quibell, étiquettes n^{os} 232, 265, 177, 214, 162.

l'absolu. La seule certitude que nous ayons acquise en ce domaine est que les Égyptiens étaient, au Nouvel Empire, véritablement passés maîtres dans l'art de faire le vin, et d'observer ses comportements. La précision de ces indications par le « nombre de jours » est très évocatrice d'une technique réfléchie et bien maîtrisée ; elle donne fortement l'impression qu'il y avait une spéculation sur la nature même du produit fabriqué. Spéculation sur le goût du produit, comme sur son aptitude à se conserver un certain temps : ces deux notions ont d'ailleurs tendance à se confondre si l'on parle, pour le vin, d'une bonification par le vieillissement. Nous verrons par la suite que la documentation dont nous disposons permet d'être un peu moins pessimiste que d'ordinaire sur le chapitre de la conservation du vin.

Demeure le problème de l'existence du vin blanc en Égypte ancienne : il peut paraître surprenant que, malgré les prémisses de la discussion, nous en arrivions au terme du débat à prouver l'existence du vin rouge en Égypte ancienne, ce que personne ne contestait. En réalité, comme nous l'avons vu, l'étape de la cuvaïson n'apparaît pas clairement dans la documentation iconographique. Ces indications de durée, que l'on a jugé utile de noter à l'époque ramesside, pourraient bien être la trace d'une telle pratique : elles auraient alors permis de préciser certaines propriétés des différents vins rouges ainsi obtenus (leur coloration, ou leur richesse en tanins). Mais ces annotations, dont l'emploi semble se systématiser à partir d'une certaine époque, pourraient également être un indice de l'existence du vin blanc, que l'absence même de cette formule « vin du jour x » aurait pu trahir une fois la jarre refermée.

III/3/2. La conservation du vin

Le problème de la préservation du vin égyptien a depuis longtemps été posé par les historiens : ce vin était-il conçu comme un produit à consommer dans les plus brefs délais, ou était-il possible de le conserver un certain temps dans un cellier ? Nous avons déjà eu l'occasion d'aborder ce débat en examinant les différentes catégories de vin dont les récipients nous ont gardé la mention, mais nous voudrions ici systématiser les informations dont nous disposons à ce sujet. En effet, les étiquettes de jarres ont tout particulièrement été sollicitées pour étayer cette discussion, bien qu'elles puissent, dans ce contexte, induire en erreur le commentateur. Considérer la date que portent les récipients comme une forme de millésime pourrait par exemple pousser à voir dans la pratique de cet étiquetage une habitude de gourmet, attendant du vin un certain vieillissement avant la consommation ¹⁹⁴⁴. On pourrait tout aussi bien tirer de cela l'argument inverse, en voyant au contraire dans cette pratique l'expression d'une forme de méfiance face à l'aptitude de cette boisson à se conserver dans la longue durée. Une jarre à vin retrouvée dans la tombe de Toutânkhamon vient encore ajouter à la confusion : à la différence des autres, elle porte en effet une étiquette qui n'est pas attribuable au roi défunt, puisqu'elle est datée de l'an 31. Un règne aussi long ne peut être que celui d'Amenhotep III, ce qui nous reporterait, pour la fermeture de ce récipient, 35 à 37 ans avant la fermeture de la tombe ¹⁹⁴⁵. Il n'en faudrait pas plus pour établir que le vin de l'Antiquité égyptienne pouvait très bien vieillir. Malheureusement, ce document est bien seul, et la plupart des auteurs reconnaissent que la jarre a pu être réemployée (procédure qui est bien attestée par ailleurs ¹⁹⁴⁶). Son contenu n'aurait alors rien à voir avec l'inscription, qui est d'ailleurs, d'après les photographies qui en ont été publiées, beaucoup moins nette que sur les autres récipients retrouvés dans la même tombe. L'absence d'une seconde inscription, correspondant, celle-là, avec le produit renfermé par la jarre au moment des funérailles de Toutânkhamon, n'est pas non plus un argument probant : il est clair, en effet, que ce système d'enregistrement des jarres était loin

¹⁹⁴⁴ L. LESKO insiste beaucoup dans son livre (*King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 23, 29) sur la notion de bons millésimes dans le contexte des étiquettes de jarres retrouvées à Amarna et dans la tombe de Toutânkhamon. Il évoque en revanche la difficulté qu'aurait une telle boisson à se conserver dans des récipients poreux (*op. cit.*, p. 23).

¹⁹⁴⁵ L. LESKO, *ibid.*, p. 23. Il s'agirait des 7 dernières années du règne d'Amenhotep III (mort en l'an 38), des 17 années de celui d'Akhenaton, de 2 à 3 ans d'un successeur de celui-ci et enfin des 10 années du règne de Toutânkhamon à moins de considérer, comme le font encore certains auteurs (voir Cl. VANDERSLEYEN, *L'Égypte*, Paris, 1995, p. 423-424) qu'il y a eu une corégence d'une dizaine d'années entre Amenhotep III et Amenhotep IV. Dans ce dernier cas, le vin aurait tout de même eu au moins 25 ans, ce qui est déjà beaucoup.

¹⁹⁴⁶ D. MEEKS « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 25, L. LESKO, *op. cit.*, p. 23. C. HOPE, *Malkata and the Birket Habu, Jar Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978, p. 8.

d'être automatique. Une grande partie des jarres retrouvées dans la tombe du jeune roi, pour rester dans le même contexte, était en effet anépigraphe ¹⁹⁴⁷. *Testis unus, testis nullus* : sans doute ne faut-il pas accorder trop d'importance à un document isolé. Mais nous ne sommes pourtant pas entièrement démunis d'informations sur ce point délicat : outre les nombreuses réflexions des historiens de l'Antiquité romaine, qui ont analysé les problèmes liés à la conservation d'une boisson comme le vin dans des jarres ¹⁹⁴⁸, nous disposons d'études de céramologues spécialistes de l'Égypte ¹⁹⁴⁹, ainsi que de points de repères sans doute plus systématiques au sein même du corpus des étiquettes de jarres.

a) L'étude des récipients

En premier lieu viennent les informations qui peuvent être obtenues des récipients eux-mêmes. A. Tchernia a bien montré, en ce qui concerne l'Antiquité romaine, la grande fiabilité des jarres, dont l'étanchéité garantissait au vin une bonne conservation : « l'application d'un enduit de poix bouillante stérilisait les *dolia* où le vin achevait de fermenter et les amphores dans lesquelles on le transportait. Plus imperméables à l'air que le tonneau, elles étaient scellées soit d'un opercule de terre cuite, soit d'un bouchon de liège recouvert de pouzzolane qui permettaient les échanges gazeux très lents en principe nécessaires au vieillissement du vin » ¹⁹⁵⁰. Le même auteur note encore que le changement du mode de bouchage des récipients a interdit par la suite la fabrication de vin vieux jusqu'au XVIII^e siècle (le vin du Moyen Âge perdant de sa valeur dès le printemps). Beaucoup plus pessimistes, les céramologues ont remarqué depuis bien longtemps que les amphores de l'Égypte antique n'étaient pas poissées, et que, par conséquent, leur étanchéité n'était pas absolue. Cette dernière technique semble en effet apparaître avec l'époque ptolémaïque, comme en témoignent les nombreuses jarres retrouvées sur les sites d'époque gréco-romaine ¹⁹⁵¹, ou copte ¹⁹⁵². À l'époque pharaonique, en revanche, ceux qui ont étudié les jarres à vin n'ont réussi à déceler aucun indice allant dans le sens d'une telle pratique.

¹⁹⁴⁷ Pour la dernière analyse du matériel retrouvé dans la tombe de Toutânkhamon, jarres et étiquettes, on peut se reporter à l'ouvrage publié sous la direction de J. BAINES, *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993.

¹⁹⁴⁸ Par exemple A. TCHERNIA, « La vinification des Romains », *op. cit.*

¹⁹⁴⁹ Par exemple C. HOPE, *Malkata and the Birket Habu, Jar Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978.

¹⁹⁵⁰ A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine*, BEFAR 261, Rome, 1986, p. 31-32.

¹⁹⁵¹ Cela corroborerait la remarque de Pline, *Histoire Naturelle*, XIV, 4, qui rapporte avoir bu du vin égyptien âgé de plus de 200 ans. Les conditions de production et de conservation de cette boisson n'auraient d'ailleurs, à cette époque, aucune raison de se distinguer de celles de l'on trouve dans le reste de l'Empire romain, où certains auteurs se complaisaient à mentionner des jarres vénérables, parfois centenaires (Martial, VIII, 45 ; Juvénal, V, 36-37). Cf sur ce point A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine*, *op. cit.*, p. 29-34.

¹⁹⁵² H.E. WINLOCK, W.E. CRUM, *The Monastery of Epiphanius at Thebes*, New York, 1926, p. 79.

Les jarres de la tombe de Toutânkhamon, pour ne se référer qu'au matériel le mieux préservé dans ce domaine, ne portaient intérieurement aucun enduit susceptible de renforcer leur étanchéité¹⁹⁵³. Il semble bien, de surcroît, que les Égyptiens aient été conscients de ce problème, et qu'ils aient tenté de restreindre la porosité des récipients¹⁹⁵⁴. La première méthode qui aurait ainsi été envisagée aurait été de lisser la surface externe des jarres, procédé dont on pourrait avoir la trace au Moyen Empire¹⁹⁵⁵. Pour le Nouvel Empire, ce serait la matière même dans laquelle la jarre était fabriquée, une argile plus riche en inclusions minérales, qui aurait joué ce rôle d'imperméabilisation¹⁹⁵⁶. Peut-être ne faut-il pas, en conclusion, trop noircir le tableau en ce qui concerne la conservation du vin égyptien. On peut noter, tout d'abord, que le mode de scellement est très proche de ce que l'on observe dans le monde classique, et qu'il est donc tout à fait adapté au stockage du vin. Pour le reste, le fait même que les vignerons de l'Antiquité se soient posé le problème de la garde du vin laisse à penser que le but à atteindre était pour eux de le préserver un certain temps, et donc de lui faire passer les chaleurs fatidiques du premier été. La définition du vin vieux, telle qu'on la donne même dans le monde romain, est en effet celle d'un vin qui peut se conserver plus d'un an¹⁹⁵⁷, la période idéale de sa consommation étant, selon Athénée, lorsqu'il est âgé de 5 à 25 ans¹⁹⁵⁸. Il est tout à fait possible que les anciens Égyptiens aient vu la chose dans des termes assez proches, selon les autres indicateurs que nous livrent notre documentation. Car, dans au moins trois cas de figure, les étiquettes de jarres à vin, de par le contexte dans lequel elles s'insèrent, peuvent donner une information sur la durée de conservation du vin.

¹⁹⁵³ A. LUCAS, *Ancient Egyptian Material and Industries* ⁴, Londres, 1962, p. 19-20. Une analyse récente du contenu de ces récipients par P. MCGOVERN, « Wine of Egypt Golden Age », *JEA* 83, 1997, p. 80-87, met cependant en évidence que les jarres à vin ont contenu de la résine. Il pouvait s'agir d'un poissage interne, ou, plus probablement, de l'adjonction à la boisson, lors de sa fabrication, d'un produit connu pour ses vertus antiseptiques.

¹⁹⁵⁴ Cette idée est en particulier présentée par D. MEEKS, *op. cit.*, p. 26.

¹⁹⁵⁵ J. BOURRIAU, *Umm el Qa'ab, Pottery from the Nile Valley before the Arab Conquest*, Cambridge, 1981, p. 70, n° 133

¹⁹⁵⁶ A. LUCAS, p. 20 et n 4 ; C. HOPE, *Malkata*, p. 66 sq. Ces conclusions sont confirmées par l'examen récent de plus de deux mille « étiquettes de jarres » provenant de Deir al-Medina. On note en effet que la *marl D*, qui se caractérise par de nombreuses inclusions de calcaire, est presque systématiquement employée pour tous les récipients destinés à contenir un liquide (vin et bière).

¹⁹⁵⁷ Ulprien formule ainsi ce principe (*Digeste* XXXIII, 6, 11) « on réputera vieux le vin qui n'est pas nouveau : c'est dire que le vin de l'année précédente sera mis au nombre des vins vieux » (cité par A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine* p. 29).

¹⁹⁵⁸ ATHENEE, *Deipnosophistes* I, 26c-27b.

b) La tombe de Toutânkhamon

La première source d'information, et aussi la plus précise, est celle que nous avons déjà évoquée plus haut : la série de jarres inscrites qui proviennent de la tombe de Toutânkhamon. La date des funérailles du roi est en effet à peu près connue : il s'agit soit de l'an 9, soit de l'an 10 de son règne, probablement au printemps ¹⁹⁵⁹. Nous bénéficions donc d'une indication généralement absente de nos séries documentaires : une forme de datation absolue. En partant de cette année 9 ou 10, et en remontant dans le temps, on peut bien entendu savoir quel était l'âge du vin renfermé dans les jarres datées ¹⁹⁶⁰. Il est, de plus, assez logique de penser que l'on avait placé dans cette tombe un vin que l'on pensait encore consommable. Sinon, pourquoi aurait-on pris le risque d'attendre plusieurs années pour le boire ? Dans ces conditions, cette séquence de dates, et donc de durées de vie possible du vin, nous semble assez représentative des habitudes égyptiennes en matière de boisson, à cette époque. Or nous avons, outre la jarre de l'an 31 que nous avons déjà évoquée plus haut, cinq jarres de l'an 4, douze jarres de l'an 5, six jarres de l'an 9 et une jarre de l'an 10. Ces indications sont claires, elles nous montrent du premier coup d'œil que le vin égyptien pouvait être conservé entre un et six ans. La grande abondance des jarres de l'an 5 semble à elle seule prouver une certaine régularité dans le stockage de cette boisson au moins cinq ans. Il reste bien évidemment à savoir de quel type de vin il s'agissait : nous avons vu plus haut comment les jarres à vin *šdh*, *nḏm* et *nfr* se trouvaient bien plus fréquemment dans les tombeaux que dans les autres contextes. Un tableau récapitulatif permet de faire apparaître plus nettement cette tendance.

¹⁹⁵⁹ L'analyse des vestiges botaniques du contenu de la tombe a montré la présence de mandragores et de bleuets, fruits et fleurs qui arrivent à maturité, en Égypte, aux mois de mars et avril (voir par exemple à ce sujet Chr. DESROCHES-NOBLECOURT, *Vie et mort d'un pharaon, Toutânkhamon*, Paris, 1963, p. 215). Le problème posé par la jarre de l'an 10 est légèrement différent. Ce document pourrait prouver que le vin égyptien était bu assez jeune (quelques mois après sa fabrication). Cependant, rien ne permet dans l'absolu d'être certain que cette date — qui serait la plus élevée du règne de Toutânkhamon — n'est pas une année de règne d'Akhenaton : voir sur ce point P. TALLET, « Une jarre de l'an 31 et une jarre de l'an 10 dans la tombe de Toutânkhamon », *BIFAO* 96, 1996, p. 369-383.

¹⁹⁶⁰ Il y a d'autant moins de risque d'erreur que, comme le fait d'ailleurs remarquer L. LESKO, *op. cit.*, p. 23, une grande partie des jarres mentionne le domaine de Toutânkhamon, et qu'il y a peu de chance que les années de règne soient celles d'un autre souverain, hormis dans les cas des jarres de l'an 31 et de l'an 10.

	an 31	an 10	an 4	an 5	an 9
jarre 1			vin <i>ndm</i>		
jarre 2			vin		
jarre 3			<i>šdh nfr nfr</i>		
jarre 4			vin		
jarre 5			<i>šdh nfr nfr</i>		
jarre 6				vin	
jarre 7				vin	
jarre 8				vin <i>ndm</i>	
jarre 9				vin	
jarre 10				vin <i>ndm</i>	
jarre 11				vin	
jarre 12				vin <i>ndm</i>	
jarre 13				<i>šdh nfr nfr</i>	
jarre 14				vin	
jarre 15				vin	
jarre 16				vin	
jarre 17				vin	
jarre 18					vin
jarre 19					vin
jarre 20					vin
jarre 21					vin
jarre 22					vin
jarre 23					vin
jarre 24		vin <i>nfr</i>			
jarre 25	vin				

Ces indications ainsi réunies permettent de saisir certaines nuances. En effet, si cet ensemble documentaire apporte la preuve que l'on pouvait couramment conserver le vin au moins cinq ans (c'est le cas ici de dix-huit ou dix-neuf jarres sur vingt-cinq), il montre aussi que la proportion de vins « spéciaux » augmente au fur et à mesure que l'on remonte dans le temps. Quatre jarres sur douze renferment explicitement du vin *šdh* ou *ndm* en l'an 5, (une sur trois), et trois sur cinq en l'an 4 (plus de la moitié). En revanche, le vin de l'an 9 n'a jamais reçu ces qualificatifs. Or nous avons vu précédemment que ces catégories de vin pourraient bien se rattacher à une manipulation de la vendange, par cuisson, ou par chaptalisation, destinée à augmenter le taux de sucre de la préparation, et, par suite, son degré d'alcool ¹⁹⁶¹. L'impression qui se dégage de cet ensemble est qu'il y avait vraiment un calcul rationnel en ce qui concerne la consommation du vin : le vin ordinaire devait couramment être bu dans l'année, ou dans les deux ans ; en revanche, on pouvait laisser à des vins mieux préparés, conçus précisément pour mieux se préserver, la possibilité de vieillir ¹⁹⁶². Cette consommation « à deux vitesses » du vin, que l'on peut ainsi

¹⁹⁶¹ Cf. *infra*, III/2.1 et III/2.2.

¹⁹⁶² L'unique jarre de l'an 10 irait un peu à l'encontre de ce raisonnement, puisqu'elle renfermait du vin *nfr*, si elle se référait au règne de Toutânkhamon. Cependant, il est également possible que la date soit l'an 10 d'Akhenaton, comme le suggère par exemple R. HOLTHOER dans J. BAINES (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993, p. 43.

entr'apercevoir est malheureusement un peu difficile à cerner de plus près, dans la mesure où la documentation elle-même n'obéit pas à une logique implacable. La qualité du vin n'est pas toujours précisée par le rédacteur de l'étiquette — au Ramesseum, le mot *ndm* a ainsi par trois fois été manifestement oublié, puis rajouté ¹⁹⁶³ — la dénomination des vins étant par ailleurs très fluctuante tout au long du Nouvel Empire, comme le prouvent les aléas du terme *šdh* ¹⁹⁶⁴. Les sources aussi cohérentes que la documentation provenant de la tombe de Toutânkhamon font d'autre part cruellement défaut. Cependant d'autres étiquettes de jarres, toujours d'après le contexte de leur découverte, livrent une information en accord avec ce qui précède.

c) Les jarres réemployées.

Les jarres qui ont été réemployées nous donnent, elles aussi, une idée du temps pendant lequel on gardait couramment le vin. En effet, certaines d'entre elles ont été réinscrites, lors de leur nouvelle utilisation, sans que l'étiquette précédente ait cessé d'être lisible. Pour peu que les deux inscriptions soient datées, la soustraction des deux dates nous donne la durée maximale de vieillissement du produit contenu initialement par le récipient. Malheureusement, le nombre de conditions qui doivent être remplies pour que le document puisse être utilisable est suffisamment important pour que le nombre de ceux-ci soit très réduit. Il faut en effet que les deux dates, correspondant aux deux utilisations du récipient, soient préservées, et qu'il n'y ait aucune ambiguïté sur le règne auquel elles se rattachent. Ensuite, dans le cas où deux denrées différentes sont mentionnées, il faut bien entendu que la première ait été le vin ¹⁹⁶⁵. Dans l'état actuel de la documentation, nous n'avons retrouvé que cinq étiquettes qui sont conformes à ces exigences, quatre d'entre elles provenant du palais d'Amenhotep III à Malqata, et la dernière de la ville d'Amarna (il n'est bien sûr pas exclu que les doubles inscriptions soient plus nombreuses, mais qu'elles aient été irrémédiablement dissociées par leur éditeur) ¹⁹⁶⁶.

¹⁹⁶³ W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraka and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898, étiquettes n° 186 et 254.

¹⁹⁶⁴ Cf. *infra*, III/2.1.

¹⁹⁶⁵ La documentation est plutôt favorable en ce qui concerne ce dernier point, dans la mesure où, s'il est envisageable de mettre de la graisse dans une ancienne jarre à vin — ce qui arrive (cf notre document 5) — l'inverse serait bien évidemment surprenant.

¹⁹⁶⁶ Les choix de publication de W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amehotep III », *JNES* X, 1951 posent à nouveau problème, puisque les étiquettes sont regroupées par type. Il semble néanmoins que la date des documents, qui est ici l'élément le plus important, ait bien été prise en compte à chaque fois dans l'établissement d'un type. Le document le plus sûr est notre n° 4, car les deux catégories d'inscription qui figurent sur l'étiquette ne sont connues que par ce document).

Les données brutes que livrent ces documents sont donc les suivantes :

- dans deux cas (doc. 2 et 5) le vin a été préservé *au maximum* 5 ans ;
- dans un cas (doc. 1) il a été conservé *au maximum* 4 ans ;
- dans deux cas (doc. 3 et 4) il a été conservé *au maximum* 2 ans.

Ces chiffres sont bien sûr inutilisables tels quels, puisque, en théorie, une jarre à vin de l'an 5 d'Amenhotep IV (doc. 5) aurait pu être vidée dès l'an 6, pour n'être réutilisée qu'en l'an 10, date à laquelle une nouvelle inscription a remplacé la première. Nous avons donc ici un indicateur beaucoup moins fiable que la tombe de Toutânkhamon qui offre, quant à elle, un bon *terminus a quo* pour l'utilisation du vin. Deux éléments permettent cependant de penser que ces indications sont relativement valables. C'est, tout d'abord, une certaine cohérence avec les jarres de la tombe de Toutânkhamon, où nous trouvons comme ici la trace de vin âgé de un à cinq ans. Ensuite, il semble assez improbable que l'on ait conservé pendant plusieurs années un récipient vide — par définition beaucoup plus fragile — avant, finalement, de le réutiliser. Ceci nous laisse à penser que le réemploi des jarres, lorsqu'il avait lieu, était très proche dans le temps de la consommation du vin qu'elles renfermaient, dont la seconde date inscrite serait, dans ce cas, contemporaine. On peut objecter à cela que la jarre avait pu connaître non pas une, mais plusieurs réutilisations successives, dont seule la dernière en date aurait été mentionnée par écrit. Pour d'autres raisons, cela est également assez improbable. En effet, si l'étude des amphores de la XVIII^e dynastie a montré que leur réemploi était possible, elle a également mis en relief la difficulté de l'opération qui consistait à enlever le bouchon d'argile du récipient sans en briser en même temps le col ¹⁹⁷³. La répétition de cette opération multiplie bien entendu les risques de briser une jarre dont la faible valeur ne justifiait certainement pas une manipulation très attentionnée.

d) Les jarres d'Amarna

Une dernière configuration peut donner une idée de la conservation du vin. En effet, ce qui est souhaité dans ce domaine est une date butoir, permettant ensuite d'estimer le temps pendant lequel l'amphore est restée bouchée. Le site d'Amarna a, dans cette

¹⁹⁷³ C. HOPE, *Malkata*, p. 8 dit ainsi « As will be immediately apparent from the corpus of jar sealings, a very large number of sealings contained part, if not all, of the amphora neck and rim in situ. It therefore seems from the evidence provided by the Malkata sealings that the method of removing the sealing, or opening the jar, was to lop off the entire neck and sealing together ». Il ajoute plus loin « One sealing had had its top cut off. Presumably this operation would have been effected by a copper saw, or some similiary sharp implement. That such an implement would have been necessary is indicated by the hardness of the dry mud. ».

perspective, un intérêt tout particulier. En effet, l'ensemble de la cité d'Akhenaton présente l'originalité d'avoir été créée *ex nihilo* au cours du règne de ce dernier. Les premières stèles-frontières datent de l'an 5 ¹⁹⁷⁴, mais l'occupation véritable du site ne remonterait qu'à l'an 6 de ce roi ¹⁹⁷⁵. Ces particularités permettent elles aussi de se faire une idée de la façon dont le vin était conservé. Si la ville est édifiée en l'an 6, il est logique de penser que la livraison et la consommation du vin ont commencé la même année — celle de l'installation du roi et de son entourage, sans aucun doute les premiers destinataires de cette boisson. Toute jarre antérieure à cette date a donc obligatoirement été conservée un certain temps avant d'être amenée sur le site. Une jarre datée de l'an 4 aurait été ouverte, dans ce cas précis, *au minimum* deux ans après avoir été scellée (cet indicateur nous donne donc des informations inverses de celles fournies par la réutilisation des récipients). Une fois de plus, le risque d'erreur existe : on a pu amener à Amarna une jarre réemployée, portant encore une étiquette désuète que l'on aurait oublié d'effacer. Il ne faut donc pas considérer cette source comme infaillible, bien que, une fois de plus, les probabilités d'erreur soient sans doute assez faibles, le réemploi n'étant manifestement pas un phénomène massif. Un comptage de l'ensemble des jarres à vin amarniennes datées, en les classant par année de règne, peut ainsi nous permettre d'affiner encore notre analyse. Malheureusement, une petite difficulté peut perturber cette approche : en effet toutes les jarres inscrites retrouvées sur le site ne remontent pas au règne d'Akhenaton, puisque nous avons la trace de deux années de règne de son successeur ¹⁹⁷⁶. Cela fausse donc tout calcul sur la période qui précède l'installation à Amarna où, précisément, le dénombrement des jarres est le plus intéressant. Fort heureusement, la rédaction des étiquettes a connu entre les années 13 et 14 du « pharaon hérétique », une modification aussi brusque que légère : les chefs des vigneron ont changé de titre. À partir de cette période, ils ne sont plus appelés *hry kꜣmw* (chef de vignoble) mais *hry bꜣh* (litt. « chef de bassin ») ¹⁹⁷⁷. Cela nous permet parfois, lorsque le document est bien préservé, de faire la distinction entre ce qui se rapporte au règne d'Akhenaton et ce qui relève du règne suivant.

Tableau : les jarres à vin amarniennes, répartition chronologique.

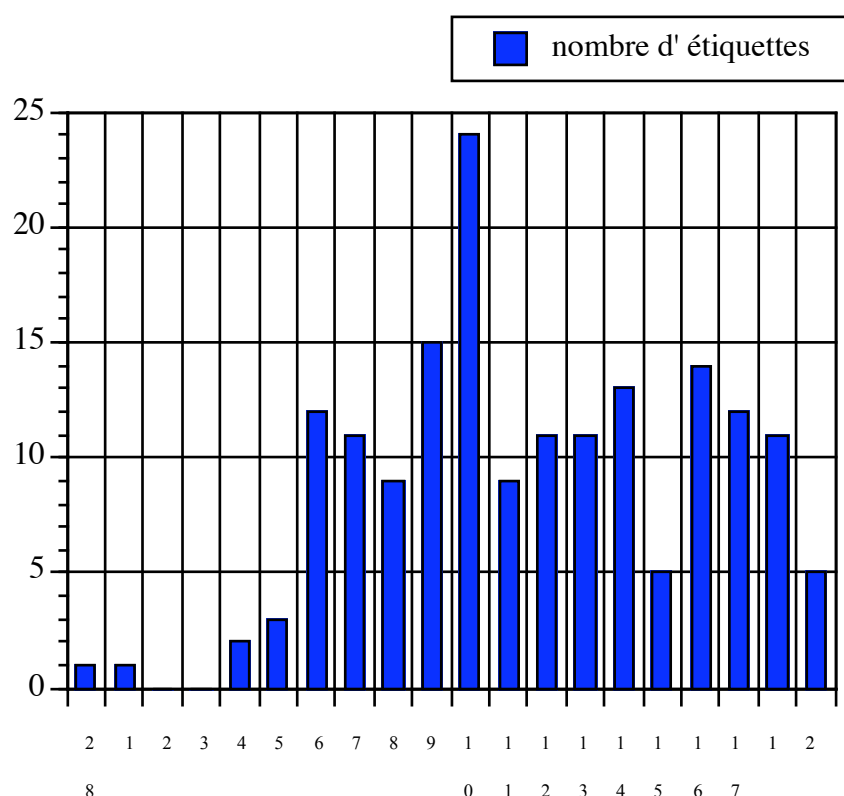
¹⁹⁷⁴ W.J. MURNANE, C.C. VAN SICLEN III, *The Boundary Stelae of Akhenaten*, Londres, 1993, p. 149, 155 ; B.J. KEMP, *Ancient Egypt, Anatomy of a Civilization*, Londres, 1989, p. 266-267.

¹⁹⁷⁵ W.J. MURNANE, C.C. VAN SICLEN III, *op. cit.*, p. 155, 169-171.

¹⁹⁷⁶ Ce successeur ne serait pas Toutânkhamon, ni même l'énigmatique Semenkhkarê, mais Meritaton, fille d'Akhenaton ayant à la fin du règne épousé son père avant de lui succéder sur le trône (cf M. GABOLDE, *D'Akhenaton à Toutânkhamon* à paraître)

¹⁹⁷⁷ J. CERNY, « Three Regnal Dates of the Eighteenth Dynasty », *JEA* 50, 1964, p. 37-39 ; W. HELCK, *Zur Verwaltung des Mittleren und Neuen Reichs*, Leyde, 1958, p. 168-170.

année de règne	28	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	2
nombre de jarres	1	1	0	0	2	3	12	11	9	15	24	9	11	11	13	5	12	12	11	5



Ce document, qui ne prend bien sûr en compte que les étiquettes de jarres où l'année de règne du pharaon est préservée, montre une fois de plus la cohérence de la documentation : à partir de la date d'occupation de la ville par le pharaon, le nombre de documents relatifs à chaque année de règne tourne autour d'une dizaine, preuve, sans doute, d'une consommation régulière de vin. Seuls deux accidents affectent cette courbe : un maximum en l'an 10, et un minimum en l'an 15. La dernière date (an 2) est proche de l'abandon du site. Cette constance dans les informations est sans doute un bon test de la validité de l'échantillon observé. Dans notre optique, les jarres les plus intéressantes sont celles qui sont antérieures à l'occupation du site ; on remarque qu'elles sont assez peu nombreuses : trois sont de l'an 5¹⁹⁷⁸ et deux de l'an 4¹⁹⁷⁹, ce qui montre logiquement l'existence d'un vin âgé au moins d'une ou deux années avant d'être consommé. L'an 3 n'a

¹⁹⁷⁸ COA III, étiquettes n°s 60 et 61 ; W.M.F. PETRIE, *Tell el-Amarna*, Londres, 1894, étiquette n° 43.

¹⁹⁷⁹ COA III, étiquette n° 44 ; W.M.F. PETRIE, *op. cit.*, étiquette n° 91.

dans l'état actuel de la documentation qu'une attestation ¹⁹⁸⁰. À l'inverse, les jarres des première et deuxième années de règne sont relativement nombreuses, tout en posant, comme nous l'avons vu, le problème du règne auquel elles appartiennent. Si nous examinons de plus près leur formulation, la grande majorité d'entre elles appartient sans conteste possible au règne du successeur d'Akhenaton (mention des vignobles *b'h* ¹⁹⁸¹, mention des noms d'Ankhkheperourê et Semenekhkarê ¹⁹⁸²). D'autres sont trop fragmentaires pour qu'il soit possible de les dater plus précisément. Un document peut cependant avec beaucoup de vraisemblance se rattacher à l'an 1 d'Akhenaton, puisqu'il mentionne encore un chef vigneron (*hry k3mw*) ¹⁹⁸³. Il se formule ainsi :



An 1, vin du domaine [d'Aton]...

...chef vigneron Rou[fy].

Deux autres étiquettes mentionnent également ce Roufy comme responsable, sans donner, malheureusement, une autre date qui confirmerait son activité au début du règne d'Amenhotep IV. L'une d'entre elles prouve cependant, par la répétition du titre que le personnage est bien *hry k3mw* et qu'il n'a pas été désigné ainsi par erreur ¹⁹⁸⁴. Une jarre de l'an 1 a ainsi très probablement attendu *au moins* cinq ou six ans avant d'être bue, ce qui rend les informations obtenues sur le site d'Amarna tout à fait conformes à celles que l'on obtient par d'autres sources : le vin peut vieillir entre une et cinq années avant consommation. Reste la jarre de l'an 28 : elle se rattache très vraisemblablement au règne

¹⁹⁸⁰ R. KRAUSS, « Zur Chronologie der Nachfolger Achenatens unter Berücksichtigung der DOG-Fune aus Amarna », *MDOG* 129, 1997, p. 231 . Nous n'avons pas pris en compte ce document, très récemment publié, dans notre tableau, car il est extrait d'une série documentaire complète encore inédite. Il s'agit en tout cas de l'an 3 du successeur d'Akhenaton.

¹⁹⁸¹ COA III, étiquettes n°s 35, 558, 121 etc.

¹⁹⁸² COA III, respectivement étiquettes n°s 36 et 35.

¹⁹⁸³ COA III, étiquette n° 55. Le problème que pose cette étiquette, si elle date bien du début du règne d'Akhenaton, tient à la mention du domaine d'Aton qu'elle pourrait impliquer. On peut cependant remarquer que la fin de cette inscription est difficilement lisible, et a donc pu être mal interprétée par son éditeur.

¹⁹⁸⁴ COA III, étiquette n° 57. Une seule étiquette pourrait déroger à la règle de substitution des *hry k3mw* en *hry b'h* après l'an 13, celle de COA III, n° 76, datant de l'an 16. On remarque que, là encore, l'éditeur présente la partie litigieuse sous des hachures, attestant la difficulté à lire le document. Cet *hry k3mw* (chef vigneron) dont le nom n'est malheureusement pas préservé pourrait être en fait un *hry k3myw* (chef des vignerons) ce dernier titre coexistant quant à lui très couramment avec celui de *hry b'h* après l'an 13 (COA III, étiquettes 37, 23, 64, etc.). Cf. VANDERSLEYEN, *l'Égypte et la vallée du Nil* 2, Paris, 1995, p. 469-470, rejette quant à lui l'hypothèse de la présence à Amarna de jarres de l'an 1 d'Amenhotep IV (peut-être n'a-t-il pas eu connaissance de ce document).

d'Amenhotep III ¹⁹⁸⁵. Les renseignements qu'elle livre sont malheureusement réduits à leur plus simple expression, puisque l'on n'y trouve, avec la date, que la mention *jrp*, vin. Elle n'a cependant pas manqué de susciter l'interrogation des archéologues, qui mettent une fois de plus en question l'aptitude du vin à se conserver longtemps dans un récipient non poissé ¹⁹⁸⁶. Il est de toute façon assez peu probable que l'on ait apporté sur le site d'Amarna une jarre vide. Dans le cas où il n'y aurait pas eu de corégence entre Amenhotep III et Amenhotep IV, le vin renfermé dans ce récipient, s'il correspond à l'inscription, aurait eu au minimum 14-15 ans lors de sa consommation ¹⁹⁸⁷.

e) Du vin de 38 ans?

En conclusion, et à la lumière des remarques que nous avons faites à plusieurs reprises sur le vieillissement du vin, peut-être est-il intéressant de s'attarder sur le problème posé par la présence d'une jarre vieille de plus de trente ans, dans la tombe de Toutânkhamon. Le caractère exceptionnel d'une telle trouvaille invite bien sûr à suspecter cette information. D'autre part, aucune indication sur la jarre n'indique que ce vin était un vin spécial, fait pour vieillir. En fait, aucun de ces deux arguments n'est définitif : le faible nombre de documents qui insistent sur la durée de vie de cette boisson est, de façon générale, trop restreint pour que l'on puisse être catégorique en ce domaine. D'autre part, un vin *šdh* ou *ndm* a très bien pu être enregistré comme vin ordinaire, surtout sous le règne d'Amenhotep III, lorsque le codage des inscriptions de jarres était encore assez peu systématique, et qu'il ignorait systématiquement ces deux notions. D'autres observations pourraient au contraire renforcer encore les chances d'authenticité de ce document, ce sont celles que nous avons déjà évoquées en parlant plus haut des jarres réemployées. Il est difficile, tout d'abord, de penser qu'une jarre a pu attendre vide son réemploi pendant plus de trente ans (ce que nous savons de l'usage des poteries domestiques dans l'Antiquité cadrerait assez mal avec ce souci de préserver un récipient somme toute commun). D'un autre côté le réemploi, souvent invoqué par les commentateurs pour contourner la discussion sur le vieillissement du vin, ne semble pas ici un argument très pertinent. Même en fixant la durée de préservation du vin à cinq années (ce dont notre documentation se porte garante), il aurait fallu réutiliser le récipient six ou sept fois pour que nous ayons ici le témoignage de ce réemploi. Face à cela, trois solutions s'offrent à nous :

¹⁹⁸⁵ COA III, étiquette n° 168.

¹⁹⁸⁶ *Ibid.*, p. 154.

¹⁹⁸⁷ Une autre jarre à vin (COA II, n° 47) mentionne également l'an 30 d'Amenhotep III, sans qu'aucune précision n'ait subsisté sur ce qu'elle renfermait.

a) le produit renfermé dans la jarre, réemployée, n'est pas du vin.

b) la jarre n'a pas été réemployée, et contient bien le vin que mentionne l'étiquette.

Mais il s'agit d'un vin qui était déjà périmé au temps de la mort de Toutânkhamon (une jarre oubliée dans le coin d'une cave) et dont on se serait habilement débarrassé en la faisant figurer parmi le mobilier funéraire ¹⁹⁸⁸.

c) le vin avait été conservé à dessein pendant une très longue période, car on pensait qu'il avait malgré tout une chance de se préserver aussi longtemps.

La troisième hypothèse doit très certainement être privilégiée ici : en effet, parmi les scellements de jarres retrouvés épars dans la tombe de Toutânkhamon, il en est un qui conviendrait parfaitement à ce récipient. On peut y lire les mots *[jrp] n [pr] Thn Jtn* ; or ce domaine de la Splendeur d'Aton est indiscutablement une propriété du roi Amenhotep III ¹⁹⁸⁹. Il est donc vraisemblable que le vin renfermé par la jarre date vraiment de ce règne. Nous sommes donc tenté d'avoir une vision assez optimiste de la conservation du vin. Celui-ci était probablement bu, de façon générale, assez rapidement après sa fabrication, mais cinq ou six ans de vieillissement ne semblent pas avoir été exceptionnels. Il est bon de rappeler, dans ce contexte, l'idée toute romaine qu'un « vin vieux » est par définition un vin qui a réussi à passer l'année, chose qui était manifestement très courante chez les Égyptiens. L'absence de poissage interne des jarres n'était peut-être pas, par conséquent, aussi rédhibitoire que cela — la relative viscosité du liquide renfermé pouvant peut-être remplacer cette technique — et il est fort possible qu'un vin plus âgé ait également été considéré comme plus noble. Un autre indice peut frapper : les jarres à vin placées dans les tombes semblent avoir suscité l'intérêt des voleurs, à l'instar des objets précieux et des onguents. Dans la tombe memphite de Maya, les récipients ont été ouverts, et le vin très vraisemblablement goûté, avant d'être emporté — les fragments des amphores, retrouvés au fond du caveau comme dans la cour du monument, sont les témoins des moindres de ces gestes, tels qu'ils ont été décryptés récemment par J. van Dijk ¹⁹⁹⁰. Peut-être nous faut-il, en dernière instance, nous fier au bon goût de ces pilliers de tombe, qui semblent avoir apprécié en gourmets une boisson probablement âgée de plusieurs décennies.

¹⁹⁸⁸ Le cas ne serait pas isolé, puisque, datant du règne d'Amenhotep III, on a retrouvé dans la tombe de Youya et Touya deux fauteuils d'enfant au nom de la princesse Satamon, qui ne sauraient en aucun cas convenir à des gens âgés comme les propriétaires cette tombe. Il s'agirait ainsi d'un surplus du mobilier palatial qui aurait permis de meubler la tombe sans préjudice pour les vivants. Je remercie M. Gabolde de m'avoir suggéré cette solution.

¹⁹⁸⁹ C. HOPE, « The Jars Sealings », in J. BAINES (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tutankhamun*, Oxford, 1993, p. 128 ; P. TALLET, *BIFAO* 96, p. 374-375.

¹⁹⁹⁰ J. VAN DIJK, « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Maya at Saqqara : a Preliminary Survey », *GöttMisc* 127, 1992, p. 27-28.

III/3/3 Le mélange du vin

Il nous faut, pour conclure ce chapitre, aborder une dernière question, intermédiaire, qui s'attache tout autant à la nature du vin qu'aux conditions de sa consommation : celle d'un éventuel mélange lors des occasions où il était servi. Le principe même de cette opération ne semble pas avoir été jusqu'alors retenu par les chercheurs qui se sont intéressés au vin. Ainsi, L. Lesko, dans son opuscule sur le vin de la tombe de Toutânkhamon, en arrive-t-il à la conclusion suivante : « We are reasonably sure that unlike other Mediterranean people of Classical times the Egyptians did not mix their fine wines with water. Athenaeus reference to diluting Taneotic wine probably indicated Greek rather than Egyptian custom. Indeed, from all that we know about the wines of the ancient world, it seems that the Egyptian wines would have been much more to our modern taste than the resinated, oil covered, burned, and diluted concoctions served by the ancient Greek and Roman. » ¹⁹⁹¹. De la même façon D. Meeks, dans un article récent, parle plus volontiers de « coupage » du vin (à savoir un mélange de plusieurs « crus » différents) que de « trempage » du vin pour lui rendre, par exemple, un aspect plus fluide : « De façon générale, les Égyptiens buvaient leur vin pur ce qui, en cas d'abus, pouvait provoquer les scènes de malaises dépeints parfois avec un certain réalisme dans les élégantes scènes de banquet du Nouvel Empire » ¹⁹⁹². Si nul ne songe à mettre en cause la réalité de documents mettant en scène des gens indisposés par l'excès de boisson ¹⁹⁹³ ce jugement appelle en soi le même genre de critique que celui qui postule l'inexistence du vin blanc en Égypte ancienne. On peut en effet légitimement se demander sur quoi repose une telle affirmation, puisque, après tout, il semble tout à fait possible de s'enivrer avec du vin mélangé, voire avec de la bière. Les représentations qui apparaissent dans les tombes ne sont peut-être pas, d'autre part, aussi « objectives » qu'il peut paraître au premier abord, et leur utilisation pour décrire la vie quotidienne est toujours sujette à caution. Il est vrai cependant que la notion même de mélange semble, d'après les sources dont nous disposons, extrêmement difficile à cerner : aucun texte, à notre connaissance, ne parle ouvertement de la préparation du vin, et les quelques mots de vocabulaire qui pourraient s'y rattacher sont d'une interprétation délicate.

¹⁹⁹¹ L. LESKO, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 31.

¹⁹⁹² D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Suppl.* XXVI, p. 27.

¹⁹⁹³ Cf. *supra* partie III/3/3.

a) Le vin-*mtk*

Le premier terme dont nous disposons est celui de *mtk*, que la tradition populaire aurait associé étroitement au nom du roi Psammétique I^{er}. D'après l'étude minutieuse que fait de ce mot J. Quaegebeur, ce souverain de la XXVI^e dynastie aurait été considéré par ses contemporains comme « l'homme du *mtk* » (*p3-s-n-mtk*)¹⁹⁹⁴. On a parfois vu, en ce terme de *mtk*, la désignation d'une sorte de récipient, qui aurait joué un rôle dans l'accession au pouvoir du fondateur de la XXVI^e dynastie, selon une légende rapportée par Hérodote¹⁹⁹⁵. En fait, toujours d'après J. Quaegebeur, il semble bien que *mtk* en réfère plutôt à une boisson relativement populaire à cette époque. La meilleure preuve en est sans doute la suivante : dans la littérature de cette époque, on a mis en scène un prêtre du nom de Ankhchechonquy, écrivant de sa prison un enseignement pour son fils. Ne disposant d'aucun autre support, c'est sur des tessons de jarres à *mtk*, qu'il rédige¹⁹⁹⁶. À la suite d'une étude exhaustive de ce terme, l'auteur arrive à démontrer qu'il désigne en fait d'un vin mélangé, et lie étroitement l'apparition de ce mot de vocabulaire dans la langue égyptienne à l'intensification des rapports entre l'Égypte et le monde égéen, à partir des VII^e-VI^e siècles avant notre ère : « Le terme *mtk* désigne le vin mélangé et nous verrons plus loin qu'il apparaît en Égypte au moment où l'on a commencé à importer le vin grec et phénicien. Ce mot, apparenté au verbe grec *mivsgēin*, et emprunté probablement à l'araméen ancien ou au phénicien, a sa propre histoire en Égypte ». Psammétique pourrait d'ailleurs, dans ce contexte économique, être interprété comme « le vendeur du vin mélangé », expression qui trouve d'ailleurs des parallèles très proches dans la langue de cette époque¹⁹⁹⁷. Il transparaît de ces lignes que la pratique du mélange était bien attestée à la Basse Époque, mais qu'en revanche (puisque'elle est explicitement mise en relation avec de nouveaux contacts avec le monde grec) elle devait être inconnue auparavant. De quelle forme de mélange parle-t-on ? Sur ce point, J. Quaegebeur est tout à fait explicite : il s'agit de l'adjonction d'eau. « En ce qui concerne la nature du mélange, nous préférons y voir le vin lourd et sirupeux qu'il fallait étendre plus ou moins d'eau selon les circonstances [...] plutôt que de retenir la traduction "negus, spiced wine" utilisée par plusieurs auteurs anglais »¹⁹⁹⁸. Ailleurs, la comparaison est faite avec le οἶνο" εἵντιμο" des Grecs, vin préparé, prêt à être bu. Pour séduisante qu'elle soit, cette analyse qui met si bien en relation l'évolution du langage égyptien avec les relations internationales et le

¹⁹⁹⁴ J. QUAEGBEUR, « Les rois saïtes amateurs de vin », *AncSoc* 21, 1991, p 239-271

¹⁹⁹⁵ HERODOTE, II, 151 ; J. QUAEGBEUR, *op. cit.*, p. 244.

¹⁹⁹⁶ S.R.K. GLANVILLE, *Catalogue of the Demotic Papyri in the British Museum II. The Instructions of Onchsheshonquy*, Londres, 1955, p. 14, 16, col. 4, 18 et 5, 15.

¹⁹⁹⁷ On peut mentionner par exemple *s-n-hnq(t)*, le vendeur de bière. Un féminin du nom de Psammétique, *T(3)-s-(n)-mtk*, est aussi connu (J. QUAEGBEUR, *op. cit.*, n. 14).

¹⁹⁹⁸ *Ibid.*, p. 258.

développement des échanges en Méditerranée, n'est pas sans poser un certain nombre de problèmes en ce qui concerne le vin lui-même.

Tout d'abord se pose la question de la chronologie envisagée, pour l'apparition de cette habitude de mélanger le vin. E. Lipinski, très souvent cité dans le travail de J. Quaegebeur, analyse en effet cette racine de *msk*, et indique que ce mot est attesté, en ougaritique, dès les XIV^e-XIII^e siècle av. J.-C., en relation avec le vin. Il s'agirait, une fois encore, de délayage d'un vin trop épais dans de l'eau pour rendre plus aisée sa consommation ¹⁹⁹⁹. Il conclut ainsi : « comme le cananéen *msk* et l'araméen *mzg* se rattachent apparemment au même radical que le grec *mivsgw*, le latin *misceo* et le sanscrit *miks*, ces verbes appliqués au vin doivent refléter la même pratique, importée du monde égéen en Syro-Palestine. L'existence de ce verbe en seul sémitique occidental, où il se présente en outre sous une double forme *msk* et *mzg*, rend douteuse son origine sémitique. Sa présence en sanskrit tranche la question en faveur de l'Indo-Européen » ²⁰⁰⁰. Si la pratique du mélange a bel et bien été importée en Égypte, il nous faut penser, en lisant ces lignes, qu'elle a dû l'être bien avant la Basse Époque : il nous semble en effet peu concevable que les Phéniciens et l'ensemble de la Syro-Palestine aient, au deuxième millénaire, connu une technique ignorée par l'Égypte, tant les liens entre ces deux régions semblent avoir été étroits, précisément à cette époque, et tout particulièrement en ce qui concerne la production du vin ²⁰⁰¹. C'est d'ailleurs au cours du Nouvel Empire que, tant par le vocabulaire que par l'abondance des témoignages, la culture du vin semble s'être le plus renouvelée, peut-être sous l'influence de ces régions ²⁰⁰². Peut-on penser que les Égyptiens ont, dans ces conditions, importé une technique un millénaire avant le mot pour la désigner ? Les relations entre le vocabulaire et les réalités économiques ne fonctionnent peut-être pas selon des déterminismes aussi simples, et l'on peut parfaitement concevoir que le mot *mṯk*, tel qu'il apparaît à l'époque saïte sous l'influence grecque, ait pu désigner une forme de vin mélangé sans que cela prouve que ce type de boisson n'avait jamais été expérimenté auparavant sur le sol égyptien.

La seconde question qui se pose est celle de la nature du vin lui-même. En reprenant l'exemple du monde grec, certains faits peuvent paraître plus clairs. Il y a en effet une raison « sociale » à la pratique du mélange : les textes grecs s'en font l'écho à maintes reprises. De façon générale, celui qui boit son vin pur (a[jkrato" oi\|no") est un

¹⁹⁹⁹ E. LIPINSKI, « Banquet en l'honneur de Baal », *Ugarit Forschungen* 2, 1970, p. 83-84.

²⁰⁰⁰ Cité par J. QUAEGEBEUR, *op. cit.*, p. 257.

²⁰⁰¹ Cf partie I/2/3.

²⁰⁰² Les *onomastica* de cette époque, que nous avons largement utilisés, attestent très largement du renouvellement, et de la précision, du vocabulaire désignant le vin et sa fabrication au Nouvel Empire, cf. A.H. GARDINER, *AEO* II, Oxford, 1947, p. 237* sq.

ivrogne, ou, plus fondamentalement, quelqu'un qui ignore l'art de boire et ses règles ²⁰⁰³. Dans un texte célèbre, Hérodote raconte comment les Messegètes furent mis en déroute par Cyrus, qui tout en faisant semblant de fuir devant eux, leur avait laissé du vin pur pour les enivrer ²⁰⁰⁴. Si le stratagème marche si bien, c'est que, comme le précise le texte, ces derniers étaient des buveurs de lait... Mais aussi, si le mélange est nécessaire, cela dépend de la consistance de la boisson. Hésiode dans les *Travaux et les jours*, donne un conseil pour boire le vin le plus agréablement possible : « Et là-dessus, puissé-je, pour boire le vin noir, m'étendre à l'ombre, le cœur satisfait de mon festin, le visage tourné face au souffle vif du Zephyre, et puisant à une source intarissable et courante, que rien n'a troublé, verser pour trois parts d'eau une part de vin » ²⁰⁰⁵. Il faut dire qu'il nous donne, quelques lignes plus loin, des informations plus précises sur ce vin noir : « Et quand Orion et Sirius auront atteint le milieu du ciel, et qu'Aurore aux doigts de rose pourra voir Arcture, alors, Persès, cueille et rapporte chez toi toutes les grappes. Expose-les au soleil dix jours et dix nuits, mets-les à l'ombre pendant cinq. Le sixième jour puise et met dans tes vases les dons de Dionysos riche en joies » ²⁰⁰⁶. Or, précisément, toutes les analyses que nous avons pu faire d'après les étiquettes de jarres du Nouvel Empire convergent sur ce point : le vin que l'on fabriquait à cette époque en Égypte ne devait pas être très différent de ce qui existait dans le monde grec antique. Tous ces produits spéciaux dont nous avons fait l'inventaire (vin *šdh*, vin *ndm*, vin *nfr* ou *nfr nfr*) ont de bonnes chances d'avoir été des vins extrêmement liquoreux et alcoolisés, voire sirupeux, n'ayant sur ce point rien à envier au nectar que décrit Hésiode. Cette consistance, comme ce degré d'alcoolisation, étaient d'ailleurs dictés par des impératifs techniques : nous avons déjà suggéré, à plusieurs reprises, que les différents procédés de sucage ou de réduction des moûts donnaient au vin une bien meilleure chance de se préserver. Dans ces conditions, il serait plus logique de postuler, au moins à partir du Nouvel Empire, la pratique régulière de l'allongement de cette boisson avant consommation. Qu'en est-il au vu de la documentation du deuxième millénaire ?

²⁰⁰³ On boit explicitement le vin pur (ajkravto") pour s'enivrer, cf ARISOPHANE, *Cavaliers*, 105, et ce mode de consommation est jugé « barbare » (un Scythe par exemple boit son vin pur : ATHENEE, *Deipnosophistes* X, 427, 6).

²⁰⁰⁴ HERODOTE, VI, 80.

²⁰⁰⁵ HESIODE, *Les travaux et les jours*, 593-596.

²⁰⁰⁶ HESIODE, *op. cit.*, 609-614.

b) Les sources du Nouvel Empire.

La première série de documents dont nous disposons pourrait effectivement donner l'image d'une consommation de vin pur : il s'agit de représentations où un buveur assis aspire le liquide contenu par une jarre placée devant lui au moyen d'un sorte de chalumeau. Le premier prototype connu de ce genre de scène est une stèle trouvée à Amarna, où l'on voit un soldat syrien se livrer ainsi aux joies de la boisson [fig. 48]. Une étude minutieuse de cet ustensile a été faite par Claire Simon ²⁰⁰⁷. Il en ressort que ce qui a longtemps été improprement appelé « siphon » est en fait une espèce de paille coudée, formée de deux roseaux joints à angle droit, et munie d'un filtre à son extrémité inférieure. On retrouve entre autres la figuration de ce chalumeau dans trois tombes d'époque ramesside (TT 13, 217, 341) ainsi que sur quatre ostraca, dont certains mettent en scène le motif satirique bien connu des souris servies par des chats ²⁰⁰⁸. L'archéologie a, d'autre part, livré en grande quantité les petits cônes, faits le plus souvent dans une feuille de métal, qui devaient s'adapter au bout des pailles pour permettre le filtrage. Longtemps considérés comme des râpes, bien que leur fragilité n'autorise pas cet usage, ils ont été découverts en abondance dans des sites très variés, ce qui pourrait montrer la popularité de leur usage ²⁰⁰⁹. Le problème qui se pose est bien entendu celui de la nature du liquide que l'on consommait par ce biais : s'agissait-il de bière ou de vin ? Les éléments de la question ne sont pas faciles à interpréter. En effet, si les jarres représentées dans ce contexte ressemblent très fortement à des jarres à vin — celles précisément, où l'on trouve rédigées les « étiquettes » hiéroglyphiques — il ne faut pas perdre de vue que, dans le reste du Proche-Orient de l'Antiquité, c'est plutôt la bière qui a été consommée de cette façon. Le motif du buveur au chalumeau est en effet très courant en Mésopotamie, où l'on en trouve des attestations dès le III^e millénaire, en particulier sur des sceaux-cylindres, et cette façon de boire a très vraisemblablement été importée de ces régions lors de contacts accrus (tant pacifiques que guerriers) sous la XVIII^e dynastie. La stèle d'Amarna que nous avons mentionnée plus haut conforte d'ailleurs tout à fait cette hypothèse, comme le fait remarquer, une fois encore, Cl. Simon ²⁰¹⁰. Or, pour reprendre les idées de J. Bottéro, qui analyse lui aussi ce genre de figuration, le vin est aventuré dans cette « civilisation de la bière » qu'est la Mésopotamie, à l'exception notable, toutefois, du Haut-Pays et de la

²⁰⁰⁷ Cl. SIMON, « Râpes, siphons ou filtres pour pailles : développement égyptien d'un art de boire », *VI Congresso Internazionale di Egittologia, Atti I*, Turin, 1992, p. 555-561.

²⁰⁰⁸ Ostrakon Bruxelles E 6442 et ostrakon Munich 1549. Tous les documents sont reproduits par Cl. SIMON, *op. cit.*, p. 560-561, avec la référence de leur première publication.

²⁰⁰⁹ Notamment à Tell el-Yahudiyeh, Deir el-Bahari, Defenneh, Coptos, Semna, cf. Cl. SIMON, *op. cit.*, p. 555-556.

²⁰¹⁰ Cl. SIMON, *op. cit.*, p. 556-557.

Syrie ²⁰¹¹. La bière serait donc de façon logique, le breuvage de prédilection dans ce type de scène. Un texte de Xénophon, extrait de l'*Anabase*, appuie encore cette interprétation, en décrivant la façon de boire des Arméniens :

« On trouva aussi [...] du vin d'orge dans les cratères. Le long des bords nageaient les grains d'orge, mêlés de chalumeaux sans nœuds, les uns plus longs, les autres plus courts. Toutes les fois que l'on avait soif, il fallait se mettre ces chalumeaux à la bouche et sucer. Cette boisson était très forte, si l'on y versait pas d'eau. Dès que l'on y était habitué, elle était tout à fait agréable. » ²⁰¹²

On peut donc penser, comme le fait d'ailleurs remarquer Cl. Simon, que « l'Égypte a pu adapter la paille filtrante à un autre breuvage, mais [qu'il] est plus raisonnable de penser qu'en adoptant ce système, elle en a aussi adopté la boisson » ²⁰¹³. D'un autre point de vue, la jarre de laquelle le liquide est extrait est supposée être une jarre à vin, mais rien n'est plus aléatoire que cet indice. Plus convaincant, peut-être, si l'on cherchait à démontrer qu'il s'agit bien d'une consommation de vin, serait le personnage même du « Syrien » que l'on trouve ainsi attablé. Il apparaît en effet très souvent, à peu près sous les mêmes traits, dans un contexte évoquant le vin sans aucune ambiguïté : mentionnons à nouveau l'intendant qui déguste le vin nouveau dans la tombe d'Antef (TT155) ²⁰¹⁴, ou le vigneron en train de cueillir les grappes de raisin dans la TT 261 ²⁰¹⁵. Il est donc assez difficile de trancher en faveur de l'une ou de l'autre de ces deux solutions. Contentons-nous d'indiquer que, dans l'hypothèse même où il s'agirait de vin, ce serait contrairement aux apparences vers une forme de vin mélangé qu'il faudrait s'orienter, puisque l'on note dans beaucoup de ces représentations la présence d'un autre récipient, très vraisemblablement destiné à de l'eau, pour fluidifier la boisson au cours même de la consommation ²⁰¹⁶.

²⁰¹¹ J. BOTTERO, « Le vin dans une civilisation de la bière : la Mésopotamie » in O. MURRAY, M. TECUSAN (éd.), *In vino veritas*, Oxford, 1995.

²⁰¹² XENOPHON, *Anabase* VI, 5, 26-27, éd. et traduction P. MASQUERAY, Paris, Les Belles Lettres, 1931.

²⁰¹³ Cl. SIMON, *op. cit.*, p. 557.

²⁰¹⁴ T. SÄVE SÖDERBERGH, *Private Tombs at Thebes I*, Oxford, 1957, pl. XV.

²⁰¹⁵ N. de G. DAVIES, *Ancient Egyptian Paintings*, Chicago, 1936, pl. XXVIII.

²⁰¹⁶ Cl. SIMON, *op. cit.*, p. 556.



fig. 48 : un « Syrien » buvant au moyen d'un chalumeau (W. Spiegelberg, A. Erman, « Grabstein eines syrischen Söldner aus Tell Amarna », ZÄS XXXVI, 1898, Taf. XVII).

Le problème reste donc entier. Un second élément peut cependant être évoqué : toute une série d'inscriptions de jarres, retrouvées à Malkata exclusivement, mentionnent du , *jrp smj*. Que recouvre cette notion ? Les deux éditeurs des étiquettes en question traduisent l'un et l'autre l'expression par « blended wine », qui appelle plutôt l'idée d'un mélange de plusieurs vins, une sorte de « vin en vrac » avant la lettre ²⁰¹⁷. Les indications que nous donnent ces documents sont d'ailleurs extrêmement ténues. Vingt attestations en existent à notre connaissance, sans qu'il y ait le moindre développement de l'inscription préservée pour livrer une date, le nom d'un vigneron ou d'une entité géographique. Les seules informations qui pourraient être ajoutées à ces deux mots proviennent du type de récipient sur lequel ils ont été apposés. Il s'agit en effet, selon Hayes de « slender, one-handled jugs of Syrian (?) type » ²⁰¹⁸. Il précise également que les trois jarres ayant renfermé du vin des Oasis (*jrp n Whjt*) étaient similaires ²⁰¹⁹. Si le problème de la provenance étrangère est facile à écarter (il a été prouvé depuis longtemps que les Égyptiens copiaient volontiers certains modèles de récipients, et tout particulièrement ceux qui renfermaient le vin ²⁰²⁰), l'usage de cette amphore à long col et pourvue d'une anse est malgré tout significatif. En effet, il s'agit manifestement d'une poterie plus fragile que les autres, et il est très peu probable qu'elle ait été couramment employée pour faire voyager le vin (et précisément pas celui qui vient des Oasis, par la

²⁰¹⁷ W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, p. 89, n. 103 et type n° 85 ; M.A. LEAHY, *Excavations at Malkata and the Birket Habu, The Inscriptions*, Waminster, 1978, p. 15 et étiquette n° 72, pl. 7.

²⁰¹⁸ W.C. HAYES, *op. cit.*, p. 89.

²⁰¹⁹ *Ibid.*, p. 89, n. 103.

²⁰²⁰ Voir en dernier lieu R. HOLTHOER, « Hittite Origin of the "Syrian" Wine Jars », *Sesto Congresso Internazionale di Egittologia, Atti I*, Turin, 1992, p. 313-316. En ce qui concerne ces jarres de type « syrien », dans la tombe de Toutânkhamon, H. CARTER, *The Tomb of Tut-ankh-amen III*, Londres, 1933, p. 149, signale d'emblée que leur contenu a vraisemblablement la même origine que celui des jarres dites « cananéennes », puisque dans les deux cas les impressions de sceaux sont identiques.

route!). On la retrouve, au contraire, plus volontiers dans des tombes, où elle pouvait revêtir un certain aspect décoratif ²⁰²¹. H. Carter notait déjà, à propos de ce genre de jarres à vin, combien il était rare, en raison même de leur forme, de les retrouver intactes ²⁰²². Il est donc très possible qu'il s'agisse ici, dans les deux cas (vin des Oasis et vin *smj*) d'une remise en jarres sur le lieu même de la consommation ; cela rendrait bien compte, en outre, de la grande concision de l'inscription : un vin ne voyageant pas peut plus facilement être identifié par la seule logique du rangement dans le cellier. Les nombreux exemplaires de cette variété de récipient qui ont été retrouvés dans la tombe de Toutânkhamon ne portaient pas non plus, sans doute pour une raison identique, d'étiquetage, et seul leur bouchon d'argile permettait l'identification du produit renfermé. Or, si véritablement il y a eu à un moment donné un changement de récipient, il serait tout à fait logique que nous ayons là une forme de mélange, et que l'inscription puisse sans ambiguïté être traduite par « vin mélangé ». À ce stade de la réflexion, il est tentant, comme cela a d'ailleurs déjà été fait ²⁰²³, de mettre en relation cette expression de *jrp smj* avec une représentation bien connue, qui se trouve dans la TT 113, et qui a été pour la première fois publiée par J.G. Wilkinson, dans son étude intitulée *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians* [fig. 49] ²⁰²⁴. On peut en effet y voir deux personnages s'affairant autour d'une sorte de support chargé de récipients. Celui de droite verse dans les jarres ouvertes un liquide, au moyen d'une petite mesure qu'il tient à la main. À l'autre extrémité, le personnage de gauche siphonne ce qu'il y a dans les amphores au moyen d'un tuyau. Une fois la pompe amorcée par aspiration, le liquide s'écoule dans un vase à larges bords, posé en contrebas sur un guéridon, et qui ressemble beaucoup, par sa forme, aux cratères que les Grecs utilisaient précisément pour mélanger le vin.

²⁰²¹ E. SCHIAPPARELLI, *La tomba intatta dell'architetto Cha nella necropoli di Tebe*, Turin, 1927, fig. 124.

²⁰²² H. CARTER, *op. cit.*, p. 149.

²⁰²³ Notamment par L. LESKO, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 31, suivi par D. MEEKS, *op. cit.*, p. 27.

²⁰²⁴ J.G. WILKINSON, *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians II*², Londres, 1878, p. 314.

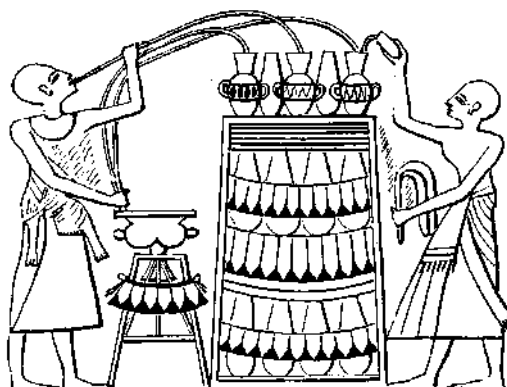


fig. 49 : le mélange de la boisson, dans une tombe thébaine du Nouvel Empire, TT 113
(J.G. Wilkinson, *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians* II², Londres, 1878, p. 314).

Certes, nous sommes une fois encore dans l'incertitude pour ce qui est du liquide renfermé par les jarres — leur forme est celle des jarres à vin, mais cela ne prouve rien. De même, nous ignorons la nature de ce qui est versé dans les amphores par l'officiant de droite. Cependant toute une série de présomptions permettent de penser que, dans certains cas, il y avait bien un mélange, que traduirait le mot *smj*. Cette analyse rejoint d'ailleurs sur certains points celle de D. Meeks sur cette catégorie de vin, pour laquelle il parle de coupage : « On en retire l'impression que le coupage était effectué immédiatement avant la consommation, ou très peu de temps avant. On notera que les jarres portant la mention « vin mélangé » ne contiennent aucune indication de date de provenance ou de destination »²⁰²⁵. Seule nous étonne cette idée récurrente qu'il existait des « crus », que l'on pouvait par conséquent « couper ». Cette appréciation gêne manifestement ses propres auteurs, qui préfèrent donner à cette pratique du mélange un rôle tout à fait secondaire. L. Lesko dit ainsi : « Since the vast majority of the wines of ancient Egypt were not labelled as “blended”, we might assume that pure varietals or at least pure grape wines were as a rule assumed to be in these bottles and were generally preferred. Blending itself is a relatively advanced and sophisticated part of the winemaking art. »²⁰²⁶. D'un point de vue logique, cet argument nous paraît assez peu économique : il recourt en effet à un argument *a silentio* pour minimiser l'importance de ce « vin *smj* », tout en obligeant son auteur à postuler chez les Égyptiens l'existence de pratiques vinicoles de son propre aveu extrêmement sophistiquées, dont rien ne nous prouve davantage l'existence. On pourrait même avoir l'impression, en lisant ces lignes et celles, du même auteur, que nous avons déjà citées plus haut, qu'il s'agit de sauver à tout prix le vin égyptien de l'opprobre qui pèse traditionnellement sur les vins de l'Antiquité grecque et romaine. Or cette

²⁰²⁵ D. MEEKS, *op. cit.*, p. 27.

²⁰²⁶ L. LESKO, *op. cit.*, p. 31.

démarche nous paraît doublement fausse. Des études récentes, ainsi que des reconstitutions concrètes des techniques de l'Antiquité, ont bien prouvé que le vin fabriqué en particulier par les Romains n'était pas seulement la « confiture » à laquelle il a parfois été comparé ²⁰²⁷. D'autre part, l'étiquetage soigneux du vin égyptien, comme nous l'avons fait remarquer à plusieurs reprises, n'est pas forcément la preuve que les préoccupations d'alors étaient identiques aux nôtres en ce domaine. Beaucoup d'autres éléments que les soucis du gourmet entrent en jeu dans ces inscriptions de jarres, émanant avant tout d'une administration tatillonne, et il faut rappeler, une fois de plus, que cette pratique n'était pas du tout réservée au vin.

Il nous semble donc plus simple de penser que le mélange, puisque mélange il y avait, était tout bonnement dicté par des raisons pratiques, ce qui rejoint l'analyse générale que nous avons faite sur les techniques de fabrication du vin. Ce mélange, dans ces conditions, pouvait être, à notre avis, de deux sortes :

- tout d'abord, il pouvait y avoir mélange d'un vin à la fois très alcoolisé et très sucré avec de l'eau, pour le délayer avant sa consommation. Cette pratique serait le pendant logique de l'opération de concentration des moûts que dont nous avons parlé à propos des vins *šdh* et *nfr*. Ajoutons à cela que la gradation même du liquide indiquée par le signe *nfr*, principalement sur les bouchons des jarres, pourrait être une preuve de ce délayage ²⁰²⁸ ;
- la deuxième solution serait au contraire l'utilisation courante d'un produit plus concentré pour renforcer le degré d'alcool du vin ordinaire. La mention toute particulière du *shedeh*, dans un texte qui reproche à un jeune scribe son engouement pour la boisson, pourrait en référer à cette pratique.

Ces deux techniques de mélange ont d'ailleurs fort bien pu être utilisées conjointement par les Égyptiens de l'Antiquité. S'il est malheureusement difficile d'avoir des informations plus précises sur ces manipulations du vin, il nous semble plus raisonnable de les interpréter ainsi, plutôt que de postuler de façon hasardeuse l'existence de crus, et de coupage des vins. En ce qui concerne, plus précisément, les mentions de vin *smj* sur certaines jarres de Malqata, nous pouvons suggérer le scénario suivant, d'après les quelques indications dont nous disposons.

- 1) La jarre (de type « syrien ») dans laquelle se trouvait le vin n'est pas la jarre d'origine, mais une jarre d'apparat destinée spécialement au service de la boisson. Cela expliquerait en particulier la grande concision de l'inscription.
- 2) Ce vin *smj* est en fait un vin déjà délayé, et prêt à être consommé. Il pourrait bien correspondre à ce que les Grecs nommaient οἰῆσις "eJvtimo", et n'était peut-être pas

²⁰²⁷ Cf en particulier les études d'A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie romaine*, BEFAR 261, Rome, 1986, et la reconstitution récente d'un vin « romain », d'après une recette de Columelle, par une unité du CNRS (voir le film d'A. CHENE, A. TCHERNIA, « Vin, le goût de l'antique », Aix-en-Provence, 1994.

²⁰²⁸ Cf. *supra*, III/2/5.

supposé se conserver longtemps après l'adjonction de l'eau. Cela pourrait rendre compte à la fois de la relative rareté des étiquettes et de l'absence totale des sceaux de jarres le mentionnant.

3) Si les seules attestations de ce vin proviennent de Malqata, cela pourrait précisément venir des conditions tout à fait particulières de la consommation de la boisson sur ce site. En effet, l'ensemble documentaire des étiquettes retrouvées dans ce palais ne traduit pas, comme à Amarna, une consommation régulière de vin, mais plutôt, comme l'a démontré W.C. Hayes, l'impact beaucoup plus ponctuel d'une série de fêtes-*sed* d'Amenhotep III, durant lesquelles on devait consommer des quantités inhabituelles de ce produit ²⁰²⁹. Dès lors, il n'est peut-être pas étonnant que ce soit dans ce contexte seul qu'apparaissent les attestations de ce vin mélangé. La boisson, préparée en grande quantité, peut-être quelque temps avant sa consommation, avait plus besoin que d'ordinaire d'être identifiée par les organisateurs de la cérémonie, et ce d'autant plus que le vin, une fois mélangé à de l'eau, ne devait plus pouvoir se préserver très longtemps. Il s'agissait donc, dans ces circonstances exceptionnelles, d'utiliser en priorité les jarres marquées *jrp smj*. Dans des conditions moins « urgentes » de préparation du vin, cette annotation devenait sans doute moins nécessaire, ce qui expliquerait la rareté des attestations qui en ont été retrouvées.

Sans aller trop loin dans des reconstitutions hasardeuses (ce qui précède n'est proposé qu'à titre d'hypothèse), il nous semble plus que probable qu'un mélange de la boisson alcoolisée était une chose courante en Égypte ancienne. Le dernier témoignage qui nous serait resté de cette pratique pourrait bien en être les très nombreuses scènes de banquets qui figurent dans les tombes de la XVIII^e dynastie, à Thèbes. Certains des gestes que font serviteurs et servantes devant les invités assis sont en effet éloquents : très souvent ils utilisent pour proposer la boisson aux hôtes deux récipients. Parfois, ils tiennent une coupe plate, et une sorte de mesure allongée, ressemblant tout à fait à celle utilisée par l'homme de droite, dans la scène de « siphon » que nous avons déjà évoquée [fig. 49]. Cela peut bien sûr signifier qu'ils ont en main à la fois ce qui va être attribué à l'invité et le vase qui leur a servi à verser le vin. Il se dégage pourtant de ces scènes, infiniment répétées, l'idée d'une forme de dosage, en raison, peut-être, de la petite taille des godets employés. Plus significatif encore nous semble l'usage de deux petits vases à anse identiques, très courants, eux aussi, dans ce type de représentations. Pour ne prendre que l'exemple le plus connu, la tombe de Rekhmirê livre une scène de banquet extrêmement riche, où des servantes manipulent une grande quantité de ces petits flacons ²⁰³⁰. Si nous nous arrêtons à quelques détails de l'ensemble, nous pouvons voir

²⁰²⁹ W.C. HAYES, *op. cit.*, p. 86.

²⁰³⁰ N. de G. DAVIES, *The Tomb of Rekh-mi-rê at Thebes*, New York, rééd. 1973, pl. 64.

l'une d'entre elles verser ainsi le vin ²⁰³¹ dans la coupe d'une invitée au moyen de ce récipient, tout en gardant l'identique dans son autre main [fig. 50] ; sur le même tableau, mais à un registre supérieur, ce sont cette fois deux femmes qui assurent le service [fig. 51] : la première verse un liquide blanc (de l'eau ?) au moyen du godet allongé que nous avons déjà souvent évoqué, tandis que la seconde, un peu en retrait, se tient derrière sa compagne en tenant, elle aussi, les deux vases jumeaux dans sa main gauche. S'il est difficile d'appréhender, au travers de simples représentations, la réalité profonde des opérations de préparation et de présentation du vin, la complexité des gestes effectués à cette occasion, et la multiplicité des récipients qui y étaient dévolus, laissent clairement transparaître cette pratique du mélange.

Pour toutes ces raisons, il nous semble plus logique de penser que l'habitude de mélanger le vin n'a pas été importée en Égypte par les colonies de commerçants grecs qui s'y installèrent à la Basse Époque. Il nous semble au contraire que ce mode de préparation de la boisson, corollaire des conditions mêmes de sa fabrication, était déjà entré dans les mœurs depuis bien longtemps : peut-être au Nouvel Empire, à l'occasion de contacts renouvelés avec des régions traditionnellement viticoles, peut-être encore avant. Cela n'exclut pas, cependant, qu'un nouveau terme désignant le vin mélangé (le mot *mṯk*) ait pu apparaître à cette époque, et supplanter une désignation plus ancienne, et moins spécifique. Mais cette préparation de la boisson, que beaucoup d'auteurs refusent manifestement d'accepter de peur de déshonorer le vin égyptien, n'est peut-être pas aussi dégradante que l'on voudrait le croire. On pourrait au contraire songer, en faisant quelques instants abstraction de nos goûts modernes pour le vin, que la pratique subtile du dosage, avant de consommer une boisson forte et sirupeuse par nécessité, était précisément ce qui distinguait les Égyptiens des barbares buveurs de lait dont parle Hérodote — signe, peut-être, de la maîtrise d'un véritable art de boire.

²⁰³¹ Le fait qu'il s'agit bien de vin semble prouvé par la couleur rouge donnée au liquide qui s'écoule par l'artiste (cf. A. MEKHITARIAN, *La peinture égyptienne*, Bruxelles, 1954, fig. à la p. 51) sans que cela soit, bien entendu, un argument définitif. Notons cependant que de très nombreux détails, comme par exemple l'accumulation des amphores « cananéennes », et la représentation du filtrage de la boisson indiquent clairement la présence du vin.



fig. 50 : service de la boisson au banquet de la tombe de Rekhmirê, TT 100, à Thèbes. Le vin s'écoule d'une sorte de petit vase dont la servante tient le double, dans l'autre main (N. de G. DAVIES, *The Tomb of Rekh-mi-rê at Thebes*, New York, rééd. 1973, pl. 64).

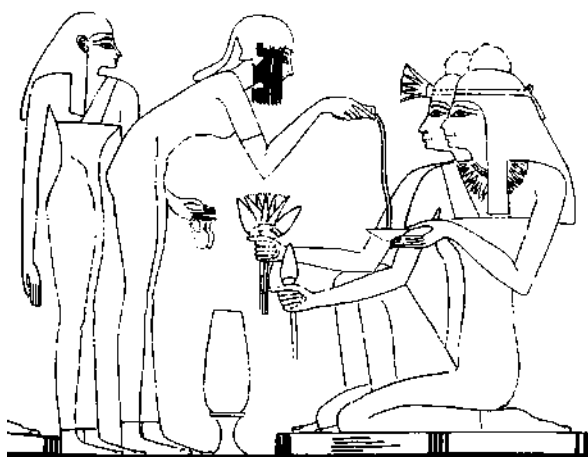


fig. 51: banquet de la tombe de Rekhmirê, TT 100. Les deux servantes ont à la fois les deux vases jumeaux, et une sorte de godet allongé que l'on retrouve dans la scène de « siphon » de la TT 113 [fig. 2] (N. de G. DAVIES, *The Tomb of Rekh-mi-rê at Thebes*, New York, rééd. 1973, pl. 64).

Conclusion

L'étude systématique des sources pharaoniques permet d'avoir de la vigne en Égypte une vision nouvelle : on peut se rendre compte que, bien avant que cette plante ait été massivement cultivée un peu partout dans le pays, à l'époque gréco-romaine, la mise en place du vignoble a été relativement longue, et a pu répondre, selon les régions concernées, à des impératifs très variables. Le Delta a manifestement été très tôt un bon producteur de vin, mais les régions viticoles les plus importantes semblent le plus souvent s'être cantonnées au voisinage des grandes capitales, sièges des consommateurs privilégiés de cette boisson (entourage du roi, principaux temples) ²⁰³². L'exemple le plus significatif de cette tendance doit être recherché au Nouvel Empire. L'étude des étiquettes de jarres à vin montre en effet que la fondation de la ville de Per-Ramsès, au début de la XIX^e dynastie, a suscité de grands changements dans l'implantation du vignoble. L'est du Delta, aux environs de cette capitale, devient à partir de cette date le plus gros producteur de vin, alors que, quelques décennies plus tôt, la région de Memphis et Héliopolis prise au sens large assurait l'essentiel des livraisons de cette boisson à travers le pays ²⁰³³. Les mêmes phénomènes de regroupement du vignoble autour des principaux centres administratifs se devinent cependant à toutes les époques de l'histoire pharaonique : il est ainsi significatif que les seules indications géographiques que l'on peut extraire des scellements de jarres à vin de la II^e dynastie se rattachent aux villes de Bouto, Memphis, et Nekhen ²⁰³⁴.

La vigne était cependant présente dans de nombreuses autres régions, selon des modalités différentes. Sa culture a ainsi pu être induite pour des raisons de prestige dans des provinces éloignées de l'Empire égyptien, comme la Nubie ²⁰³⁵. Les grandes institutions religieuses semblent alors, en vertu de leurs besoins propres pour assurer le culte divin journalier, avoir été l'un des principaux moteurs du développement des vignobles. Mais les particuliers ont sans doute joué, à toutes les époques, un rôle tout aussi important que discret dans cette expansion : les noms des domaines funéraires, à l'Ancien Empire, montrent bien comment de grands personnages pouvaient planter des vignobles à

²⁰³² Voir *supra*, I/3/3.

²⁰³³ Voir *supra*, I/4.

²⁰³⁴ Voir *supra*, I/1.

²⁰³⁵ Voir *supra*, I/2/2.

leur bénéfice. Un haut fonctionnaire comme Metjen possédait par exemple, dès la III^e dynastie, un domaine viticole de plus d'un hectare de superficie ²⁰³⁶.

Les régions marginales comme les Oasis ou Tjarou semblent quant à elles avoir été l'objet d'un véritable « système colonial » avant la lettre : si elles ont produit en grandes quantités un vin qui devint célèbre au moins à partir du Nouvel Empire, il semble que ce soit exclusivement au bénéfice de la vallée du Nil. On a alors l'impression que la viticulture dans ces régions participait d'un système d'échanges inégaux, où des populations mal intégrées à l'économie égyptienne livrait un produit qui par nature ne pouvait pas être destiné à l'autoconsommation. Il est d'ailleurs notable que les Oasis comme Tjarou ont fonctionné, au moins au Nouvel Empire, comme des lieux de relégation pour des individus jugés indésirables en Égypte même ²⁰³⁷.

Il est donc possible de dresser une typologie des régions viticoles égyptiennes : aux zones de forte densité du vignoble (autour des plus grands centres administratifs du Delta) s'opposent manifestement les provinces qui fabriquent du vin destiné à une forme d'autoconsommation, et celles qui produisent pour l'exportation de plus grandes quantités de cette boisson. Il ne faut cependant pas oublier qu'au cours même de l'histoire pharaonique le vignoble a sans doute connu d'importantes variations. L'étude des importations de vin de Palestine permet d'en avoir une idée : c'est sans doute de ces régions voisines de l'Égypte que les premières amphores vinaires ont été expédiées, dès la fin du IV^e millénaire : des tombes d'Abydos comme la tombe royale U-j (Nagada III A 1) ont livré de très nombreuses jarres importées ayant renfermé du vin. Les techniques de la vinification ont cependant rapidement dû être assimilées par les Égyptiens puisque, quelques décennies plus tard (Nagada III B) les importations disparaissent au moment même où l'on commence à trouver des jarres à vin fabriquées en Égypte ²⁰³⁸. Il est intéressant de constater que le même scénario a dû se produire au Nouvel Empire : les premières étiquettes de jarres (notamment celles qui ont été retrouvées à Malqata) mentionnent régulièrement le vin palestinien (vin de Kharou). Or cette denrée disparaît complètement des inscriptions de ce genre que l'on peut dater des XIX^e et XX^e dynasties, alors même que des produits comme l'huile et l'encens continuent d'être importés dans les mêmes jarres inscrites. Il est tentant de penser que l'Égypte, pour la seconde fois de son histoire, avait réussi à assimiler les techniques de la production du vin, et à substituer aux importations une production locale, au moins pour ce qui concernait l'approvisionnement des grands domaines de l'État. Tout ceci montre que l'histoire de la vigne et du vin en Égypte, pays plus naturellement porté à la production et la consommation de la bière, n'a pas été linéaire. On peut au contraire penser qu'elle a été formée d'une succession de

²⁰³⁶ Voir *supra*, I/1.

²⁰³⁷ Voir *supra* I/2/1 et I/2/3.

²⁰³⁸ Voir *supra*, I/2/3.

mouvements d'expansion et de reflux, parfois difficiles à cerner plus précisément, durant une période qui s'étend sur trois millénaires. Quoi de plus normal, si l'on considère que le vin n'était dans ce pays qu'un produit de luxe, destiné à une couche étroite de la société ? Cette boisson n'aurait alors été produite en grande quantité que durant les périodes de relative stabilité politique.

Au Nouvel Empire, les étiquettes de jarres à vin apportent aussi une information très complète sur le fonctionnement des vignobles d'État. On apprend ainsi que les vignes étaient de préférence installées dans des zones humides, mais non inondables (bourrelets de berges, ou basses-terres se trouvant à la périphérie de la Vallée). Il semble bien qu'à cette époque, des aménagements à grande échelle (les grands bassins-*b'h*, permettant sans doute une forme d'irrigation pérenne) aient été constitués pour favoriser entre autres la viticulture, au sein d'ensembles horticoles associant la vigne à plusieurs espèces d'arbres fruitiers ²⁰³⁹. La ville de Per-Ramsès, entourée de plusieurs hectares de vignobles et d'oliveraies, apparaît ainsi comme une véritable cité-jardin et le domaine voisin de Kaenkemet, évoqué par les *Late Egyptian Miscellanies* et le P. Harris I, semble être devenu sous la XIX^e dynastie le principal pourvoyeur du pays en produits spécialisés ²⁰⁴⁰. Un personnel nombreux s'occupait de ces propriétés viticoles : vigneron et chefs des vigneron responsables de la qualité de la boisson, contrôleurs chargés de son enregistrement et de son transfert jusqu'aux centres de consommation, hauts fonctionnaires supervisant la distribution du produit ²⁰⁴¹. Il est bien sûr difficile de savoir si une organisation aussi rigoureuse existait aux époques antérieures, pour lesquelles peu de documents administratifs concernant le vin ont été retrouvés. Il faut également rappeler que la documentation disponible ne permet d'appréhender que les grands domaines régis par l'administration pour le compte de la famille royale et des temples, ou plus rarement au bénéfice de personnages éminents de l'État ²⁰⁴². Les documents que nous avons utilisés permettent au moins de faire le portrait précis d'une catégorie bien définie de vignobles à une époque donnée.

On ne peut savoir concrètement ce qu'était le vin des anciens Égyptiens, et quels étaient les critères d'appréciation de cette boisson à l'époque pharaonique. L'étude comparée des scènes de vinification et des indications que l'on retrouve sur les étiquettes de jarres permet cependant d'avoir une idée de certains aspects techniques de la fabrication du vin. Au Nouvel Empire, un vocabulaire extrêmement précis opère une distinction fondamentale entre trois produits que l'on peut tirer de la même vendange : le vin ordinaire,

²⁰³⁹ Voir *supra* II/1/1.

²⁰⁴⁰ Voir *supra*, II/1/2 et II/1/3.

²⁰⁴¹ Voir *supra*, II/2.

²⁰⁴² Voir *supra*, II/3/1.

le *shedeh*, que tout désigne comme une boisson de luxe très sucrée, et enfin le *paour*, qui à l'inverse est présenté comme une boisson aigre et de pauvre qualité. Tous ces vins sont manifestement obtenus grâce à une série de manipulations de la vendange, dont il est parfois malaisé de deviner la nature exacte (concentration des moûts, retrempage du marc ?) ²⁰⁴³. Il reste néanmoins certain que les Égyptiens du Nouvel Empire avaient acquis une grande maîtrise dans l'art de fabriquer le vin, un vin qui pouvait, selon les cas, être gardé au moins cinq ans avant d'être consommé, et dont il semble bien que l'on observait régulièrement la fermentation pour en améliorer la qualité ²⁰⁴⁴.

Si la civilisation égyptienne est restée une « civilisation de la bière » jusqu'à une période tardive de son histoire, le vin paraît y avoir été particulièrement apprécié par la catégorie de la population qui pouvait y avoir accès. Le Nouvel Empire, époque qui a livré le plus d'informations sur le vin, marque peut-être un âge d'or dans l'utilisation de cette boisson. Le vin est alors régulièrement mentionné dans la littérature (lettres, textes panégyriques, chants d'amour). Il coule à flot dans les représentations de banquets qui ornent les tombeaux privés de cette époque, où ont souvent été figurés de façon très crue des invités indisposés par l'excès de boisson. Même si de nombreuses sagesses rédigées à cette époque exhortent à la modération, et mettent en garde le buveur contre la dégradation qui découle de l'ivresse, le vin conserve indéniablement une valeur positive : il constitue un ingrédient indispensable à la fête, au même titre que la musique et la danse, et semble être — gage de son succès — la manifestation d'un mode de vie aristocratique ²⁰⁴⁵. Le *summum* du plaisir est sans doute alors la dégustation d'une coupe de vin, sous un pavillon, devant un jeu de *senet*, joie à laquelle se livre dans son tombeau thébain le noble Nefersekherou ²⁰⁴⁶ : tout ceci révèle la maîtrise d'un véritable art de boire. Cette ivresse mesurée est encore, à l'aube de l'époque ptolémaïque, l'apanage du sage Petosiris, que ses vigneronns invitent en ces termes à suivre les désirs de son cœur :

« Bois, enivre-toi, ne cesse pas de faire ce que tu aimes, et que le vin t'advienne comme tu le souhaites, ô, grand des cinq, maître des sièges, Petosiris *nb jmꜥh*.
Le seigneur d'Imet t'enrichit de vin, selon ton désir, pour que tu passes du bon temps » ²⁰⁴⁷.

²⁰⁴³ Voir *supra*, III/2.

²⁰⁴⁴ Voir *supra* III/3.

²⁰⁴⁵ Voir *supra*, II/3/3.

²⁰⁴⁶G. LEFEBVRE, *Le tombeau de Petosiris*, Le Caire, 1923, p. 50.

²⁰⁴⁷G. LEFEBVRE, « Légendes des scènes agricoles au tombeau de Petosiris », *Bibl. EPHE* 234, 1922, p. 76.

Cartes

Index général

Aakheperourê	114
Abd el-Raziq	255 ; 274
Abou Simbel	58 ; 66
Abousir	176
Abydos	9; 12; 13; 15; 16; 37; 61; 74; 126; 127; 135; 136; 183; 192; 207; 209; 241; 286; 294; 314; 321; 330; 331; 340; 447; 524
Adams (W.Y.)	71; 414
Adjib	14
Afrique du Nord	402
Agy	111
agronomes	267
Akh-Menou	401
Akhenaton	5; 7; 41; 103; 105; 119; 161; 168; 169; 170; 171; 172; 195; 201; 204; 208; 250; 251; 276; 292; 294; 320; 326; 327; 399; 457; 558; 559; 561
Akhetaton	132; 248; 276
alcool	346; 461; 462; 463; 464; 488; 495; 497; 528; 548; 573
alcoolisation	461; 528
Alep	92
Alexandrie	1; 173; 402; 425
Algérie	402
Amarna	31; 33; 34; 48; 60; 78; 81; 89; 92; 103; 126; 143; 154; 168; 170; 172; 174; 176; 208; 233; 235; 238; 241; 245; 251; 264; 266; 268; 275; 279; 291; 294; 308; 314; 320; 321; 333; 334; 447; 457; 474; 502; 522; 524; 525; 555; 558; 574
Amenemhat I ^{er}	131
Amenemhat II	75; 91; 530
Amenhotep fils de Hapou	308; 309
Amenhotep II	5; 66; 93; 97; 113; 114; 115; 119; 161; 248; 255; 319; 332; 408; 411
Amenhotep III	5; 7; 31; 62; 63; 64; 79; 87; 93; 98; 115; 116; 117; 121; 154; 157; 158; 159; 160; 195; 201; 204; 208; 232; 236; 250; 252; 265; 275; 298; 301; 308; 309; 313; 315; 320; 322; 324; 325; 326; 331; 332; 550; 555; 561; 562; 563; 574
Amenhotep IV	118; 169; 171; 237; 558; 561; 562
Amenirdis	264
amer	459
Amon	28; 68; 81; 82; 115; 121; 153; 206; 255; 298; 321
Amon-Rê	67; 113; 114; 460
Amourrou	91; 92; 93; 140
amphores	162
amphores cananéennes	90
amphores vinaires	109; 268
Ancien Bronze	74
Ancien Empire	2; 13; 16; 23; 149; 176; 206; 243; 254; 255; 256; 319; 323; 331; 349; 350; 386; 390; 399; 404; 405; 407; 410; 422; 423; 425; 426; 430; 435; 438; 540
Ancien Testament	445
Andjet	48; 140; 207

âne	43; 312; 427
Aniba	9; 56; 58; 70; 71; 268
Ankhchechonquy	565
Ankhkheperourê	561
Annales de Thoutmosis III	82; 93; 409
anthocyanes	538; 540
Antinoupolis	135
antiseptique	74
Anubis	140
Apicius	465
apiculteurs	153
Apirous	66; 86; 95; 104; 422
Arad	74
arbres fruitiers	257; 402
argent	335
argile	314
Arminna	71
arrosage	245; 391; 539
Arvad	76; 89
Ashana	46; 142
Ashmolean Museum	8
Ashmunein	149
Asiatiques	66; 73; 74; 76; 103; 105; 256; 307; 338; 404; 488
Assiout	129; 150
Assouan	1; 106; 107; 128; 248
Assur	50; 52
Aston (D.)	45
atelier	307
ateliers de potiers	314
Athénée	1; 552; 536
Aton	33; 34; 41; 42; 157; 169; 174; 293; 321; 331; 334; 506
Atoum	61; 163; 165; 166; 167; 183
Aufrère (S.)	125; 493; 497; 499
autoconsommation	318
Avaris	75; 76; 214
Ay	118; 322; 325
Ayn Asil	23; 24; 26; 29; 30
Babylone	93
Babylonie	93; 94
bactéries	462
Bagnall (R.S.)	3
Bahareya	22; 25; 29; 31; 43; 44
Bahr al-Libnani	190
Bahr Youssouf	131; 132; 134; 149; 173; 188; 190
Balamoun	191; 213
Balat	23; 25; 44; 45
banquet	69; 318; 341; 342; 345; 574
barge	311
Barna	146; 149; 191
bas-reliefs	349
Basse Époque	54; 149; 243; 255; 349; 390; 407; 430; 575
Basse-Égypte	17; 43; 49; 151; 190; 191; 205; 248; 267
basse-terre	113; 246
basse-terre de Ptah	162; 247
basse-terre du nord	247
basses-terres	249
bassin	120; 243

bassin	250; 256
bassin d'irrigation	159
bassin de foulage	418
bateau	311
battre la mesure	427
Baum (N.)	245; 255; 267
Bavay (L.)	74
Bay	182; 303; 315; 325
Beaux (N.)	394; 395
bec verseur	430
Bédouins	256
Behbeit al-Haggar	151; 208; 214; 313
Beni-Hassan	130; 133; 367; 390; 395; 422; 423; 465; 469; 486
Beni-Suef	150
Beqaa	73; 92
berge	228; 229; 246
bière	2; 3; 4; 60; 105; 309; 334; 341; 410; 444; 499; 564
Bietak (M.)	151; 192; 196; 200; 213; 214; 398; 411; 418; 433
bitume	79
Blackman (A.M.)	409
bleu de cobalt	30
bois	90; 249
boisson forte	89; 92
Bonneau (D.)	250
Bottéro (J.)	2; 568
bouche de la Rivière	191
boucher	314
boucherie	314
bouchons de jarres	61; 313; 458
Bouhen	9; 58; 60; 61; 62; 67; 71; 80; 247; 248; 286; 502; 506; 524
Bourriau (J.)	84
Bousquet (B.)	55
Bouto	14; 16; 20; 205
branche Canopique	143; 173; 180; 191; 192; 196; 199
branche de Damiette	213
branche de Rosette	171; 191; 192; 196; 200
branche Pélusiaque	197; 215
branche Sebennytique	213
bronze	90
broussailles	131; 252
Brusch (E.)	183
Bruyère (B.)	9
Bubastis	2; 49; 215; 231; 337
buissons	249
Busiris	207
butte	233
Butzer (K.)	174
buveurs	336; 337; 575
By-Nefer	45
Byblos	85; 91
cabarets	336
cadastre	248
Camino (R.)	492
Canal de la Troupe	153
canal	248
canal de Pa-Hel	244
canal du Ka	206; 322; 334

canal Peteri	230
capitaine de vaisseau	293
<i>carenum</i>	529
Carkémish	92; 93
Carter (H.)	571
Caton	426; 462; 499
cave	439; 507
cellier	260; 333; 340; 550
Celui-qui-se-satisfait-de-Maât	222
cépage	264; 265
cépage asiatique	265
ceps	399
Cerny	181; 182; 282; 489
chalumeau	568
chancellerie	43
Chants d'amour	118
charbon	312
chasse	243; 248; 396
Chassinat (E.)	461
chauffage du moût	463
chef des vigneron	273; 289; 290; 292; 293; 297; 299; 308; 311
Chemins d'Horus	85; 86; 234
Chesemou	17; 153; 424; 427; 446; 468; 535
Chronique du prince Osorkon	460
Ciccarello (M.)	153
citerne	176
clôture	260; 261
<i>coltura promiscua</i>	260; 402; 445
Columelle	462; 464; 467; 488; 498; 500
commandant	297
commandant de Thèbes ouest	298
commerçants	153; 335
concentration	470
concombres	248; 256
conduite de la vigne	398
congé	312
conservation	550
consommateurs	318; 336
consommation	550; 554; 569
Conte du prince prédestiné	84
Contra-Lato	111
contrôleur	294; 295; 296; 312; 315; 326
Coptos	1
coupe	69; 342; 346
courtisanes	105; 338
Crocodilopolis	124
cruche	29; 338
crue	337; 392
cuisson	447; 466
cuivre	335
cultivateur	293; 294; 296
culture en support	395
cuvaion	539; 546; 547; 548
cuve	410; 414; 427
cuve de foulage	257; 405; 407; 409; 414; 418; 425
cuve de pressage	71
Cyrus	567
Dairout	134

Dakhla	9; 22; 23; 25; 28; 29; 31; 43; 44; 241; 251
Damanhûr	16
Damas	66; 73
Damascène	85
Dapour	92
dattes	258; 402
dattier	257
Davies (N. de G)	116; 118
Dawson (W.)	8
De Rougé (E.)	183
Debeira	69; 70; 71
deben	334; 335
débits de boisson	341; 347
décret d'Horemheb	88; 237
décret de Canope	85; 92
décret de Nauri	64; 67
<i>defrutum</i>	462; 464; 498; 529
dégustation	472
Deir al-Bahari	305; 306
Deir al-Gebrawi	130; 256
Deir al-Medina	5; 8; 9; 36; 37; 45; 60; 88; 121; 123; 135; 146; 154; 163; 168; 172; 184; 188; 189; 195; 213; 214; 215; 218; 231; 233; 236; 237; 241; 258; 267; 275; 286; 291; 301; 315; 321; 322; 323; 325; 327; 332; 347; 388; 492; 502; 518; 524; 541
Deirout	129
Delta	1; 11; 18; 41; 151; 152; 159; 191; 197; 233; 275; 315; 457
Den	13
Dendara	50; 108; 125; 126; 446
département	295; 296; 299; 301; 326
déplacement des populations	67
Derchain (Ph.)	463
Desroches-Noblecourt (Chr.)	403
Deuxième Période intermédiaire	233
déversoir	410; 411; 418; 425; 427
distillation	447
district d'Atoum	163; 165; 167; 322
district de Ba	207
district de Nakhlu	244
district de Peteri	228; 229 244; 328
district du Canal	136
district du Ka	200; 259; 260; 261; 315
divine adoratrice	141; 264
Djahi	82
Djehoutyhotep	69
Djêmé	2
Djesdjes	25; 49; 50; 52; 54; 67
Djet	15
Djoser	16; 431
Dodekaschœne	71
<i>dolia</i>	551
domaine	326
domaine d'Osiris	207
domaines funéraires	18; 176; 206; 323
donation	111
dons	271; 308; 332; 334
Dounâouy	141

Drah Abou el-Naggah	25
eau d'Amon	197; 207; 209; 210; 211; 213; 244
eau d'Avaris	197
eau de Menmaâtrê	192; 197; 213
eau de Ptah	61; 137; 151; 167; 172; 192; 193; 194; 195; 196; 197; 206; 209; 222; 244
eau de Rê	151; 167; 197; 215; 218; 221; 222; 225; 244; 322; 327
eaux d'Horus	222; 231
eaux de Baâl	222
eaux-Peteri	226; 228; 229
écoulement	413
Edfou	50; 108; 109; 125; 248
Ein Birbiya	46
El-Ashmunein	134; 135
El-Bersheh	130; 131; 421
El-Deshasha	129
El-Kab	14; 111; 410
El-Omari	12
El-Qasr	45
El-Rizeikat	124
El-Siririah	143; 188
élagage des feuilles	397
Éléphantine	29
Empereur (J.-Y.)	415
Empire romain	426
empreintes de sceaux	79; 435
enceinte	17; 218; 261; 403
encens	4; 153; 460
enfants royaux	321
entrepôt	126
épithète royale	326; 327
époque amarnienne	245; 424
époque gréco-romaine	128; 248
époque méroïtique	71
époque ptolémaïque	46; 141; 241; 318; 386; 444
époque ramesside	121; 149; 275; 335; 490; 549
époque romaine	108; 230
épouse royale	321
Ermant	123; 124; 234
Esna	50; 111; 128
Espagne	49; 52
étanchéité	552
étang	188; 233; 245
Étienne (M.)	516
étiquettes de jarres	5; 43; 45; 64; 96; 134; 169; 174; 191; 232; 233; 234; 238; 246; 258; 265; 273; 290; 312; 318; 319; 323; 324; 328; 331; 348; 445; 502; 525
étoile d'Horus chef du ciel	16
Eyre (C.J.)	246; 252
Fadrus	59
Fairman (H.W.)	173; 502
Fakhry (A.)	26; 45
famille royale	318; 319; 320
Faraфра	22; 47; 50
Faras	71; 413

Fayoum	1; 129; 131; 143; 144; 146; 147; 149; 176; 178; 188; 190; 191; 234; 235; 245; 250; 350; 398; 399; 415; 419
femmes	403; 404
Fenekhou	88; 89
fenêtre des apparitions	180
fer	90
ferme	261
fermentation	311; 430; 437; 439; 447; 463; 543; 547; 548
fête	345
fête- <i>sed</i>	157; 308; 313; 314; 324
figues	74; 256; 267; 470
figuier 17;	75; 119; 256; 257
filie royale	309
fil royal	321
filtrage	433; 447; 466; 467; 501
filtrer	422
fleurs de lotus	338
fouillage	349; 388; 396; 403; 407; 410; 426; 487; 539
Gabolde (M.)	84
Galilée	73
Gamert-Wallert (I.)	54
gardien	293; 294; 299
Gardiner (A.H.)	92; 133; 143; 151; 173; 178; 182; 188; 191; 199; 274; 275; 473
gargouille léontocéphale	415
garnisons romaines	2
Gauthier (H.)	183
gaz	439
Gaza	81; 85
gazelle	79
gebel Barkal	70
gebel Sindjar	93
géographie de Ptolémée	199
Giddy (L.)	22; 25; 32
Giza	189; 201; 256; 350
Godin Tepe	12
gouverneur de l'Oasis	29
gouverneur de l'oasis du Nord	29
gouverneur de This	29
gouverneurs	26
Goyon (G.)	173
graffiti pharaoniques	25
graisse	507; 529
graisse animale	4
grand bassin	219; 223; 260; 263
grand-prêtre d'Amon	306
Grande Rivière	191; 196; 197; 207; 209; 212; 213; 214; 322
grande statue du roi	181
grande terre à oliviers	259; 260
grandes oliveraies	260
Grandet (P.)	179; 189; 190; 205; 221; 252; 268; 271
grappes	69; 401
Greco	21
grenades	227; 257; 267; 290; 311; 393; 444; 445
grenadier	119; 257; 445
grenier	233
grenier royal	303

greniers de This	29
Griffith (F.Ll.)	173
groupe A	57
groupe C	57
groupe X	71
Gunn (B.)	173; 502
Habitants-du-sable	75
Hapy	117
Hardai	48; 129; 131; 140; 149; 188
Haring (B.J.J.)	271; 275; 297; 305
harpe	342; 338
Harpur (Y.)	366
Harsaphès	52; 53
Harsiyotef	68; 257
Hatchepsout	4; 97; 372; 423
Hathor	118; 125; 321; 438
Hatti	93
Haute-Égypte	2; 11; 14; 49; 107; 127; 128; 234; 271; 323; 399; 439
haute-terre	233; 249
Hay-Neferet	201; 202; 204
Hayes (W.C.)	60; 117; 157; 173; 178; 308; 309; 502; 512; 523; 570; 574
Hébreux	104; 445; 488
Hekanakhte	124
Helck (W.)	97
Héliopolis	61; 115; 152; 162; 163; 164; 166; 167; 168; 171; 178; 180; 183; 191; 197; 206; 238; 258; 260; 272; 322; 336; 490
Hendrick (S.)	74
Heqamaâtrê-Setepenrê	227
Héracléopolis	52
Héracléopolis magna	254
Herenshena, Hershena	183; 184; 185
Herkouf	57
Hermopolis	133; 134
Hérodote	2; 337; 565; 567; 575
Hésiode	567
Hittites	92
Hope (C.)	60; 162; 436; 437; 458
Horakhty	110
Horemheb	9; 61; 99; 169; 193; 195; 205; 320; 322; 325; 326; 327; 447; 458
Horus	13; 140; 191; 214; 405; 499
Hout-en-Shena	164
Houtkaptah	154; 156; 160; 179
huile	4; 23; 90; 153; 218; 258; 259; 267; 290; 293; 294; 311; 334; 338; 420; 423; 507; 529; 530
huile d'Égypte	260
huile d'olive	163; 200; 218; 258; 260
humidité	252; 399
Hyksos	75; 76; 95; 214
Iaa	73; 256
Iaou-Nefer	182; 183; 192; 206
Iat	218; 249; 265
Iaty	34; 41; 45; 51
II ^e dynastie	14; 15; 19
III ^e dynastie	16; 17; 20; 151; 256; 323; 431

Ikhmindi	71
île	246
île de Shed	206; 325
île du désert	46
Imaou	19
importations palestiniennes	13
inondation	246
inondation	246
intendant	273; 299; 301; 303; 304; 306; 307; 309; 315
intendant de la place	299
Iou-Redou	224
Iran	12
Irbouna	146
I ^{re} dynastie	15
irrigation	245; 252
Iry-nefer	34
Isis	258
Ismant al-Kharab	46
Italie	402
IV ^e dynastie	18; 20; 57
IV ^e millénaire	196
ivresse	110; 337; 339; 341; 346; 461
Jacquet (H.)	18; 176
James (T.H.G.)	13
Jansen-Winkel (K.)	54
Janssen (J.J.)	331; 334
jardinier	65; 140; 243; 275; 245
jarres à huile	267
jarres d'albâtre	52
jarres de stockage	30; 162
Jordanie	12
Jourdain	12
journal de bord	293; 311
Kadesh	92
Kaenkemet	159; 213; 217; 218; 219; 221; 222; 223; 231; 244; 249; 251; 252; 258; 260; 263; 265; 270; 271; 322; 323; 328; 403; 524; 527
Kaenkemet-Bahemtaouy	260
Kafr el-Akhmar	129
Kamid el-Loz	66; 81
Kamosis	76; 214
Kaper (O.)	46
Karanâ	93
Karnak	9; 76; 108; 114; 115; 119; 169; 251; 255; 331; 401
Kawa	49; 56; 67; 68; 70; 71; 88; 103
Kemp (B.J.)	7; 530
Kenemet	49; 50; 52; 54
Kerma	57
Khaemmaât dans Koush	62
Kharga	16; 22; 23; 44; 47; 55; 313
Kharou	82; 83; 84; 85; 88; 92; 140
Khasekhemouy	14; 15
Khentika	23; 25
Khenty-Imenty	104
Khenty-shé	91
Khepesht	123; 124; 127
Khnoum	133

Khonsou	321
Kitchen (K.A.)	136; 137; 200; 208; 221; 507; 508; 526
Klebs (L.)	349; 468; 487
Koenig (Y.)	9; 45; 172; 330; 456; 516
Kom Abou Billou	179; 206
Kor	9; 58
Koush	63; 65; 70; 82
Kuentz (Ch.)	16
Kumidu	81
Kumma	57
Kysis	55
lac	188; 245
lac Moeris	234
lac Qaroun	178
lait	460
laitues	257
<i>Late Egyptian Miscellanies</i>	229; 303; 524
Leahy (M.A.)	173; 502; 523
Leblanc (Chr.)	8
Lecuyot (G.)	516
Lefebvre (G.)	405; 415
légumes	256; 257
Lerstrup (A.)	275
Lesko (L.)	483; 507; 525; 536; 564; 572
Letopolis	17; 179; 206
Liban	12; 73; 85; 89; 91
Libou	179
Libyens	177; 178; 179
lies	105; 144; 266; 313; 414; 415; 431; 433; 499
lin	231
Lipinski (E.)	566
liqueur	51
liserons	338
liste d'Abydos	195; 197
Livre des Morts	424; 425; 461
Loret (V.)	444; 445
lotus	114
Louxor	159; 341
Ma-Hor	109; 110
macération	548
Mafket	179; 206
magasin	340
main-d'œuvre	103
maison de la bière	337; 339; 340; 345
Malqata	5; 7; 32; 37; 38; 60; 78; 83; 154; 157; 172; 176; 192; 195; 208; 214; 235; 268; 278; 291; 308; 309; 313; 314; 322; 324; 331; 334; 436; 437; 495; 502; 512; 523; 524; 555; 570; 573
Manniche (L.)	427
marais	132; 191; 243; 248; 249; 250; 252
marc	500
Marc-Aurèle	111
Marea	1; 173
marécage	108; 249
Mareotis	16
<i>marl D</i>	4; 314
Maspero (G.)	56
McGovern (P.E.)	313; 314; 315

Medinet Gourob	129
Medinet Habou	2; 82; 103; 120; 178; 188; 304; 323; 447
Medinet Madi	497
Méditerranée	12; 53
Meeks (D.)	19; 110; 134; 207; 235; 265; 393; 409; 422; 432; 524; 536; 543; 544; 546; 572
Meggido	77; 81; 89
Meidoum	129; 149; 237; 367
Meinarti	71; 413
Meir	130; 409; 422; 432
mélange de la boisson	105; 573
Memphis	14; 16; 17; 20; 75; 129; 130; 150; 152; 153; 154; 155; 156; 157; 158; 159; 162; 163; 178; 179; 180; 183; 185; 189; 190; 191; 192; 201; 204; 206; 224; 234; 238; 244; 250; 251; 252; 258; 260; 272; 291; 304; 308; 313; 314; 315; 321; 322; 490
Mendès	18; 191; 207; 208; 319; 321; 322
Menkheperroure	193
Menmaâtrê	37
Mentiou	67; 88; 89
Menu (B.)	294; 301
mer Caspienne	12
mer Noire	12
mère royale	18; 206
Merenptah	117; 172; 303; 321; 323
Méroé	68
Mery-Ouaset	199
Mesen	214
Meshouesh	179
Mésopotamie	2; 92; 568
Metjen	17; 18; 20; 23; 151; 201; 256; 323
Metropolitan Museum of Art	7; 313
miel	4; 120; 153; 218; 267; 290; 293; 297; 334; 460; 470; 485
militaire	297; 298; 301; 306; 311
millésime	550
Miour	191
mise en jarres	18; 430; 434
Mitanni	84; 93
Moalla	124; 234
momification	461
mont Carmel	73; 85; 89
mont Hermon	73
Montet (P.)	349; 421; 425; 427; 466; 468
Montou	123; 321
Montou-Rê	124
Montouhotep	124
monts Zagros	12
Mout	45
moût	94; 415; 444; 463; 465; 467; 486; 539
Moyen Bronze II	95
Moyen Empire	16; 24; 25; 26; 54; 57; 58; 73; 108; 124; 130; 133; 149; 256; 257; 323; 367; 390; 395; 407; 410; 411; 421; 423; 430; 465; 487
Moyenne-Égypte	1; 11; 21; 46; 129; 134; 143; 149; 150; 191; 224; 233; 237; 322; 350; 367; 402
<i>mulsum</i>	485
Munro (P.)	438

musée de Turin	493
musiciens	338
musique	338; 342
myrrhe	460; 461
Nagada III	12
Nagada III A1	12; 74
Nagada III B	13; 74
Nagel (G.)	9
Naharina	84
Napata	68; 257
Naqalifeh	398
natron	231
Naufragé	256
Naville (E.)	217
Nay-Amon	61; 143; 145; 185; 186; 188; 189; 190; 198; 200; 245; 258; 259; 260; 312; 322; 489
Nay-Amon-Rê	143; 187; 188
Nay-Ousermaâtrê	134; 135
Nay-Ramsès	134; 226; 228; 234; 244; 248; 257; 267; 270; 275; 289; 322; 323; 328; 402; 444; 457; 492; 497; 500
Nazlet el-Batran	189; 201
Nebmaâtrê	80; 159; 161; 169
nécropole	121
nécropole thébaine	318; 372; 405
Nectanebo II	50; 111
Nefertiti	320
Neguev	74
Neith	171; 204; 403
Neret	26; 29
<i>Neutron Activation Analysis</i>	313
Newberry (P.)	466
nome Cynopolite	402
nome Letopolite	179; 191; 206
nome Pharaïtite	230
nome Xoïte	179; 192
Nord-Sinai	85
Noukhashshé	91
Nout	119
Nouvel An	332
Nouvel Empire	4; 5; 9; 10; 19; 21; 29; 30; 31; 44; 45; 46; 48; 55; 56; 62; 66; 67; 68; 69; 70; 73; 75; 81; 84; 85; 87; 94; 105; 108; 126; 127; 131; 140; 145; 147; 152; 178; 179; 183; 196; 225; 234; 235; 237; 241; 243; 248; 249; 257; 258; 264; 267; 268; 275; 291; 297; 311; 314; 317; 318; 319; 321; 324; 331; 337; 347; 372; 390; 396; 401; 402; 405; 407; 408; 410; 411; 413; 418; 419; 424; 426; 430; 434; 439; 459; 469; 473; 492; 530; 533; 539; 566; 575
nouvelle île	246
Nubie	9; 21; 31; 44; 56; 57; 58; 61; 86; 233; 257; 312; 393
Nubiens	66; 104; 404
Oasis	1; 11; 16; 21; 23; 28; 30; 31; 41; 42; 43; 45; 48; 49; 61; 72; 103; 106; 107; 126; 140; 177; 237; 240; 241; 251; 312; 315; 321; 323; 457; 570; 571
oasis du Nord	33; 35; 43; 44; 49
oasis du Sud	30; 33; 34; 38; 41; 44; 49; 265
oasis magna	44

oasis parva	44
œil d'Horus	141
œil d'Horus frais	110
oiseaux	250; 391; 399
oiseaux confits	4
oliveraies	218; 258
olives	258
olivier	163; 200; 258; 445
onguent	468
<i>Onomastica</i>	85; 92; 93; 129; 147; 151; 208
<i>onomasticon d'Amenemope</i>	31; 146; 191; 197; 207; 208; 214; 215; 292; 473; 492; 494; 495; 496; 500
or	335; 414
orfèvres	420
Oronte	93
Osiris	70; 104; 112; 127; 295; 321; 405
Ouadi Allaqi	57
Ouadi el-Arab	71
Ouadi Hammamat	456
Ouadi Toumilat	167
Ouadjet	205
Ouaenrê	171
ouest du Ka	61; 198; 244; 328
Ougarit	89; 91; 259
Ounamon	69
Ouni	75
Oup-Ta	176; 177; 178; 179; 191; 206
Ousermaâtrê	36; 42; 83; 121; 122
Ousermaâtrê-Setepenrê	165; 186
P. Anastasi I	459; 492; 494
P. Anastasi III	218; 221; 222; 473; 492; 527
P. Anastasi IV	31; 224; 229; 234; 244; 257; 266; 267; 275; 289; 296; 311; 312; 323; 329; 336; 337; 435; 444; 445; 447; 461; 492; 494; 495
P. Anastasi VI	303
P. Boulaq 11	334; 335
P. Boulaq 18	24; 25; 28
P. Brooklyn 47.218.48/85	499
P. Caire 50060	483
P. Ebers	469
P. érotique de Turin	105; 338
P. Harris 500	459
P. Harris I	31; 43; 48; 49; 81; 103; 107; 142; 152; 163; 179; 188; 189; 190; 197; 200; 215; 218; 219; 221; 225; 241; 252; 255; 258; 260; 261; 270; 304; 323; 333; 402; 456; 531; 532
P. Hearst	496
P. judiciaire de Turin	339
P. Jumilhac	46; 140; 257; 402
P. Leyde 348	224
P. Reinhardt	248
P. Sallier I	303; 305
P. Sallier IV	303
P. Salt 825	446
P. Turin 1996	340
P. Wilbour	107; 129; 142; 146; 147; 151; 174; 188; 233; 245; 294; 296; 299; 301; 312; 316
Pa-Nedjebou	86

Padro i Parcerisa (J.)	53
paille filtrante	569
palanquin du roi	122; 181
Palestine	11; 13; 66; 73; 74; 81; 106; 256; 260
Palladius	529
palmeraies	68
palmiers	113; 119; 402
paour	227; 257; 266; 267; 311; 444; 460; 492; 497; 501
papyri judiciaires	293
<i>passum</i>	486; 487
pâtes céramiques	313
pêche	243; 248; 396
Peet (T.E)	204
pehou	230; 248
peintures	349
Péluse	214, 231
Pendlebury (J.D.S.)	399
Pepi I ^{er}	149
Pepi II	57
Per-Benen	141; 142
Per-Hathor	222; 231
Per-Hebyt	209; 214
Per-Neith	201
Per-Ousekh	32; 47
Per-Pesedjet	191
Per-Ptah	191
Per-Ramsès	96; 191; 206; 215; 217; 218; 221; 222; 223; 224; 225; 227; 233; 240; 247; 251; 260; 323; 327; 473
pergola	116; 401
période gréco-romaine	404
période prédynastique	74
personnifications	18
Petosiris	254; 386; 394; 405; 419; 428
Petrie (W.M.F.)	7; 8; 117; 181
Peynaud (E.)	546; 547
Phénicie	77; 85
Phéniciens	53; 54; 566
Philadelphie	143
Philae	50; 111
pillage	293
piquette	460; 498; 499; 501
plaisir	339
plâtre	168
Pline	462; 463; 488
pointe du Delta	190
poissons	250
Poltz (D.)	307
port	224; 341
ports phéniciens	77
potager	257
premier prophète	251; 309; 325
Première Période intermédiaire	24; 57; 367
pressage	18; 298; 396; 407; 426; 539
presse à vin	95
presser	422
pressoir	71; 76; 147; 372; 408; 423; 466; 467; 468; 535; 538; 539
prêtre-ouab	293

prêtre- <i>sem</i>	183; 305; 306; 307
prêtres	294
prix	334; 347
produits laitiers	4
Psammétique I ^{er}	565
Ptah	75; 153; 154; 157; 160; 163; 188; 189; 206
Ptolémaïs Drymou	250
Ptolémée Sôter	110
Ptolémée Sôter II	111
Ptolémée X	110
puits	176; 233
Qantir	9; 128; 217; 238; 247; 314
Qaret	489
Qasr al-Ghueita	47
Qatna	92
Qerben, Qarabana	179; 205
Quaegebeur (J.)	85; 565; 566
Quibell (J.E.)	8
raisins	75; 94; 140; 227; 264; 323
raisins secs	257; 267; 311; 487
Ramesseum	8; 9; 60; 63; 86; 103; 122; 133; 135; 137; 154; 159; 166; 172; 186; 213; 215; 222; 223; 225; 235; 236; 237; 238; 240; 241; 247; 261; 263; 265; 283; 291; 292; 301; 303; 304; 322; 328; 330; 334; 336; 439; 502; 516; 522; 525; 541; 555
Ramsès II	5; 8; 31; 41; 60; 66; 82; 88; 92; 103; 119; 121; 122; 135; 149; 167; 172; 183; 184; 186; 189; 195; 196; 197; 207; 208; 213; 217; 236; 237; 238; 241; 251; 259; 261; 262; 283; 292; 301; 303; 304; 320; 321; 322; 327; 328; 331; 334; 340; 543; 544
Ramsès III	48; 81; 82; 83; 135; 143; 163; 172; 178; 179; 183; 187; 188; 189; 190; 198; 200; 206; 225; 245; 258; 259; 271; 303; 304; 305; 323; 328; 456; 532
Ramsès IV	5; 31; 227; 229; 306; 323; 329
Ramsès VI	5; 321
Ramsès XI	5
Ramsès-le-dieu	217
Raven (M.)	180
Rê	171; 321
Rê-Horakhty	227
réemploi des jarres	558
Rekhmirê	28
Renenoutet	147; 332; 427; 428; 509; 538
répétition des naissances	5
résine	74; 90; 109
responsable de l'intérieur du palais	299
responsable du Trésor	309
Retenou	77; 82
revenus	271
rive gauche	233
rivière de l'Ouest	42; 48; 60; 61; 143; 163; 168; 169; 171; 172; 173; 174; 176; 177; 179; 180; 181; 182; 186; 188; 189; 190; 191; 192; 196; 197; 200; 204; 206; 209; 237; 244; 245; 258; 290; 304; 313; 320; 321; 322; 323; 324; 326; 327; 457; 489
Romains	71
Rosellini (I.)	395
rythme	427

Sa-Ouhât	34; 36; 41; 45; 241
Saad (Z.)	15
sac-pressoir	420; 421; 422; 423; 424; 425
Saïs	17; 151; 171; 201; 204
Saka	191
sang	535
Sangar	93
Sanhûr	16
<i>sapa</i>	498; 529
Saqqara	9; 13; 15; 130; 189; 206; 243; 256; 286; 322; 325; 336; 350; 431; 447
<i>saquia</i>	253
Sauneron (S.)	111; 500
sceau	289; 311; 313
sceau cylindre	13
scellements	6; 16; 190; 332; 430; 435; 552
Schiaparelli (E.)	204
Schneider (Th.)	97
scribe royal	301; 306; 308; 325
Sebekhotep II	24
Sehetep-Aton	276
Seidinga	58
Semenekhkarê	132; 234; 266; 320; 399; 561
Semenou-<Hor>	149
Semna	57
Senmout	4
Sepermerou	191
<i>serekh</i>	13
serviteurs	499
Sesostris I ^{er}	57; 131
Sésostriis III	57
Seth	140; 405
Sethi I ^{er}	9; 16; 60; 61; 166; 183; 196; 197; 207; 229; 230; 236; 237; 238; 320; 322; 327; 328; 331
Sethi II	163; 166; 172; 186; 229; 311; 321; 323; 329
Sethi-Merenptah	165; 247; 298
Seyala	71; 413
<i>shadouf</i>	245
She	145; 149; 191; 234
<i>shedeh</i>	153; 163; 227; 257; 266; 267; 311; 336; 338; 444; 445; 446; 449; 460; 461; 484; 485; 501; 528
<i>shedeh</i> à manger	460
<i>shedeh</i> d'embaumement	461
Sheikh Ibadâ	134; 135; 137; 138
Shi-Hor	231
Siamon	252
Sidon	73; 90
Simon (Cl.)	568; 569
Sinaï	57
Sinouhé	73; 256
Siny	231
Siptah	181; 303; 304; 325
sistres	118
Siwa	47
Smith (H.S.)	60; 61; 63; 173; 502
Smyth (Fr.)	95
Snefrou	57; 149
Sobek	124

Sokaris	461
soldats	294
Soleb	58; 62; 64; 70
Soudan	88
sous la responsabilité de	273
sous le contrôle de	273
Spiegelberg	8; 166; 181; 208; 222; 283; 516
stèle de Dakhla	45
stèle de Piankhy	340
stèle de Pithom	85
stèle du Bannissement	237
Strabon	1
Strudwick (N.)	255
sucré	74; 266; 460; 464; 465; 473; 484; 485
sulfitage	462
Sumurru	81
supérieur de l'atelier	307
sycomore	113; 119; 257; 340
Syrie	73; 568
Syriens	83; 105; 117; 225; 404; 569
Syro-Palestine	53; 66; 73; 76; 81; 89; 566
système de Vienne	314
Tadjikistan	12
Taharqa	44; 49; 67; 68; 71; 88; 103; 153
taille de la vigne	390
Takélot II	49; 52; 53; 54
Takélot III	50; 54
tanins	548; 549
Tanis	1; 217; 231
Taousert	298; 303; 321
Tarer	125
taverne	338; 341
taxes	332
Tchernia (A.)	464; 538; 540; 551
Tefnakht	340
Tell al-Amarna	7
Tell al-Balamoun	213
Tell al-Faraoun-Nebesha	19
Tell Basta	215
Tell Dab'a	214; 238; 398; 408; 418; 433
Tell el-Fara'in (Bouto)	12
Tell Ibrahim Awad	12
temple de Nebmaâtrê	157; 158; 160
temple de Pharaon	158
temples funéraires	117; 120; 121; 180; 229; 298; 304; 321; 322; 323; 325; 328; 543
territoire d'Horus	206
tête de lion	415
tête du Delta	206; 237
Textes des Pyramides	17; 18; 153; 254; 256; 424; 468; 535
Théadelphie	250; 415
Thèbes	1; 2; 9; 25; 31; 50; 112; 188; 218; 234; 237; 251; 271; 289; 313; 314; 315; 320; 323; 325; 330; 367; 447; 532
This	126
Thoutmosis I ^{er}	161; 319
Thoutmosis III	4; 28; 55; 66; 76; 77; 82; 88; 89; 95; 105; 196; 319; 372; 411; 423

Thoutmosis IV	115; 161; 193; 195; 289; 313; 319; 328; 408; 411
Tihna al-Gebel	142
tissu	312
Tjarou	61; 83; 84; 85; 86; 88; 214; 215; 231; 234; 237; 306; 313; 322; 325; 327; 457; 523; 524
Tôd	529; 530
Tomas	71
tombe royale U-j	74
tonnelle	120; 267
Toshka	57
Touna el-Gebel	140; 254
Tounip	91
Toutânkhamon	38; 41; 45; 51; 99; 172; 250; 265; 282; 292; 320; 326; 332; 339; 437; 447; 456; 457; 470; 473; 474; 483; 484; 489; 507; 526; 528; 550; 551; 553; 555; 558; 562; 563; 564; 571
transgression	339; 340
transport	312; 439
Traunecker (Cl. et Fr.)	266; 399
treille	112; 391; 397; 398; 404
trésorerie	120
trésorier	303; 325
tribut	28
troc	335
Troisième Période intermédiaire	54; 251
Tunisie	402
Tunqala	71
Turkmenistan	12
Turquie	12; 90
Ulu Burun	90
université de Pennsylvanie	7
Valbelle (D.)	9; 85
Valloggia (M.)	29
Van Siclen (C.C.)	113; 114
van Dijk (J.)	563
Vandersleyen (Cl.)	89; 93; 174; 178
Vansleb	144; 419; 434; 533
Ve dynastie	19; 323
vendanges	18; 116; 243; 261; 290; 298; 311; 312; 349; 388; 390; 391; 396; 403; 539
vendangeurs	115; 404
Vercoutter (J.)	72; 413
verger à vin	255
vergers	120; 260
Vernus (P.)	131; 402
viande	312; 314
VI ^e dynastie	19; 20; 57; 75; 130; 256
vieillissement du vin	562
vigneron asiatique	95
vin blanc	534; 535; 537; 549; 564
vin concentré	531
vin cuit	423; 444; 446; 462; 469
vin d'Amourou	48; 91
vin d'Andjet	48
vin d'Égypte	48
vin d'Imet	19
vin de Basse-Égypte	19
vin de datte	444

vin de Djesdjes	24; 68
vin de <i>dolia</i>	19
vin de garde	407; 546
vin de goutte	407
vin de grenades	444; 445; 446
vin de Hardai	48
vin de Haute-Égypte	19
vin de Kharou	78; 91
vin de macération	538
vin de marc	499; 501
vin de paille	486
vin de Péluse	19
vin de presse	19; 407
vin de Sangar	94
vin de Sidon	90
vin de Syrie	48
vin des Asiatiques	74
vin des Oasis	24; 41; 48; 50; 52; 53; 54
vin des terres inondables	19
vin doux	472
vin du jour x	541
vin du Nord	14
vin du Proche-Orient	61
vin mélangé	564
vin miellé	444
vin nouveau	94; 473
vin nubien	64
vin passerillé	488
vin rouge	500; 535; 538; 549
vin sec	483
vin sucré	483
vin vieux	552
vin- <i>ʿbš</i>	19
vinaigre	94; 462; 496; 498
vinification	348; 372
vizir	304; 325; 326; 332
volume	268
Wild (H.)	251
Wilkinson (J.G.)	571
X ^e dynastie	531
Xénophon	569
XII ^e dynastie	24; 256
XIII ^e dynastie	24; 28
XIX ^e dynastie	42; 114; 163; 166; 167; 180; 195; 197; 206; 214; 215; 238; 252; 289; 307; 372; 424; 456; 490; 531; 543
Xois	179; 180; 191
XVII ^e dynastie	25
XVIII ^e dynastie	4; 9; 28; 29; 54; 60; 66; 67; 83; 86; 95; 147; 152; 161; 162; 166; 167; 172; 186; 190; 195; 196; 206; 214; 238; 250; 286; 297; 301; 306; 307; 308; 320; 324; 332; 335; 372; 390; 408; 419; 423; 424; 456; 474; 490; 531; 543; 558; 568; 574
XX ^e dynastie	5; 9; 45; 46; 48; 72; 129; 135; 151; 152; 188; 197; 214; 226; 301; 307; 308; 319; 332; 489; 532
XXI ^e dynastie	237; 251
XXII ^e dynastie	45; 49; 247; 251

XXIII ^e dynastie	50
XXV ^e dynastie	44; 49; 67; 72; 153
XXVI ^e dynastie	25; 50; 141; 149; 419; 422; 423; 565
XXX ^e dynastie	50; 147
Ya'qubîlu	65
Youqebenat	65; 66; 70
Yoyotte (J.)	119; 251
Zaouiyet el-Mayyetin	130
Zénon	143
Zohary (D.)	12

Index des mots grecs

ΔAgaqodaivmwn	198
ajeĩ; gleu`ko"	472
a[mpelo"	1, 2, 535, 536
ajmpelwvn suvmfuto" ajnadendravidiko"	402
drumov"	250
kriqh̃v	2
Marewvth" oi\`no"	1
mivsgw	564, 565
Nei'lon	1
oi\`no"	1, 2, 337
oi\`no" eJvtimo"	564
oi\`no" a[jkrato"	565
stavgma	50, 484
Suriva	91
tevlo"	402
Foinivkh	84, 91

Index des mots coptes

mr̃is, embr̃is	473
≈m̃o	496
tr̃vt	134

Index des mots égyptiens

<i>ʒm</i>	409
<i>ʒht</i>	124; 153
<i>ʒht n ʒrrt</i>	254
<i>ʒhyt</i>	314
<i>ʒth</i>	76
<i>ʒbdw</i>	61
<i>ʒht-Jtn</i>	132
<i>ʒrrt</i>	18; 32; 52; 67; 73; 75; 115; 140; 218; 219; 226; 255; 256; 392; 394; 405; 444
<i>ʒʿf</i>	421
<i>ʒʿn</i>	421
<i>ʒw</i>	233; 246
<i>ʒw m mʒwt</i>	246
<i>ʒwf dr</i>	203
<i>ʒp-wr</i>	492 ; 500
<i>ʒmʒw n th</i>	341
<i>ʒmy-r ʿhnwty</i>	158; 299
<i>ʒmy-r pr</i>	159; 170; 171; 189; 273; 303; 304; 315
<i>ʒmy-r mšʿ</i>	196
<i>ʒmy-r htmt</i>	83 ; 84; 182; 325
<i>ʒmy-r st</i>	84; 299; 306; 307
<i>ʒmy-r šnʿ</i>	113 ; 307
<i>ʒmntt Kʒ</i>	197
<i>ʒnyt</i>	332
<i>ʒnw</i>	82; 271; 333; 494
<i>ʒnhmn</i>	257
<i>ʒnhrmʒ</i>	218; 226; 444
<i>ʒry ʿt hnqt</i>	339
<i>ʒry n</i>	309
<i>ʒrp Jmt</i>	19
<i>ʒrp mʒʿ</i>	334 ; 502; 503 ; 506 ; 557
<i>ʒrp mḥwj</i>	19 ; 432
<i>ʒrp n Jmr</i>	48
<i>ʒrp n ʿndt</i>	48
<i>ʒrp n Ḥrdy</i>	48
<i>ʒrp n Ḥʒrw</i>	48
<i>ʒrp n Kmt</i>	48
<i>ʒrp nfr, nfr nfr</i>	507; 508 ; 548 ; 567; 573
<i>ʒrp ndm</i>	218; 458; 472; 474; 483; 529; 534; 553; 554; 562; 567
<i>ʒrp hʒmw</i>	432
<i>ʒrp smʒ</i>	570; 571; 573 ; 574
<i>ʒrp šht</i>	19
<i>ʒrp šmʿj</i>	19
<i>ʒrt-Ḥr wʒd</i>	109
<i>ʒḥwty</i>	65 ; 293; 294; 296 ; 299
<i>ʒs nwd</i>	422; 468; 469
<i>ʒšd</i>	394
<i>ʒdhw</i>	133; 191; 248

<i>Jɜɜ</i>	73
<i>Jɜt</i>	219; 233
<i>Jɜt-mrw</i>	46
<i>Jɜt-dj</i>	125
<i>Jw m jtrw</i>	124
<i>Jw m šd</i>	176 ; 246
<i>Jw nfrwt</i>	204
<i>Jw swt</i>	124
<i>Jw Sbkw</i>	124
<i>Jw šdɜf wj</i>	176
<i>Jw-mrw</i>	524
<i>Jw-n-Jmn</i>	213
<i>Jw-nšɜ</i>	46; 142
<i>Jw-rwɔ</i>	133 ; 134; 322
<i>Jwny</i>	123
<i>Jwnw</i>	163; 171
<i>Jwnt</i>	126
<i>Jmn-R'</i>	113 ; 153
<i>Jmr</i>	91
<i>Jmrt</i>	46
<i>Jnbw-hɔ</i>	14
<i>Jrp swnw</i>	19; 214; 432
<i>Jtrw jmnty</i>	143; 172; 180; 186; 187; 189; 196; 200; 290
<i>Jtrw ɜ</i>	179; 191; 196; 207
<i>Ywqbnɜt</i>	65
<i>ɜ n b'h</i>	250; 296; 297
<i>bš</i>	19
<i>f</i>	422
<i>n</i>	421
<i>t</i>	260
<i>t jrp</i>	341
<i>t bjt</i>	340
<i>t bnjt</i>	340
<i>t psn</i>	340
<i>t nt ht</i>	104; 113; 120; 218; 244; 255; 2
<i>t hnqt</i>	337; 338; 339; 340
<i>th</i>	86; 422; 446
<i>ɜ-hprw-R'</i>	113; 114 ; 115
<i>ɜmw</i>	66; 76
<i>prw</i>	86 ; 422
<i>wɜh</i>	421
<i>wɜt-Hr</i>	86
<i>wɜdtyw</i>	293
<i>wnš</i>	75; 265
<i>wr mɜw</i>	324; 506
<i>wɜɜ</i>	405
<i>why</i>	181
<i>why mhty</i>	233
<i>wɜm mswt</i>	5; 236
<i>wɜmw</i>	28; 324

<i>wḥz ḥtrj</i>	299
<i>wḏz n jnw</i>	333; 334; 506
<i>W Hr</i>	206
<i>Wzb-n-Mn-m-Wḥz</i>	29
<i>Wzst</i>	116; 119; 121; 218; 298
<i>W^c-n-R^c</i>	171
<i>Wp-š</i>	178
<i>Wp-tz</i>	176; 177; 178
<i>Wḥz</i>	24; 25; 28; 31; 313; 524; 570
<i>Wḥz mḥtyt</i>	44; 54
<i>Wḥz rsyt</i>	44; 48; 54 ; 265; 524
<i>Wsr-Mz^ct-R^c</i>	122; 178; 181; 189; 217; 222 ; 224
<i>Wsr-ḥprw-R^c Stp-n-R</i>	226
<i>bzr</i>	226
<i>bzkw</i>	82; 271; 333
<i>bjt</i>	153; 218; 470
<i>bjtjw</i>	65 ; 153
<i>b^cḥ</i>	119; 131; 138; 160; 162; 250–253; 258
<i>b^cḥ ḥz</i>	159; 217; 218; 222; 252; 260; 524
<i>bnr</i>	258
<i>bndt</i>	394
<i>brkt, bjrkztj</i>	188 ; 233; 245
<i>bhn</i>	83; 261
<i>bhn n nṣ Ḥrw</i>	83 ; 96
<i>bhn n dwz</i>	142
<i>bhn n dwzt-ntr</i>	141
<i>bhnw</i>	82; 83
<i>Bzrwzt</i>	68
<i>Bwhn</i>	61 ; 64 ; 524
<i>Brn, Rbn</i>	146
<i>pz-ḥtm</i>	86
<i>pzwr</i>	226; 444; 459; 492; 494; 495; 496
<i>pr</i>	326
<i>pr Jtn ḥr Wḥz rsyt</i>	42
<i>pr Wsjr</i>	207
<i>pr-ḥd</i>	120; 153
<i>psdt</i>	334
<i>P</i>	14
<i>Pz-ndbw</i>	214
<i>Pz-ḥl</i>	230; 231
<i>Pr Bz-nb-Dd</i>	208
<i>Pr-Wzdyt</i>	205
<i>Pr-Wsjr</i>	207
<i>Pr-Wsh</i>	313
<i>Pr-Ḥbyt</i>	208
<i>Ptrj</i>	248
<i>Pth</i>	153
<i>m mzw</i>	247 ; 248
<i>m-drt</i>	195; 273; 276; 296; 298; 299; 301; 306; 316
<i>mzw</i>	113; 115; 162; 246; 247; 248; 249; 253; 258

<i>mʒh</i>	426
<i>mw n Jmn</i>	207
<i>mw n pʒ R^c</i>	191 ; 222
<i>mw n Pth</i>	137; 222
<i>mwt nswt</i>	18; 206; 319
<i>mnjw</i>	77 ; 223; 224
<i>mnšw</i>	153
<i>mnt</i>	268; 311; 334; 335; 492
<i>mnt n^{cc}</i>	268
<i>mnt šrjt</i>	268
<i>mry Wʒst</i>	327
<i>mrht</i>	23 ; 351; 420
<i>mrs</i>	94 ; 473; 495; 496
<i>mḥ</i>	431
<i>mtk</i>	565; 566; 575
<i>Mʒ-Hr</i>	109
<i>Mn-Mʒ^ct-R^c</i>	65 ; 331
<i>Mn-nfr</i>	154; 158; 159; 308
<i>Mntjw Stt</i>	67
<i>Mkty</i>	81
<i>nmw</i>	76; 409
<i>nmtt</i>	409
<i>nḥḥ</i>	334
<i>nḥl</i>	244
<i>Nʒ-mḥrw-n-Tnj</i>	29
<i>Nʒyw (R^cmsw-mry-Jmn)</i>	226
<i>Nʒyw-Jmn-R^c</i>	187
<i>Nb-Mʒ^ct-R^c</i>	80; 168; 320
<i>Npt</i>	68
<i>Nrjt</i>	29
<i>Nḥb</i>	14
<i>r-<n>-jtrw</i>	161
<i>r-ht</i>	273; 299; 301; 305; 306; 308; 316
<i>rjt smḥj</i>	233
<i>rwḏw</i>	65; 226; 294; 296; 299; 312 ; 326
<i>rmnyt</i>	153 ; 295; 301; 326
<i>rnpwt</i>	113; 114; 115; 255
<i>R^c-Hr-ʒhty</i>	226
<i>Rnnwt</i>	428
<i>hrw jb m ʒbdw</i>	127, 331
<i>hrw ḥr Mʒ^ct</i>	135; 136; 137; 138; 219; 222; 327; 328 ; 526
<i>Hʒy-nfrt</i>	204
<i>ḥʒm</i>	67
<i>ḥʒmw</i>	19
<i>ḥʒty-^c</i>	26; 27
<i>ḥʒty-^c n Wḥʒt</i>	29
<i>ḥʒty-^c n Wḥʒt mḥtyt</i>	29
<i>ḥʒty-^c n Tnj</i>	29
<i>ḥwj</i>	406
<i>ḥb-sd</i>	494

<i>hm</i>	405
<i>hm ntr</i>	299
<i>hm ntr tpy</i>	325
<i>hmd</i>	94; 492; 495; 496; 497
<i>hnqt</i>	334 ; 410
<i>hry b'h</i>	41; 208; 250; 276; 294; 559
<i>hry pdt</i>	116 ; 297; 298
<i>hry mnš</i>	293
<i>hry kšmyw</i>	97; 226; 275; 276; 277; 283; 290; 299
<i>hry kšmyt</i>	275
<i>hry kšmw</i>	41; 250; 251; 275; 276; 294; 559; 561
<i>hry-tp '3 n Wnt</i>	131
<i>hry-tp '3 n Mšhd</i>	131
<i>hry-tp n Whšt</i>	28
<i>hrw-'</i>	499
<i>hh</i>	116
<i>hh n Kmt</i>	260
<i>hsyw</i>	124
<i>hsp</i>	147; 254; 257; 394
<i>hsp n jšrrt</i>	140; 392
<i>htry</i>	332
<i>Hwt tš-jhwt</i>	50
<i>Hwt-3t</i>	163
<i>Hwt-Sr</i>	183
<i>Hwt-kš-Pth</i>	159; 160 ; 179 ; 200
<i>Hr nb Jtrw jmnty</i>	191
<i>Hr-šhty</i>	109
<i>Hr-š-f</i>	52
<i>Hryw-š'</i>	75
<i>hntyw-š</i>	113
<i>ht n Hšrw</i>	96; 225; 265
<i>htm</i>	435
<i>Hšrw</i>	65; 78; 85; 103
<i>Hšsww</i>	179; 180
<i>Hšstjw</i>	104
<i>H'-m-Mš't m Kš</i>	62
<i>Hpšyt</i>	123; 124, 125
<i>Hnt-š</i>	89
<i>Hnty-Jmnty</i>	104
<i>hn-jh</i>	226; 311
<i>hnm</i>	176, 233 ; 245; 325
<i>hnmt-Pth</i>	159
<i>sš hšty-'</i>	26
<i>swr</i>	76; 346
<i>sbš-Hr-hnty-pt</i>	16
<i>spšt Ptrj</i>	226
<i>spšt n Bš</i>	208
<i>spšt Nhł</i>	136 ; 244
<i>spšt Kš</i>	200
<i>spt</i>	212

<i>spd šhrw</i>	326
<i>sm</i>	305
<i>smdt</i>	65
<i>snjw</i>	334; 335
<i>srmt</i>	60; 309
<i>šhwy n ʔpdw</i>	459
<i>šhpt</i>	406
<i>sš nsw</i>	306; 308; 309; 314
<i>sšd</i>	180; 181
<i>sqb</i>	506
<i>sṯs</i>	438
<i>sḏf</i>	466; 468
<i>sḏmyw</i>	495
<i>Sʕ-Whʕt</i>	524
<i>Sʕw</i>	171; 293; 294; 299
<i>Sʕwt</i>	171
<i>Snkr</i>	92
<i>Šhtp Jmn</i>	169
<i>Šhtp Jtn</i>	6; 168; 169; 170 ; 171; 206; 320; 326; 327
<i>Šhtp Rʕ</i>	169; 171
<i>šʕ</i>	109; 125
<i>šwty</i>	153; 293 ; 335
<i>špst</i>	256
<i>šn</i>	307
<i>šnʕ</i>	233; 307
<i>šnw n jʕrrt</i>	68; 257
<i>štʕw</i>	131; 250; 252
<i>šdh</i>	48; 49; 153; 163; 226; 444; 456; 459; 461; 470; 495; 496; 532; 534; 553; 555; 562; 567; 573
<i>šdh n wnm</i>	531
<i>šdh n wt</i>	446; 461
<i>Š rsy</i>	145
<i>Š-Ḥr</i>	222
<i>Šnwt</i>	185
<i>Šsmw</i>	427
<i>qʕyt</i>	233; 249
<i>qʕhwt</i>	120
<i>qʕḏ</i>	168
<i>qʕht</i>	166
<i>qʕht Tm</i>	163; 167
<i>qnjw n nsw</i>	122 ; 181
<i>Qrbn, Qʕrʕbʕnʕ</i>	147 ; 179; 205
<i>kʕ-ḏfʕw</i>	327
<i>kʕmy</i>	48; 65; 163; 226; 274; 275; 292
<i>kʕmw</i>	45; 52; 76; 116; 119; 120; 138; 153; 158; 159; 226; 251; 255; 256; 257; 259; 260; 274
<i>kʕmw ʕ</i>	159; 217; 222
<i>kʕmw ʕ n ḏdw</i>	260
<i>kʕmw n jʕrrt</i>	255
<i>kʕmw n jrp</i>	255

<i>kɔmw hr jrp</i>	255
<i>kɔny</i>	274
<i>kɔnw</i>	18; 255; 256; 257; 394
<i>kɔnw nsw</i>	14; 319
<i>kɔry</i>	65; 67; 104; 140; 274; 275 ; 292; 392; 394
<i>km</i>	86
<i>krht</i>	226
<i>Kɔ-n-Kmt</i>	137; 218; 327; 403; 473
<i>Kmt</i>	179
<i>Knmt</i>	44; 49; 50; 52
<i>Kš</i>	65
<i>gɔš</i>	500
<i>gɔšw</i>	500
<i>gɔšw n pɔwr</i>	499; 500
<i>Grgt-Nhbt</i>	14
<i>tɔ ʕ n dɔw</i>	218 ; 260 ; 258 ; 403
<i>tɔht</i>	500
<i>tɔht nt pɔwr</i>	496; 499
<i>twɔ ʕ n nsw</i>	122; 181
<i>tnrk</i>	338
<i>th</i>	110; 346; 439
<i>Tɔ-mrj</i>	82
<i>Tɔ-mhw</i>	191
<i>Tɔ-stj</i>	82
<i>Tɔ-stt</i>	82
<i>Tɔwy Fnhw</i>	88; 89
<i>Tɔrr</i>	125
<i>Tp-tɔ</i>	178
<i>Tm</i>	163
<i>Thht</i>	69
<i>Tnj</i>	126
<i>Thn Jtn</i>	169; 171; 326; 556; 563
<i>dɔb</i>	73; 75 ; 256
<i>dɔr</i>	311
<i>dm</i>	405
<i>dmj n Jtn</i>	132; 133
<i>dmjw n Hɔrw</i>	117
<i>dqrw</i>	32 ; 38; 51; 265
<i>dɔɔw</i>	120
<i>dbʕ</i>	289; 435 ; 444; 497
<i>dt</i>	218
<i>ddt</i>	258
<i>Dɔhj</i>	409
<i>Dsds</i>	24; 25; 44; 49; 52; 67

Bibliographie

ABD EL-MAKSoud (M), VALBELLE (D.), « La marche du nord-est », *Dossiers d'archéologie* 213, 1996, p. 60-65.

ABD EL-RAZIq (M.), « Die altägyptischen Weingärten (*k3mw/k3nw*) bis zum Ende des Neuen Reiches », *MDAIK* 35, 1979, p. 227-247.

ABD EL-RAZIq (M.), « Bemerkungen zum Verhältnis des *K3mw*- und *‘t-nt-ht*- Gartens », in *K.R.Lepsius, Akten des Tagung anlässlich seines 100. Todestages*, Berlin, 1988, p. 318-321.

ADAMS (W.Y.), « Post-Pharaonic Nubia I », *JEA* 50, 1964, p. 102-109.

ADAMS (W.Y.), « The Vintage of Nubia », *Kush* 14, 1966, p. 262-283.

AHITUV (S.), « The Mni Measure », *JEA* 58, 1972, p. 302.

AHITUV (S.), *Canaanite Toponyms in Ancient Egyptian Documents*, Jérusalem, 1984.

ALBRIGHT (W.F.), « Note on Egypto-semitic Etymology II », *AJSL* 34/4, 1918, p. 250.

ALDRED (C.), « The Foreign Gifts offered to Pharaoh », *JEA* 56, 1970, p. 105-116.

ALGAZE (G.), « Fourth Millennium B.C. Trade in Greater Mesopotamia : Did It Include Wine ? », in MCGOVERN (P.) *et al.* (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 89-96.

ALLAM (Sch.), « Einige Hieratische Ostraka der Papyrussammlung der Staatlichen Museen zu Berlin », *Forschungen und Berichte* 22, Berlin, 1982, p. 51-61.

ALLIOT (M.), « Les rites de la chasse au filet », *RdE* 5, 1946, p. 57-118.

ALTENMÜLLER (H.), MOUSSA (A.), *Das Grab des Nianchchnum und Chnumhotep*, Mayence, 1971.

ALTENMÜLLER (H.), MOUSSA (A.), *The Tomb of Nefer and Kahay*, Mayence, 1971.

ALTENMÜLLER (H.), « Arbeiten am Grab des Neferherenptah in Saqqara (1970-1975) », *MDAIK* 38, 1982, p. 12-15.

ALTENMÜLLER (H.), MOUSSA (A.), « Die Inschrift Amenemhets II. aus dem Ptah-Tempel von Memphis. Ein Vorbericht », *SAK* 18, 1991.

ALTENMÜLLER (H.), « Das Grab des Bay (KV 13), 3. Vorbericht », *SAK* 21, 1994, p. 1-18.

AMELINEAU (E.), *Le Tombeau d'Osiris*, Paris, 1899.

AMELINEAU (E.), *Les nouvelles fouilles d'Abydos III/2*, Paris, 1905.

AMOURETTI (M.-Cl.), « Les sous-produits de la fabrication de l'huile et du vin », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 467-469.

ANDERSON (R.), EMERY (W.B.), JAMES (T.G.H.), KLASSENS (A.), BURNEY (C.A.), *Great Tombs of the First Dynasty II*, Londres, 1954.

ANDRE (J.), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961.

ANDREWS (C.A.) « The Sale of Part of a Pathyrite Vineyard (P. BM 10071) », in *Pyramid Studies and Other Essays presented to I.E.S. Edwards, EES occasional publications 7*, Londres, 1988, p. 193-199.

ANUS (P.), « Un domaine thébain d'époque amarnienne », *BIFAO* 69, 1970, p. 69-88.

ARNOLD (D.), BOURRIAU (J.) (éd.), *An Introduction to Ancient Egyptian Pottery*, *SDAIK* 17, 1993.

ASTON (D.), « Two Decorative Styles of the Twentieth Dynasty » *CCE* 3, 1992, p. 74-76.

ATHENEE, *Deipnosophistes*.

AUFREIRE (S.), « Études de lexicologie et d'histoire naturelle », *BIFAO* 87, 1997, p. 36-39.

AUFREIRE (S.), *L'univers minéral dans la pensée égyptienne* 1, *BdE* 105/1, Le Caire, 1991.

AUFREIRE (S.), *Le propylône de Montou-Rê à Karnak*, sous presse.

BACOT (S.), « La circulation du vin dans les monastères d'Égypte à l'époque copte », in *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998, p. 269-288.

BADAWI (A.M.), « Die neue historische Stele Amenophis' II. », *ASAE* 42, 1943, p. 23.

BADLER (V.R.), MCGOVERN (P.E.), MICHEL (R.H.), « Drink and be merry ! Infrared stereoscopy and ancient Near Eastern wines », in BIER (W.R.), MCGOVERN (P.E.) (éd.) *Organic Contents of Ancient Vessels : Materials Analysis and Archeological Investigation*, *MASCA Research Papers in Science and Archeology* 7, Philadelphie, 1990, p. 25-36.

BAER (K.), *Rank and Titles in the Old Kingdom*, Chicago, 1960.

BAINES (J.), MALEK (J.), *Atlas of Ancient Egypt*, Oxford, 1984.

BAINES (J.) (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993.

BALLET (P.), VICHY (M.), « Artisanat de la céramique dans l'Égypte hellénistique et romaine, ateliers du Delta, d'Assouan et de Kharga », *CCE* 3, 1992, p. 109-119.

BARAKAT (H.N.), BAUM (N.), *Douch II, La végétation antique*, *DFIFAO* XXVII, 1992.

BARDINET (Th.), *Les papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique*, Paris, 1995.

BARGUET (P.), « Une liste des pehou d'Égypte sur un sarcophage du musée du Louvre », *Kémi* 16, 1962, p. 7-20.

BARGUET (P.), *Le Livre des Morts des anciens Égyptiens*, Paris, 1967.

BARTA (W.), *Die altägyptische Opferliste von der Frühzeit bis zur griechisch-römischen Epoche*, *MAS* 3, Berlin, 1963, p. 62, 75.

- BASS (G.F.), « A Bronze Age Shipwreck at Ulu Burun (Kaş), Turkey : 1984 Campaign », *AJA* 90, 1986, p. 269-296.
- BAUD (M.), *Les dessins ébauchés de la nécropole thébaine*, MIFAO 65, Le Caire, 1935.
- BAUD (M.), « Le tombeau de Kaemouaset (N° 261 à Thèbes) », *RdE* 19, 1967, p. 21-28.
- BAUD (M.), « Balat/Ayn-Asil, oasis de Dakhla. La ville de la Deuxième Période intermédiaire », *BIFAO* 97, 1997, p. 19-34.
- BAUD (M.), « Une épithète de Rêdjedef et la prétendue tyrannie de Chéops », *BIFAO* 98, 1998, à paraître.
- BAUM (N.), *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne*, *OLA* 31, 1988, p. 135-137.
- BAUM (N.), BARAKAT (H.N.), *Douch II, La végétation antique*, *DFIFAO* XXVII, 1992.
- BAUMAN, « The Botanic Aspects of Egyptian Embalming and Burial », *Economic Botany*, 14, p. 84-104.
- BEADNELL (H.J.L.), *Dakhla Oasis, its Topography and Geology*, Le Caire, 1901.
- BEAUX (N.), *Le cabinet de curiosités de Thoutmosis III*, *OLA* 36, Louvain, 1990.
- BEAUX (N.), « Cultures et supports en Égypte ancienne », *LOAPL* 3, 1991, p. 205-214.
- BEAUX (N.), « La douat dans les Textes des Pyramides », *BIFAO* 94, 1994, p. 1-6.
- BEAUX (N.), « Sirius, étoile et jeune Horus », *Hommages Leclant* 1, *BdE* 106/1, 1994, p. 61-72.
- BEINLICH (CHR.), SHEDID (A.G.), *Das Grab des Userhat*, Mayence, 1987.
- BEINLICH (H.), SALEH (MOHAMMED), *Corpus der Hieroglyphischen Inschriften aus dem Grab des Tutanchamun*, Oxford, 1989.
- BELL (M.), « Preliminary Report on the Mycenaean Pottery from Deir el Medina », *ASAE* 68, 1982, p. 143-163.
- BEN-TOR (A.), « New Light on the Relations between Egypt and Southern Palestine During the Early Bronze Age », *BASOR* 281, 1991, p. 3-10.
- BERGER (C.), GEOFFROY-SCHNEITER (B.), LECLANT (J.), *L'abcaire du Soudan*, Paris, 1997.
- BERLANDINI (J.), « Le dignitaire ramesside Ramsès-em-per-Rê », *BIFAO* 74, 1974, p. 1-19.
- BICKEL (S.), « Les domaines funéraires de Thoutmès IV », *BSEG* 13, 1989, p. 23-32.
- BICKEL (S.), *La cosmogonie égyptienne avant le Nouvel Empire*, *OBO* 134, Fribourg, 1994.
- BICKEL (S.), *Tore und andere wiederverwendete Bauteile Amenophis' III. Untersuchungen im Totentempel des Merenptah in Theben III*, *BABA* 16, Stuttgart, 1998.
- BICKEL (S.), GABOLDE (M.), TALLET (P.), « Des annales héliopolitaines de la XXII^e dyn. », *BIFAO* 98, 1998, sous presse.

BIERS (W.R.), MCGOVERN (P.E.) (éd.), *Organic Contents of Ancient Vessels : Materials Analysis and Archeological Investigation, MASCA Research Papers in Science and Archeology* 7, Philadelphie, 1990.

BIETAK (M.), *Theben-West (Luxor). Vorbericht über die ersten vier Grabungskampagnen*, Vienne, 1972.

BIETAK (M.), *Tell Dab'a II*, Vienne, 1975.

BIETAK (M.), REISER-HASLAUER (E.), *Das Grab des Ankh-Hor*, Vienne, 1982.

BIETAK (M.), « Ein altägyptischen Weingarten in einem Tempelbezirk », *Anzeiger der österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien* 122, 1985, p. 267-278.

BIETAK (M.), *Avaris and Piramesse : Archeological Exploration in the EAstern Nile Delta*, Oxford, 1986.

BIETAK (M.), « Egypt and Canaan During the Middle Bronze Age », *BASOR* 281, 1991, p. 27-71.

BIETAK (M.), *Avaris : The Capital of the Hyksos. Recent Excavations at Tell el-Dab'a*, Londres, 1996.

BIETAK (M.), « Avaris », *Dossiers d'archéologie* 213, 1996, p. 16-23.

BISSON DE LA ROQUE (F.), *Le trésor de Tôd*, CGC, Le Caire, 1950.

BISSON DE LA ROQUE F.), CONTENAU (G.), CHAPOUTIER (F.), *Le trésor de Tôd*, Le Caire, *DFIFAO* 11, 1953.

BILLARD (R.), *La vigne dans l'antiquité*, Lyon, 1913.

BILLARD (R.), *L'agriculture dans l'Antiquité*, Paris, 1928.

BLACKMAN (A.M.), *Middle-Egyptian Stories (BAe 2)*, Bruxelles, 1932.

BLACKMAN (A.M.), *The Rock Tomb of Meir III*, Londres, 1915.

BLACKMAN (A.M.), *The Rock Tombs of Meir V*, Londres, 1953.

BLEIBERG (E.L.), « Commodity Exchange in the Annals of Tuthmose III », *JSSEA* 11, 1981, p. 107-110.

BONNEAU (D.), « les fêtes de la crue du Nil », *RdE* 23, 1971, p. 49-65.

BONNEAU (D.), « Le *drymos* (drumov"), marais du Fayoum d'après la documentation papyrologique », in *L'égyptologie en 1979* 1, 1982, p. 179-190.

BONNET (Ch.), VALBELLE (D.), « Le village de Deir el-Medineh », *BIFAO* 76, 1976, p. 329-343.

BOOCHS (W.), « Weitere Bemerkungen zu den sogenannten Tributen », *GöttMisz* 71, 1984, p. 61-66.

BOOCHS (W.), « Eristische Dialektik », *GöttMisz* 80, 1984, p. 85-87.

- BORCHARDT (L.), *Das Grabdenkmal des König S'aḥu-r' II : Die Wandbilder*, Leipzig, 1913.
- BOTTERO (J.), « Le vin dans une civilisation de la bière : la Mésopotamie » in MURRAY (O.), TECUSAN (M.) (éd.), *In vino veritas*, Oxford, 1995.
- BOURIANT (U.), « La stèle 5576 du musée de Boulaq », *RecTrav* 6, 1885, p. 1. 14.7
- BOURIANT (U.), « Petits monuments et petits textes recueillis en Égypte », *RecTrav* 9, 1887, p. 98-99.
- BOURRIAU (J.), *Umm el-Qaab. Pottery from the Nile Valley before the Arab Conquest*, Cambridge, 1981.
- BOURRIAU (J.), NORDSTRÖM (H.A.), « Ceramic Technology : Clays and Fabrics », in ARNOLD (D.), BOURRIAU (J.) (éd.), *An Introduction to Ancient Egyptian Pottery*, SDAIK 17, 1993, p. 181-182.
- BOURRIAU (J.), « The Role of Chemical Analysis in the Study of Egyptian Pottery », in C.J. EYRE (éd.), *Proceedings of the Seventh International Congress of Egyptologists*, OLA 82, 1998, p. 189-199.
- BOUSQUET (B.), *Tell Douch et sa région*, DFIFAO 31, Le Caire, 1996.
- BOUSSAC (H.), *Le tombeau d'Anna*, Le Caire, 1896.
- BOUVIER (G.), « Ostraca hiératiques du Ramesseum conservés à l'institut d'égyptologie de Strasbourg », *Memnonia* VIII, 1997, p. 43-45.
- BOUVIER (G.), « À propos des jarres à *shedeh* », *GM* 161, 1998.
- BRACK (A. et A.), *Das Grab des Tjanuni*, Theben Nr. 74, Mayence, 1977.
- BRACK (A. et A.), *Das Grab des Horemheb*, Theben Nr.78, Mayence, 1980.
- BRADLER (V.R.), « The Archeological Evidence for Winemaking, Distribution and Consumption at Proto-Historic Godin Tepe, Iran », in MCGOVERN (P.) *et al.* (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 45-65.
- BRAUDEL (F.), *Civilisation matérielle, économie et capitalisme* I, Paris, 1979.
- BREASTED (J.H.), *Ancient Records of Egypt*, Vol I-V, Chicago, 1906.
- BRIANT (P.), DESCAT (R.), « Un registre douanier de la satrapie d'Égypte à l'époque achéménide », in *Le commerce en Égypte ancienne*, BdE 121, 1998, p. 59-104.
- BRISAUD (Ph.), « La céramique égyptienne du règne d'Aménophis II à la fin de l'époque ramesside », in *Hommages à Serges Sauneron* I, Le Caire, 1979, p. 11-32.
- BROEKHUIS (J.), *De Godin Renenwetet*, Assen, *Bibliotheca Classica Vangorcumiana* 191, 1971.
- BROSHI (M.), « Wine in Ancient Palestine. Introductory Notes », *The Israël Museum Journal* 3, 1984, p. 21-40.
- BROVARSKI (E.), *The Senedjemib Complex* II, sous presse
- BRUGSH (H.), *Dictionnaire hiéroglyphique et démotique*, Leipzig, 1867.

BRUN (J.-P.), CHENE (A.), « Si tu construis un pressoir », film réalisé par le Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, 1994.

BRUYERE (B.), *Rapport sur les fouilles de Deir el Medineh*, FIFAO XXI, 1952.

BRYAN (B.M.), *The Reign of Thutmose IV*, Baltimore, Londres, 1991.

BURNEY (C.A.), EMERY (W.B.), JAMES (T.G.H.), KLASSENS (A.), ANDERSON (R.), *Great Tombs of the First Dynasty II*, Londres, 1954.

BUTZER (K.), *Early Hydraulic Civilization in Egypt*, Chicago, Londres, 1976.

CALDERINI (A.), « Latopolis-Latopolites », in *Studies presented to D.M. Robinson II*, 1953, p. 450-458.

CALLOT (O.), *Huilleries antiques de la Syrie du Nord*, Paris, 1984.

CAMINOS (R.), *Late Egyptian Miscellanies*, Londres, 1954.

CAMINOS (R.), *Literary Fragments in the Hieratic Script*, Oxford, 1956.

CAMINOS (R.), *The Chronicle of Prince Osorkon*, Rome, 1958.

CAPART (J.), *Documents pour servir à l'étude de l'art égyptien*, Paris, 1927.

CARRIER (G.) (éd.), *Le vin des historiens, actes du 1^{er} symposium vin et histoire, Université du vin, Suze-la-Rousse*, 1996.

CARTER (H.), *The Tomb of Tuthmosis IV*, CGC, Le Caire, 1904.

CARTER (H.), *The Tomb of Tutankhamun III*, Londres, 1933.

CASTEL (G.) et al., *Le mastaba de Khentika*, sous presse.

CATON, *De agricultura*.

CAULFIELD (A.S.G.), *The Temple of the Kings at Abydos*, Londres, 1902.

CAUVILLE (S.), « Une offrande spécifique d'Osiris : le récipient de dattes », *RdE* 32, 1980, p. 47-54.

CAUVILLE (S.), « La chapelle de la barque à Dendara », *BIFAO* 93, 1993, p. 79-172.

CAUVILLE (S.), *Dendara. Les chapelles osiriennes. Traduction, commentaires, index*, *BdE* 117-119, 1997.

CENIVAL (Fr. DE), « Le papyrus Dodgson, une interrogation aux portes des dieux », *RdE* 38, 1987, p. 3-11.

CENIVAL (Fr. DE), *Le mythe de l'œil du soleil*, *Demotischen Studien* 9, Sommerhausen, 1988.

CERNY (J.), « Prices and Wages in Egypt in the Ramessid Period », *Cahiers d'histoire mondiale* I, 1954, p. 903-921.

CERNY (J.), « Three Regnal Dates of the Eighteenth Dynasty », *JEA* 50, 1964, p. 37-39.

- CERNY (J.), *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1965.
- CERNY (J.), « A Note on the Chancellor Bay », *ZÄS* 93, 1966, p. 35-39.
- CHAMPOLLION (J.-Fr.), *L'Égypte sous les pharaons* II, Paris, 1814.
- CHAMPOLLION (J.-Fr.), *Monuments d'Égypte et de la Nubie* I-IV, Paris, 1835-1847.
- CHARLES (R. de), « Une statue-cube de Sobek-Hotep, gouverneur du Fayyoun », *RdE* 12, 1960, p. 1-26.
- CHARPENTIER (G.), *Recueil de matériaux épigraphiques relatifs à la botanique de l'Égypte antique*, Paris, 1981.
- CHASSINAT (É.), *Le temple d'Edfou* I-VIII, Le Caire, 1928-1933.
- CHASSINAT (É.), *Le temple de Dendara* I-V, Le Caire, 1934-1952.
- CHASSINAT (É.), *Le mystère d'Osiris au mois de Koïak*, Le Caire, 1968.
- CHASSINAT (É.), DAUMAS (Fr.), *Le temple de Dendara* VI, 1965.
- CHESHIRE (W.), « Remarks on the names of Pelusium », *Gott Misz* 84, 1985.
- CHENE (A.), BRUN (J.-P.), *Si tu construis un pressoir*, film réalisé par le Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, 1994.
- CHENE (A.), TCHERNIA (A.), *Vin, le goût de l'antique*, Aix-en-Provence, film réalisé par le Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, 1994.
- CHERPION (N.), *Mastabas et hypogées d'Ancien Empire. Le problème de la datation*, Bruxelles, 1989.
- CHERPION (N.), « Survivances amarniennes dans la tombe d'Ipouy (TT 217) », *BIFAO* 95, 1995, p. 125-139.
- CHERPION (N.), *Deux tombes de la XVIII^e dyn. à Deir el-Medina*, *MIFAO*, à paraître.
- CHOULIARA-RAIOS (H.), WAGNER (G.), « stavgma », *ZPE* 84, 1990, p. 69-74.
- CHRISTENSEN (T.), « Comments on the Stela AEIN 1037 (E 872; A 759) Ny Carlsberg Glyptotek, Copenhagen », *GöttMisc* 65, 1983, p. 7-24.
- CICARELLO (M.), « Shesmu the Letopolite », *SAOC* 39, 1977, sp. p. 52-54.
- CLARYSSE (W.), VANDORPE (K.), *Zenon, un homme d'affaires grec à l'ombre des pyramides*, Louvain, 1995.
- CLERE (J.J.), « Nouveaux documents relatifs au culte des colosses de Ramsès II dans le Delta », *Kêmi* 11, 1950, p. 24-46.
- COLLINS (L.), « The private Tombs of Thebes : Excavations by Sir Robert Mond 1905-1906 », *JEA* 62, 1976.
- COLLOMBERT (Ph.), « Hout-Sekhem et le septième nome de Haute-Égypte : la divine Oudjarenes », *RdE* 46, 1995, p. 53-79.

- COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres*.
- COUYAT (J.), MONTET (P.), *Les inscriptions du Ouadi Hammâmât*, Le Caire, 1912.
- COWLEY (A.), *Aramaic Papyri*, Oxford, 1923.
- CRUM (W.E.), WINLOCK (H.E.), *The Monastery of Epiphanius*, New York, 1926.
- CRUM (W.E.), *Coptic Dictionnary*, Oxford, 1962.
- DANTHINE (H.), *Le palmier dattier et les arbres sacrés dans l'iconographie de l'Asie occidentale*, Paris, 1937.
- DAREMBERG, SAGLIO, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines* V, Paris, s.v. « vinum ».
- DARBY (W.J.), GHALIOUNGHI (P.), GRIVETTI (L.), *Food The Gift of Osiris*, Londres, 1977.
- DARESSY (G.), « La procession d'Amon dans le temple de Louxor », *MémMiss* VIII, 1892.
- DARESSY (G.), *Fouilles dans la vallée des Rois*, CGC, Le Caire, 1902.
- DAUMAS (Fr.), *Les Mammisis des temples égyptiens*, Paris, 1958.
- DAUMAS (Fr.), CHASSINAT (É.), *Le temple de Dendara* VI, 1965.
- DAUMAS (Fr.), « Les objets sacrés de la déesse Hathor à Dendera », *BSFE* 57, 1970, p. 7-18.
- DAUMAS (Fr.), *Le temple de Dendara* VIII, Le Caire, 1978.
- DAVIES (N. de G.), *The Mastaba of Ptahhetep and Akhetehetep* I-II, Londres, 1900-1901.
- DAVIES (N. de G.), *Deir el-Gebrawi* II, Londres, 1902.
- DAVIES (N. de G.), *The Rock Tombs of El-Amarna* I-VI, Londres, 1903-1908.
- DAVIES (N. de G.), *Five Theban Tombs (being those of Mentuherkhepershef, User, Daga, Nehemaway and Tati)*, Londres, 1913.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of Amenemhet* (n° 82), Londres, 1915.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of Nakht at Thebes*, New York, 1917.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of Antefoker, vizier of Sesostis I, and his wife Senet* (n° 60), Londres, 1920.
- DAVIES (N. de G.), *The Tombs of Two Officials of Tuthmosis the Fourth*, Londres, 1923.
- DAVIES (N. de G.), « Akhenaten at Thebes », *JEA* 9, 1923, p. 132-152.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of Puyemrê*, New York, 1923.
- DAVIES (N. de G.), « The tomb of Tetaky at Thebes (n° 15) », *JEA* 11, 1925, p. 10-18.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of Two Sculptors at Thebes*, New York, 1925.

- DAVIES (N. de G.), *Two Ramesside Tombs at Thebes*, New York, 1927.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of Kenamun at Thèbes*, New York, 1930.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of Menkheperresonb, Amenmose and Others*, Londres, 1932.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of Neferhotep at Thebes*, New York, 1933.
- DAVIES (N. de G.), *Ancient Egyptian Paintings*, Chicago, 1936.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of the vizier Ramose*, Londres, 1941.
- DAVIES (N. de G.), *The Tomb of Rekhmirê at Thebes I*, New York, 1943.
- DAVIES (N. de G.), FAULKNER (R.O.), « A Syrian Trading Venture to Egypt », *JEA* 33, 1947, p. 40-46.
- DAVIES (N. de G.), GARDINER (A.H.), *Seven Private Tombs at Qurnah*, Londres, 1948.
- DAVIES (N. de G.), *Scenes from some theban tombs (n° 38, 68, 162, with excerpt from 81), Private Tombs at Thebes IV*, Oxford, 1963.
- DAVIES (W.V.) (éd.), *Egypt and Africa, Nubia from Prehistory to Islam*, Londres, 1991.
- DEINES (H. VON), GRAPOW (H.), *Wörterbuch der ägyptischen Drogennamen*, 1959.
- DENTZER (J.-M.), *Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et le monde grec du VII^e au IV^e siècle avant J.C.*, *BEFAR* 246, Rome, 1982.
- DERCHAIN (Ph.), *Le papyrus Salt 825*, Bruxelles, 1965.
- DERCHAIN (Ph.), « Le lotus, la mandragore et le perséa », *CdE* 50, 1975, p. 55-74.
- DERCHAIN (Ph.), « En l'an 363 de Sa Majesté le Roi de Haute et Basse Égypte Râ-Harakhty vivant par-delà le temps et l'espace », *CdE* 53, 1978, p. 53-54.
- DERCHAIN (Ph.), « L'auteur du papyrus Jumilhac », *RdE* 41, 1990, p. 9-30.
- DERRUAU (M.), *Précis de géomorphologie*, Paris, 1967, p. 71.
- DE WIT (C) , *Les inscriptions du temple d'Opet, BiAeg XI*, Bruxelles, 1958.
- DESCAT (R.), BRIANT (P.), « Un registre douanier de la satrapie d'Égypte à l'époque achéménide », in *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998, p. 59-104.
- DESROCHES-NOBLECOURT (Chr.), « La cueillette du raisin dans la tombe d'une musicienne de Neïth à Saïs », *Arts asiatiques* I, 1954, p. 40-60.
- DESROCHES-NOBLECOURT (Chr.), « Poissons tabous et transformations du mort », *Kémi* 13, 1954, p. 33-42.
- DESROCHES-NOBLECOURT (Chr.), *Vie et mort d'un pharaon, Toutânkhamon*, Paris, 1963.
- DESROCHES-NOBLECOURT (Chr.) et KUENTZ (Ch.), *Le petit temple d'Abou-Simbel*, Le Caire, 1968.

DESROCHES-NOBLECOURT (Chr.), « La cueillette du raisin à la fin de l'époque amarnienne », *JEA* 54, 1968, p. 82-88.

DESROCHES-NOBLECOURT (Chr.) (éd.), *Ramsès le Grand, Catalogue de l'exposition*, Paris, 1976.

DESROCHES-NOBLECOURT (Chr.), « Isis-Sothis, le chien, la vigne, et la tradition millénaire », *MIFAO* 104, 1980.

DEVAUCHELLE (D.), *Ostraca démotiques du Musée du Louvre*, Le Caire, 1982.

DEVAUCHELLE (D.), « Pap. dém. Amiens n° 1 et 2 », *Enchoria* 14, 1986.

DEVAUCHELLE (D.), « Le papyrus démotique du musée de Figeac : un prêt d'argent », *Cahiers Champollion* I, 1988.

DEVAUD (É.), « Étymologies coptes », *RecTrav* 39, 1921, p. 168-169.

DION (R.), *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Paris, 1959.

DRAR (M.), TÄCKLOM (V.), *Flora of Egypt* II, Le Caire, 1950.

DREYER (G.) *et al.*, « Umm el-Qaab, 5./6. Vorbericht », *MDAIK* 49, 1993.

DREYER (G.), « Recent Discoveries at Abydos Cemetery U », in VAN DEN BRINK (E.) (éd.), *The Nile Delta in Transition : 4th-3rd Millenium BC*, Tell Aviv, 1992, p. 293-299.

DUELL (P.) *et al.*, *The Mastaba of Mererouka* II, Chicago, 1938.

DÜMISCHEN (J.), « Die dem Osiris im Denderatempel geweihten Räume », *ZÄS* 20, 1882, p. 94-95.

DURAND (M.), *Documents épistolaires du palais de Mari* I, Paris, 1997.

DUTHEL (J.M.), FORMENTI (F.) « The Analysis of Wine and other Organics inside Amphoras », in MCGOVERN (P.) (éd.) *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 79-85.

DZIOBEK (E.), *Das Grab des Ineni, Theben Nr. 81*, *ArchVer* 68, 1991.

EDEL (E.), « Die Stelen Amenophis' II. aus Karnak und Memphis mit dem Bericht über die asiatischen Feldzüge des Königs », *Zeitschrift des Deutschen Palästina-Vereins* 69, 1953, p. 97-176.

EDEL(E.), *Beiträge zu den Inschriften des Mittleren Reiches in den Gräbern der Qubbet el Hawa*, *MÄS* 25, 1971.

EDZARD(D.O) *et al.*, *Kamid el-Loz-Kumidi : Schriftdokumente aus Kamid el-Loz*, Bonn, 1970.

EGLOFF (M.), *Kellia. La poterie Copte*, Genève, 1977.

EIDE (T.), *et al.*, *Fontes historiae Nubiorum* I, Bergen, 1994.

EIDE (T.) *et al.*, *Fontes historiae Nubiorum* II, Bergen, 1996.

EL-FAKHARANY, « Recent Excavations at Marea in Egypt », in *Das Römisch-Byzantinische Aegypten, Aegyptiaca Traverensia* 2, 1983, p. 175-186.

EL-GUEBALY (N. et A.), « Alcohol Abuse in Ancient Egypt : The Recorded Evidence », *The International Journal of the Addictions* 16, 1981, p. 1207-1221.

EL-HEGAZI (S.), KOENIG (Y.), « Nouveaux ostraca hiératiques trouvés au Ramesseum », *Memonia* IV-V, 1993-94, p. 55-58.

EL-SAYED (R.), *Documents relatifs à Saïs et ses divinités*, *BdE* 69, 1975, p. 179-180.

EMERY (W.B.), JAMES (T.G.H.), KLASSENS (A.), ANDERSON (R.), BURNEY (C.A.), *Great Tombs of the First Dynasty II*, Londres, 1954.

EMERY (W.B.), *Archaic Egypt*, Harmondsworth, 1961, p. 208-209.

EMERY (W.B.), *A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period*, Leyde, 1962.

EMERY (W.B.), *The Tomb of Hemaka*, Le Caire, 1938.

EMPEREUR (J.-Y.), « La production viticole dans l'Égypte ptolémaïque et romaine », *BCH-Supp.* XXVI, 1993, p. 39-47.

ENJALBERT (H.), *Histoire de la vigne et du vin, l'avènement de la qualité*, Paris, 1975.

ERICHSEN (W.), *P. Harris I*, *BAe* 5, Bruxelles, 1933.

EVERSHED (R.), HERON (C.), « The analysis of organic residues and the study of pottery use », in SCHIFFER (M.B.) *Archeological Method and theory V*, Arizona, 1993, p. 247-286.

EYRE (C.J.), « The Water Regime for Orchards and Plantations », *JEA* 80, 1994, p. 57-80.

EYRE (C.J.) (éd.), *Seventh International Congress of Egyptologist, Abstracts of Papers*, Oxford, 1995.

EYRE (C.J.), « The Agricultural Cycle, Farming, and Water Management in the Ancient Near East », in SASSON (J.M.) (éd.), *Civilizations of the Near East I*, New York, 1995, p. 175-189.

EYRE (C.J.) in SCHNEIDER (H.D.), *The Memphite Tomb of Horemheb II*, Londres, 1996.

EYRE (C.J.) (éd.), *Proceedings of the Seventh International Congress of Egyptologists*, *OLA* 82, 1998, p. 189-199.

FAIRMAN (H.W.), « The Inscriptions », in PENDLEBURY (J.D.S.) (éd.) *The City of Akhenaton III*, Londres, 1951.

FAKHRY (A.), *Siwa Oasis*, Le Caire, 1944.

FARKAS (J.), *Technology and Biochemistry of Wine*, New York, 1988.

FAULKNER (R.O.), DAVIES (N. de G.), « A Syrian Trading Venture to Egypt », *JEA* 33, 1947, p. 40-46.

FAULKNER (R.O.), *P. Wilbour IV*, Oxford, 1952.

- FAVARD-MEEKS (Chr.), *Le temple de Behbeit el-Hagara*, SAK-Beiheft 6, 1991.
- FAVARD-MEEKS (Chr.), « Le site de Behbeit el-Hagara et son temple », *Dossiers d'archéologie* 213, 1996, p. 82-85.
- FIGARI (C.A.), *Studii Scientifici sull'Egitto et sue Adjacenze II*, Lucques, 1865.
- FISCHER (H.G.), *Orientation of the Hieroglyphs*, New York, 1977.
- FISCHER-ELFERT (H.-W.), *Die satirische Streitschrift des Papyrus Anastasi I/1*, Wiesbaden, 1983.
- FISCHER-ELFERT (H.-W.), *Die satirische Streitschrift des Papyrus Anastasi II/2*, Wiesbaden, 1986.
- FISCHER-ELFERT (H.-W.), *Literarische Ostraka der Ramessidenzeit*, KÄT 9, 1986, p. 13-18.
- FOADEN (G.P.), FLETCHER (F.), *Text-Book of Egyptian Agriculture II*, Le Caire, 1910.
- FOSTER (J.), *Love Songs of the New Kingdom*, New York, 1974.
- FORBES (R.J.), *Studies in Ancient Technology III*, Leyde, 1965.
- FORMENTI (F.) DUTHEL (J.M.), « The Analysis of Wine and other Organics inside Amphoras », in MCGOVERN (P.) (éd.) *The Origins and Ancient History of Wine*, Luxembourg, 1995.
- FRANKFORT (H.), « Preliminary Report on the Excavations at Tell el-Amarnah, 1926-1927 », *JEA* 13, 1927, p. 209-218.
- FRANKFORT (H.), PENDLEBURY (J.D.S.), *City of Akhenaten II*, Londres, 1933.
- GABALLA (G.A.), « Three Documents from the Reign of Ramesses III », *JEA* 59, 1973, p. 110-111.
- GABOLDE (M.), « L'inondation sous les pieds d'Amon », *BIFAO* 95, 1995, p. 235-258.
- GABOLDE (M.), BICKEL (S.), TALLET (P.), « Des annales héliopolitaines de la XXII^e dyn. », *BIFAO* 98, 1998, sous presse.
- GABOLDE (M.), *D'Akhenaton à Toutânkhamon*, à paraître.
- GALET (P.), *Précis de viticulture* ⁵, Montpellier, 1988.
- GALLERY (L.M.), « The Garden of Ancient Egypt », in *Immortal Egypt (University of Texas at Austin)*, Malibu, 1978.
- GALLO (P.), « Ostraca demotici da Medinet Madi », *EVO* 12, 1989, p. 105-106.
- GALLO (P.), « Quelques monuments royaux provenant de Behbeit el-Haggar », *BIFAO* 90, 1990, p. 223-228.
- GAMER-WALLERT (I.), *Ägyptische und Ägyptisierende Funde von der Iberischen Halbinsel*, TAVO 21, Wiesbaden, 1978.
- GARDINER (A.H.), « The Delta Residence of the Ramessides », *JEA* 5, 1919, p. 127-138, 179-200, 242-271.

- GARDINER (A.H.), « The Geography of the Exodus », *JEA* 10, 1924, p. 87-96.
- GARDINER (A.H.), « The Dakhleh Stela », *JEA* 19, 1933, p. 19-30.
- GARDINER (A.H.), « Tanis and Pi-Ramesse, a Retractation », *JEA* 19, 1933, p. 122-128.
- GARDINER (A.H.), *Hieratic Papyri in the British Museum I*, Londres, 1935.
- GARDINER (A.H.), *Late Egyptian Stories*, BAe I, Bruxelles, 1932, p. 74.
- GARDINER (A.H.), *The Wilbour Papyrus I-IV*, Oxford, 1941-1952.
- GARDINER (A.H.), *Late Egyptian Miscellanies*, BAe 7, Bruxelles, 1937.
- GARDINER (A.H.), « Ramesside Texts relating to the Taxation and Transport of Corn », *JEA* 27, 1941, p. 19-73.
- GARDINER (A.H.), *Ancient Egyptian Onomastica*, Oxford, 1947.
- GARDINER (A.H.), *Ramessid Administrative Documents*, Oxford, 1948.
- GARDINER (A.H.), « The Founding of a New Delta Town », *JEA* 34, 1948, p. 19-22.
- GARDINER (A.H.), DAVIES (N. de G.), *Seven Private Tombs at Qurnah*, Londres, 1948.
- GARDINER (A.H.), « Hymns to Sobk in a Ramesseum Papyrus », *RdE* 11, 1957, p. 47.
- GARELLI (P.), *Le Proche-Orient asiatique des origines aux invasions des peuples de la mer*, Paris, 1969, p. 164-166.
- GARSTANG (J.), *Mahasna and Bet Khallaf*, Londres, 1902.
- GASSE (A.), *Données nouvelles administratives et sacerdotales sur l'organisation du domaine d'Amon*, *BdE* 104, 1988.
- GAUTHIER (H.), *Dictionnaire géographique I-V*, Le Caire, 1922-1929.
- GAUTHIER (H.), « Le reposoir du dieu Min », *Kêmi* 2, 1929, p. 41-82.
- GEOFFROY-SCHNEITER (B.), BERGER (C.), LECLANT (J.), *L'abcaire du Soudan*, Paris, 1997.
- GERMER (R.), *Flora des pharaonischen Ägypten*, *SDAIK* 14, 1985.
- GERMER (R.), *Katalog der altägyptischen Pflanzenreste der Berliner Museum*, Wiesbaden, 1968.
- GERMER (R.), *Die Pflanzenmaterialien aus dem Grab des Tutanchamun*, Hildesheim, 1989.
- GERMER (R.), « Pflanzlicher Mumien schmuck und andere altägyptische Pflanzreste im Ägyptischen Museum », *Forschung und Berichte* 28, 1990, p. 7-15.
- GHALIOUNGI (P.), DARBY (W.J.), GRIVETTI (L.), *Food The Gift of Osiris II*, Londres, 1977.

GIDDY (L.M.), « Some Export from the Oases of the Libyan Desert into the Nile Valley - Tomb 131 et Thebes », *Livre du Centenaire, MIFAO* 104, Le Caire, 1980, p. 119-125.

GIDDY (L.M.), *Egyptian Oases*, Warminster, 1987.

GIRARD (P.S.), *Description de l'Égypte, état moderne, II. Mémoire sur l'agriculture, l'industrie et le commerce de l'Égypte*, Paris, 1812.

GLANVILLE (S.R.K.), *Catalogue of the Demotic Papyri in the British Museum II. The Instructions of Onchsheshonqy*, Londres, 1955.

GLEICHEN, *The Anglo-Egyptian Sudan I*, Londres, 1905.

GRIVETTI (L.), DARBY (W.J.), GHALIOUNGHI (P.), *Food The Gift of Osiris II*, Londres, 1977.

GÖDECKEN (K.B.), *Eine Betrachtung der Inschriften des Meten im Rahmen der sozialen und rechtlichen Stellung von Privatleuten im ägyptischen Alten Reich*, Wiesbaden, 1976.

GOEDICKE (H.), « Hieratische Ostraka in Wien », *WZKM* 59-60, 1963-1964, p. 1-43.

GOLENISCHIEFF (W.), « Extrait d'une lettre de M. Golénischeff sur ses dernières découvertes », *RecTrav* 15, 1893, p. 87-89.

GOMAA (F.), *Die Besiedlung Ägyptens während des Mittleren Reiches I*, *TAVO* 66/1, Wiesbaden, 1986, II, *TAVO* 66/2, Wiesbaden, 1987.

GOUT (A.), « Une inscription rupestre de Dakhla », in *Mélanges Vercoutter*, Paris, 1985, p. 271-272.

GOYON (G.), « Les portes des pyramides et le canal de Memphis », *RdE* 23, 1971, p. 139-153.

GOYON (G.), « Est-ce enfin Sakhebou ? », *Hommages Sauneron I*, 1978, p. 43-50.

GOYON (J.-Cl.), JOSSET (P.), *Un corps pour l'éternité, autopsie d'une momie*, Paris, 1988.

GOYON (J.-Cl.), « Hathor, l'ivraie et l'ivresse », *Bulletin du cercle Victor Loret* 2, Lyon, 1992, p. 4-16.

GRANDET (P.), *Ramsès III, histoire d'un règne*, Paris, 1993.

GRANDET (P.), *Le Papyrus Harris I; BdE* 109, Le Caire, 1994.

GRAPOW (H.), DEINES (H. VON), *Wörterbuch der ägyptischen Drogennamen*, 1959.

GRAS (M.), *La coupe et l'échange dans la Méditerranée archaïque*, Montpellier II, 1969.

GRATIEN (Br.), *Les cultures Kerma*, Lille, 1978.

GRELOT (P.), *Documents araméens d'Égypte*, Paris, 1972.

GRIFFITH (F.Ll.), TYLOR (J.J.), *The Tomb of Paheri at El-Kab*, Londres, 1894.

GRIFFITH (F. Ll.), « The Abydos Decree of Seti I at Nauri », *JEA* 13, 1927, p. 193-208.

GRIFFITH (F.Ll.), « The Account Papyrus No. 18 of Boulaq », *ZÄS* 29, 1891, 105, 113.

- GRIMAL (N.), *La stèle triomphale de Pi(ankh)y*, MIFAO 105, 1981.
- GRIMAL (N.-Chr.), *Quatre stèles napatéennes au musée du Caire*, MIFAO 106, Le Caire, 1981.
- GRIMAL (N.), « Rapport préliminaire sur la 4^e campagne de fouilles à Ayn Asil (Dakhleh) », *ASAE* 69, 1983, p. 110.
- GRIMAL (N.), *Histoire de l'Égypte ancienne*, Paris, 1988.
- GRIMAL (N.) (éd.), *Les critères de datation stylistiques sous l'Ancien Empire égyptien*, Le Caire, 1998.
- GRIMAL (N.), B. MENU, (éd.) *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998
- GRIMAL (P.), « Le Dieu Sérapis et le genius de Messala », *BSFE* n° 53-54, 1969, p. 42-51.
- GUICHARD (H.), « Quelques observations relatives à des anses de jarres ramessides », *Memnonia* VI, 1995, p. 79-83.
- GUUKSH (H.), *Königsdienst*, *SAGA* 11, 1994, p. 70-74 ;
- GUUKSH (H.), *Die Gräber des Nakhtmin und Mencheper-ra-seneb Theben Nr. 87 und 79*, Mayence, 1995.
- GUTBUB (A.), « Remarques sur les dieux du nome Tanitique à la Basse Époque », *Kêmi* XVI, 1962, p. 42-75.
- HABACHI (L.), *The Second Stela of Kamose*, *ADAIK* 8, Glückstadt, 1972.
- HABACHI (L.), *Tavole d'offerta are e bacili da libagione*, Turin, 1977.
- HAMMAD (M.), « Ueber die Entdeckungen die neues Licht auf eine wichtige Epoche der Amarnakunst werfen », *ASAE* 54, 1957, p. 299-304.
- HAMMAD (M.), WERKMEISTER (H.), « Haus und Garten im alten Ägypten », *ZÄS* 80, 1955, p. 104-108.
- HAMZA (M.), « Excavations of the Departement of Antiquities at Qantir », *ASAE* 30, 1930, p. 31-68.
- HARING (B.J.J.), *Divine Households*, Leyde, 1997.
- HARPUR (Y.), *Decoration in Egyptian Tombs of the Old Kingdom*, Londres, New York, 1987.
- HARRIS (J.R.) , « How Long was the Reign of Horemheb ? », *JEA* 54, 1968, p. 95-99.
- HARRISON (S.G.), MASEFIELD (G.B.), NICHOLSON (B.E.), *The Oxford Book of Food Plants*, Londres, 1985.
- HARTMANN (F.), *L'agriculture dans l'Égypte ancienne*, Paris, 1923.
- HARTUNG (U.), in DREYER (G.) *et al.* « Umm el-Qaab, 5./6. Vorbericht », *MDAIK* 49, 1993, p. 49-56.

HARTUNG (U.), MCGOVERN (P.), *et al.*, « The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East and Egypt », *Expedition* 39/1, 1997.

HASSAN (S.), *Excavations at Giza I-VI*, Oxford puis le Caire, 1932-1950.

HASSANEIN (F.), NELSON (M.), *La tombe aux vignes n° 96 (reconstitution de la tombe de Sennefer)*, Paris, 1984.

HAYES (W.C.), « A Writing-Palette of the Chief Steward Amenhotpe and some Notes on its Owner », *JEA* 24, 1938, p. 9-24.

HAYES (W.C.), *Ostraka and Name Stones from the Tomb of Sen-Mut (no 79) at Thebes*, New-York, 1942.

HAYES (W.C.), « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, p. 35-56, 82-111, 157-183, 231-242.

HEGAZY (El-Sayed) , MARTINEZ (Ph.), ZIMMER (Th.), « Une vigne divine sous le règne d'Amenophis II », *Karnak* IX, 1992, p. 205-212.

HELCK (W.), *Zur Verwaltung des Mittleren und Neuen Reichs*, Leyde, 1958.

HELCK (W.), *Die Beziehungen Ägyptens zu Vorderasien im 3. und 2. Jahrtausend v. Chr.*, *ÄgAbh* 5, Wiesbaden, 1962.

HELCK (W.), *Das Bier im Alten Ägypten*, Berlin, 1971.

HELCK (W.), *Die altägyptischen Gaue*, *TAVO* 5, 1974.

HELCK (W.), *Materialien zur Wirtschafts Geschichte des Neuen Reiches I-VI*, Wiesbaden, 1961-1969.

HELTZER (M.), « Trade between Egypt and Western Asia, New Metrological Evidence », *JESHO* XXXVII, 1994, p. 318-321.

HENDRICKX (S.), « The Relative Chronology of the Nagada Culture. Problems and Possibilities », in SPENCER (A.J.) (éd.), *Early Egypt*, Londres, 1996, p. 36-69.

HENDRICKX (S.), BAVAY (L.), « The Relative Chronological Position of Egyptian Predynastic and Early Dynastic Tombs with Imported Objects from the Near East and the Nature of Interregional Contacts », in LEVY (T.E.), E.C.M. VAN DEN BRINK (éd.), *Actes du colloque de Jérusalem (avril 1998) : Egyptian Canaanite Interaction during the IVth through early IIIrd Millenium B.C.*, à paraître.

HENEIN (N.), *Potiers et poteries d'Al-Qasr*, *BdE* 116, 1997.

HEPPER (N.), « Plant Material », in MARTIN (G.T.), *The Sacred Animal Necropolis et North Saqqâra. The Southern Dependencies of the Main Complex*, Londres, 1981.

HEPPER (F.N.), *Pharaoh's Flowers : the Botanical Treasures of Tutankhamun*, Londres, 1990.

HERODOTE, *Histoires* II.

HERON (C.), POLLARD (A.M.), «The analysis of natural resinous material from Roman amphoras», in *Science and Archeology-Glasgow* 1987, 1988, p. 429-446.

HERON (C.), EVERSHED (R.), « The analysis of organic residues and the study of pottery use », in SCHIFFER (M.B.) *Archeological Method and theory V*, Arizona, 1993, p. 247-286.

HICKMANN (H.), *Instruments de musique*, CGC n°s 69201-69852, Le Caire, 1949.

HICKMANN (H.), « Terminologie musicale de l'Égypte ancienne », *BIE XXXVI*, 1955, p. 586-588.

HICKMANN (H.), « Du battement des mains aux planchettes entrechoquées », *BIE XXXVII*, 1956, p. 67-122.

HOCH (J.E.), *Semitic Words in Egyptian Texts of the New Kingdom and Third Intermediate Period*, Princeton, 1994.

HOFMANN (I.), « Der Wein- und Ölimport im meroitischen Reich », in W.V. DAVIES (éd.), *Egypt and Africa, Nubia from Prehistory to Islam*, Londres, 1991, p. 234-245.

HOFMANN (I.), « Die ägyptischen Weinamphoren im Sudan », *Hommages Leclant 2*, Le Caire, 1994, p. 221-234.

HÖLSCHER (U.), *The Excavations of Medinet Habu II, The Temples of the Eigtheenth Dynasty*, Chicago, 1939.

HÖLSCHER (U.), *Medinet Habu III*, Chicago, 1941.

HOLTHOER (R.), *New Kingdom Pharaonic Site, the Pottery*, Copenhagen, Oslo, 1977.

HOLTHOER (R.), « Hittite Origin of the "Syrian" Wine Jars », *Sesto Congresso Internazionale di Egittologia, Atti I*, Turin, 1992, p. 313-316.

HOLTHOER (R.), in BAINES (J.) [éd.], *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Londres, 1995.

HOOGENDIJK (F.A.J.), VAN MINNEN (P.), *Papyri, Ostraca, Parchments and Waxed Tablets in the Leiden Papyrological Institute*, Leyde, New York, Copenhagen, 1991.

HOPE (C.), *Excavations at Malkata and the Birket Habu, Jar-Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978.

HOPE (C.), *Pottery of the Egyptian New Kingdom*, Victoria, 1989.

HOPE (C.), « The Jars Sealings », in BAINES (J.) (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993.

HOPF (M.), ZOHARY (D.), Hopf (M.), *Domestication of Plants in the Old World : The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia, Europe and Nile Valley*, Oxford, 1994.

HORNUNG (E.), *Der ägyptische Mythos von der Himmelskuh*, Fribourg, 1982.

HUGONOT (J.-Cl.), *Le jardin dans l'Égypte ancienne*, Francfort, 1989.

HULIN (L.), « Commodity Delivery Area », in B.J. KEMP (éd.), *Amarna Reports I*, Londres, 1984.

HUXLEY (A.), POLUNIN (O.), *Flowers of the Mediterranean*, Londres, 1987.

IKRAM (S.), « Domestic Shrines and the Cult of the Royal Family at el-Amarna », *JEA* 75, 1989, p. 89-101.

JACQUET-GORDON (H.), *Les noms des domaines funéraires sous l'Ancien Empire égyptien*, *BdE* 34, 1962.

JAMES (T.G.H.), EMERY (W.B.), KLASSENS (A.), ANDERSON (R.), BURNEY (C.A.), *Great Tombs of the First Dynasty II*, Londres, 1954.

JAMES (T.H.G.), « The Earliest History of Wine in Ancient Egypt », in MACGOVERN (P.) *et al* (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 197-213.

JAMES (T.H.G.), *The Hekanakhte Papers and Others Early Middle Kingdom Documents*, New York, 1962.

JANSEN-WINKELN (K.), « Zu einigen "Trinksprüchen" auf ägyptischen Gefässen », *ZÄS* 116, 1989, p. 143-146.

JANSSEN (J.J.), *Two Ancient Egyptian Ship' Logs*, Leyde, 1961.

JANSSEN (J.J.), « An Unusual Donation Stela of the Twentieth Dynasty », *JEA* 49, 1963, p. 68.

JANSSEN (J.J.), « A Twentieth Dynasty account Papyrus », *JEA* 52, 1966, p. 81-94.

JANSSEN (J.J.), *Commodity Prices from the Ramesside Period*, Leyde, 1975.

JANSSEN (J.J.), « Gift-Giving in Ancient Egypt as an Economic Feature », *JEA* 68, 1982, p. 253-258.

JELINKOVA (E.), « Le paiement du président de la nécropole (P. Caire 50060) », *BIFAO* 55, 1955, p. 33-55.

JELINKOVA (E.), *Les inscriptions de la statue guérisseur de Djed-Hor le sauveur*, *BdE* 23, 1956.

JELINKOVA-REYMOND (E.), « Quelques recherches sur les réformes d'Amasis », *ASAE* 54, 1957, p. 276-278.

JOHNSON (H.), *The Story of Wine*, Londres, 1989.

JONES (D.), *Glossary of Ancient Egyptian Nautical Titles and Terms*, Londres, 1988.

JOSSET (P.), GOYON (J.-Cl.), *Un corps pour l'éternité, autopsie d'une momie*, Paris, 1988.

JUNKER (H.), « Schenkung von Weingärten an die Isis von Philae unter Marc Aurel », *WZKM* 31, 1924, p. 53-81.

JUNKER (H.), WINTER (E.), *Das Geburtshaus des Tempels der Isis in Philae*, Vienne, 1966.

KAMPP (Fr.), *Vierter Vorbericht über die Arbeiten in thebanischen Gräbern der Ramessidenzeit*, *MDAIK* 50, 1994, p. 175-188.

KANAWATI (N.), *Governmental Reforms in Old Kingdom Egypt*, Warminster, 1980.

- KANAWATI (N.), *The Rock Tombs of El-Hawawish II*, Sydney, 1981.
- KANAWATI (N.), EL-KHOULI, *Quseir el-Amarna*, Sydney, 1989.
- KANAWATI (N.), *Deshasha, the Tombs of Inti, Shedu and Others*, Sydney, 1993.
- KAPER (O.), « Egyptian Toponyms of Dakhla Oasis », *BIFAO* 92, 1992, p. 117-132.
- KAPLONY (P.), *Die Inschriften der ägyptischen Frühzeit*, ÄgAbh 8, Wiesbaden, 1963.
- KEES (H.), *Topographical Framework of Egyptian Civilization*, Londres, 1961.
- KEIMER (L.), « Sur un monument égyptien du musée du Louvre. Contribution à l'histoire de l'égyptologie », *RdE* 4, 1940, p. 45-65.
- KEIMER (L.), « Plusieurs antiquités récemment trouvées », *BIE* 28, 1946, p. 126-131.
- KEMP (B.J.), MERRILLES (R.S.), *Minoan Pottery in Second Millenium Egypt*, Mayence, 1980.
- KEMP (B.J.) (éd.), *Amarna Reports I-V*, 1983-89.
- KEMP (B.J.), *Ancient Egypt, Anatomy of a Civilisation*, Londres, New York, 1989.
- KESSLER (D.), *Historische Topographie der Region zwischen Mallawi und Samalut*, *TAVO* 30, 1981.
- EL-KHOULI, KANAWATI (N.), *Quseir el-Amarna*, Sydney, 1989.
- KISLEV (M.), « Fruit remains », in ROTHENBERG (B.) (éd.), *The Egyptian Mining Temple at Timna I*, Londres, 1988.
- KITCHEN (K.A.), *Ramessid Inscriptions*, I-VII, Oxford, 1975-1990.
- KITCHEN (K.A.), « The Vintages of the Ramesseum », in LLOYD (A.B.) (éd) *Studies in Pharaonic Religion and Society in Honor of J. Gwyn Griffith*, *EES Occasional Publications* 8, Londres, 1992.
- KITCHEN (K.A.), *Ramessid Inscriptions. Translated and Annoteted I*, Oxford, 1996.
- KLASSENS (A.), EMERY (W.B.), JAMES (T.G.H.), ANDERSON (R.), BURNEY (C.A.), *Great Tombs of the First Dynasty II*, Londres, 1954.
- KLEBS (L.), *Die Reliefs und Malerein des Alten Reiches*, Heidelberg, 1915.
- KLEBS (L.), *Die Reliefs und Malerein des Mitleren Reiches*, Heidleberg, 1922.
- KLEBS (L.), *Die Reliefs des Neuen Reiches*, Heidelberg, 1934.
- KOEHLER (C.G.), « Wine amphoras in ancient Greek trade », in MCGOVERN (P.) (éd.), *The orgins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1995, p. 323-337.
- KOEMOTH (P.), *Osiris et les arbres*, *ÆgLeod* 3, 1994, p. 247-249.
- KOENIG (Y.) , *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir al-Medina I*, *DFIFAO XXI/1*, Le Caire, 1979.

KOENIG (Y.), *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir el-Medina*, DFIFAO XXI/2, 1980.

KOENIG (Y.), « Les étiquettes de jarres du musée du Louvre », *RdE* 44, 1993, p. 55-73.

KOENIG (Y.), EL-HEGAZI (S.), « Nouveaux ostraca hiératiques trouvés au Ramesseum », *Memnonia* IV-V, 1993-1994, p. 55-58.

KOENIG (Y.), *Les ostraca hiératiques inédits de la Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg* DFIFAO 33, Le Caire, 1998.

KÖHLER (K.), in G. DREYER *et al.*, « Umm el-Qaab. 7./8. Vorbericht », *MDAIK* 52, 1996, p. 49-57.

KONDO (J.), « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Amenophis III », *Orient* XXVI, 1990, p. 94-104.

KOTSAKIS (K.), MANGAFA (M.), « A new method for the identification of wild and cultivated charred grape seeds », *JAS* 23, p. 409-418.

KRAUSS (R.), *Das Ende der Amarnazeit*, HÄB 7, Hildesheim, 1981.

KRAUSS (R.), « Zur Chronologie der Nachfolger Achenatens unter Berücksichtigung der DOG-Funde aus Amarna », *MDOG* 129, 1997, p. 235-250.

KRAUSS (R.), « Nefretitis Ende », *MDAIK* 53, 1997, p. 209-219.

KRUCHTEN (J.-M.), « L'évolution de la gestion domaniale sous le Nouvel Empire égyptien », in *State and Temple Economy in Ancient Near East II*, Louvain, 1979, p. 517-525.

KRUCHTEN (J.-M.), *Le décret d'Horemheb*, Bruxelles, 1981.

KRUCHTEN (J.-M.) in CHERPION (N.), *Deux tombes de la XVIII^e dyn. à Deir el-Medina*, à paraître.

KRUIT (N.), « The Meaning of Various Words Related to Wine », *ZPE* 90, 1992, p. 265-276.

KUENTZ (Ch.), « Toponymie égyptienne », *BIE* 19, 1937, p. 215-221.

KUENTZ (Ch.), DESROCHES-NOBLECOURT (Chr.), *Le petit temple d'Abou-Simbel*, Le Caire, 1968.

KUENTZ (Ch.), « Bassins et tables d'offrandes », *BullCent*, 1981, p. 261-262.

KURTH (W.), « Ein Mythos des Neuen Reiches in einer ptolemäischen Ritualszene », in *L'égyptologie en 1979*, Le Caire, 1979, p. 129-132.

LACAU (P.), « Précision grammaticale sur les liquides et les matières en grains employées au pluriel », *BIFAO* 56, 1957, p. 161-172.

LACAU (P.), LAUER (J.-Ph.), *La pyramide à degrés IV*, Le Caire, 1959.

LAUER (J.-Ph.) *et al.*, « Les plantes découvertes dans les souterrains de l'enceinte du roi Zoser à Saqqarah », *BIE* 32, 1950, p. 121-157.

LAUER (J.-Ph.), *Saqqarah, la nécropole royale de Memphis*, Londres, 1977.

LAUFFRAY (J.), « Abords occidentaux du premier pylône de Karnak », *Kêmi* XXI, 1971, p. 7-144.

LEAHY (M.A.), *Excavations at Malqata and the Birket Habu IV. The Inscriptions*, Warminster, 1978.

LEAHY (M.A.), « The Hieratic Labels », in KEMP (B.J.) (éd.), *Amarna Reports II*, 1985, p. 65-109.

LEAHY (M.A.) (éd.), *The memphite Tomb of Horemheb, commander in chief of Tut'ankhamûn*, Egypt Exploration Society, 1996.

LECLANT (J.), « Le rôle du lait et de l'allaitement d'après les Textes des Pyramides », *JNES* X/2, 1951, p. 123-127.

LECLANT (J.), « Compte rendu de S.Schott, *Das Schöne Fest* », *Orientalia* 24/2, 1955, p. 1-6.

LECLANT (J.), SCHIFF GIORGINI (M.), ROBICHON (Cl.), *Soleb V*, Le Caire, 1998.

LECLANT (J.), BERGER (C.), GEOFFROY-SCHNEITER (B.), *L'abcaire du Soudan*, Paris, 1997.

LECLANT (J.), in WILDUNG (D.) (éd.), *Soudan, royaumes sur le Nil*, Paris, 1997, p. 73-77.

LE CORSU (Fr.), « Un oratoire pompéien consacré à Dionisos-Osiris », *BSFE* 51, 1958, p. 17-31.

LE CORSU (Fr.), *Isis, mythe et mystères*, Paris, 1977.

LECUYOT (G.), « À propos de quelques bouchons de jarres provenant du Ramesseum », *Memnonia* VIII, 1997, p. 107-118.

LEFEBVRE (G.), « Égypte gréco-romaine II, Crocodilopolis et Théadelphie », *ASAE* 10, 1910, p. 169.

LEFEBVRE (G.), « Le tombeau de Petosiris, rapport préliminaire », *ASAE* 20, 1920, p. 78-79.

LEFEBVRE (G.), « Légendes des scènes agricoles au tombeau de Pétosiris », *Bibl. EPHE* 234, 1922, p. 75-92.

LEFEBVRE (G.), *Le tombeau de Petosiris I-III*, Le Caire, 1923-24.

LEFEBVRE (G.), « Correspondance de V. Loret », *Kêmi* 12, 1952, p. 5-23.

LEFEBVRE (G.), *La médecine égyptienne*, Paris, 1956.

LEIBOVITCH (J.), « La statuette en ivoire de Helmiyeh », *ASAE* 48, 1948, p. 245-258.

LEONARD (A.J.), « "Canaanite" jars and the Late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade », in MCGOVERN (P.) *et al.* (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1995, p. 233-254.

LERSTRUP (A.), « The Making of Wine in Egypt », *GottMisc* 129, 1992, p. 61-82.

- LERSTRUP (A.), « *k3myt* - Team of Vineyard Workers », *GottMisc* 151, 1996, p. 95-97.
- LESKO (L.), *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977.
- LESKO (L.), « Egyptian wine production during the New Kingdom », in MCGOVERN (P.) (éd.), *The Origin and Ancient history of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 215-230
- LEVY (T.E.), E.C.M. Van den Brink (éd.), *Actes du colloque de Jérusalem (avril 1998) : Egyptian Canaanite Interaction during the IVth through early IIIrd Millennium B.C.*, à paraître.
- LICHTHEIM (M.), STEFANSKI (E.), *Coptic Ostraca from Medinet Habu*, Chicago, 1952.
- LICHTHEIM (M.), *Demotic Ostraca from Medinet Habu*, Chicago, 1957.
- LICHTHEIM (M.), *Ancient Egyptian Literature I*, Londres, 1973.
- LICHTHEIM (M.), *Ancient Egyptian Literature II*, Berkeley, 1976.
- LICHTHEIM (M.), *Ancient Egyptian Literature I-III*, Berkeley, 1973-80.
- LIMME (L.), « Les oasis de Khargeh et Dakhleh d'après les documents égyptiens de l'époque pharaonique », *CRIPEL* 1, 1973, p. 45-46.
- LION (B.), « Vignes au royaume de Mari », in *Florilegium Marianum : recueil d'études en l'honneur de M. Fleury*, Paris, 1992, p. 107-113.
- LIPINSKI (E.) (éd.), *Phoenicia and the Bible*, OLA 44, 1991.
- LLOYD (A.B.) (éd.) *Studies in Pharaonic Religion and Society in Honor of J. Gwyn Griffith*, EES Occasional Publications 8, Londres, 1992.
- LÖHR (B.), « Aḥanjāti in Memphis », *SAK* 2, Hambourg, 1975, p. 138-187.
- LOPEZ (J.), *Ostraca Ieratici 57001-57568* (4 fascicules), Turin, 1978-1984.
- LORET (V.), « Recherches sur plusieurs plantes connues des anciens Égyptiens », *Rec. Trav.* 7, 1886, p. 101-114.
- LORET (V.), *La flore pharaonique*, Paris, 1892.
- LUCAS (A.), *Ancient Egyptian Material and Industries*⁴, Londres, 1962.
- LUCIA (S.P.), *A History of Wine as Therapy*, Philadelphie, 1963.
- LUTZ (H.F.), *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig, 1922.
- MAARSE (H.), VAN DEN BERG (F.), « A study of an old wine by means of modern technics », in GAWRONSKI (J.H.G.) (éd.) *Amsterdam Project, annual Report of COC-ship AAmsterdam Foundation 1985*, 1985.
- MACKAY (E.), « Note on a New Tomb (No 260) at Draḥ Abu'l Naga, Thebes », *JEA* III, 1916, pl. XIV.
- MAJCHEREK (G.), « Gazar Amphorae : Typology reconsidered », in *Hellenistic and Roman Pottery in the Eastern Mediterranean, Acts of the 2nd Nieborow Pottery Workshop*, Varsovie, 1995, p. 163-178.

- MALAMAT (A.), « Campaigns of Amenhotep II and Thutmose IV to Canaan », *Scripta Hierosolimita* 8, 1961, p. 218-221.
- MALEK (J.), BAINES (J.), *Atlas of Ancien Egypt*, Oxford, 1984.
- MALEK (J.), « An Early Eighteenth Dynasty Monument », *JEA* 75, 1989, 1989, p. 61-76.
- MALEK (J.), QUIRKE (S.), « Memphis 1991 : Epigraphy », *JEA* 78, 1992, p. 13-18.
- MALININE (M.), « Partage testamentaire d'une propriété familiale », *RdE* 19, 1967, p. 67-85.
- MANGAFA (M.), KOTSAKIS (K.), « A new method for the identification of wild and cultivated charred grape seeds », *JAS* 23, p. 409-418
- MANNICHE (L.), « The Tomb of Nakht, The Gardener, At Thebes (N° 161) as copied by Robert Hay », *JEA* 72, 1986 p. 55-78.
- MANNICHE (L.), *The Wall Decoration of Three Theban Tombs*, Copenhagen, 1988.
- MANNICHE (L.), *An Ancient Egyptian Herbal*, Londres, 1989.
- MANNICHE (L.), *Music and Musicians in Ancient Egypt*, Londres, 1991.
- MANNICHE (L.), *Lost Tombs*, Londres, New York, 1998.
- MARCINIAK (M.), *Les inscriptions hiéroglyphiques du temple de Thoutmose III*, Varsovie, 1974.
- MARIETTE (A.), *Abydos I*, Paris, 1869.
- MARIETTE (A.), *Denderah I, IV*, Paris, 1873.
- MARIETTE (A.), *Monuments divers recueillis en Égypte et en Nubie*, Paris, 1889.
- MAROTI (E.), « Siva Palaris », *Oikumene* 3, 1982, p. 225-230.
- MARTIN (G. T.), « Excavations at the Memphite Tomb of Horemheb, 1978 : Preliminary Report », *JEA* 65, 1979, p. 13-16.
- MARTIN (G. T.), *The Tomb of Hetepka, and other Reliefs and Inscriptions*, Londres, 1979.
- MARTIN (G.T.), *The Sacred Animal Necropolis et North Saqqâra. The Southern Dependencies of the Main Complex*, Londres, 1981.
- MARTIN (G. T.), « Three Objects of New Kingdom Date », in *Pyramid Studies and Other Essays presented to I.E.S. Edwards*, Londres, 1988.
- MARTIN (G.T.), *The Royal Tomb at El-Amarna II*, Londres, 1989.
- MARTIN (G.T.), *The Memphite Tomb of Horemheb*, Londres, 1989.
- MARTIN (G.T.), *The Hidden Tombs of Memphis*, Londres, 1990.
- MARTIN (M.) (éd.), SICCARD (Cl.), *Oeuvres II. Relations et mémoires imprimés*, *BdE* 84, 1982.

MASEFIELD (G.B.), HARRISON (S.G.), NICHOLSON (B.E.), *The Oxford Book of Food Plants*, Londres, 1985.

MASPERO (G.), *Histoire ancienne des peuples de l'Orient*, Paris, 1875.

MASPERO (G.), « Notes de voyage », *ASAE* 11, 1911.

MATHIEU (B.), *La poésie amoureuse de l'Égypte ancienne*, *BdE* 115, 1996.

MAYSTRE (Ch.), « Le livre de la vache du ciel dans les tombeaux de la Vallée des Rois », *BIFAO* 40, 1941, p. 53-115.

MCADAM (M.F.L.), *The Temples of Kawa I*, Londres, 1949.

MCDOWELL (A.), *Jurisdiction on the Workmen Community*, Leyde, 1990.

MCGOVERN (P.E.), BADLER (V.R.), MICHEL (R.H.), « Drink and be merry ! Infrared stereoscopy and ancient Near Eastern wines », in BIER (W.R.), MCGOVERN (P.E.) (éd.), *Organic Contents of Ancient Vessels : Materials Analysis and Archeological Investigation*, *MASCA Research Papers in Science and Archeology* 7, Philadelphie, 1990.

MCGOVERN (P.) *et al.*, « The first wine and beer chemical detection of ancient fermented beverages », *Analytical Chemistry*, 65/8, p. 408-413.

MCGOVERN (P.) *et al.* (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1995.

MCGOVERN (P.) *et al.*, « Neolithic resinated wine », *Nature* 381, 1996, p. 480-481.

MCGOVERN (P.), « Wine of Egypt's Golden Age : Archeochemical Perspective », *JEA* 83, 1997, p. 69-108.

MCGOVERN (P.), HARTUNG (U.), *et al.*, « The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East and Egypt », *Expedition* 39/1, 1997, p. 3-21.

MEEKS (D.), *Le grand texte des donations d'Edfou*, *BdE* 59, 1972.

MEEKS (D.), « Une fondation memphite de Taharqa, stèle du Caire JE 36861 », *Hommages Sauneron I*, Le Caire, 1979, p. 221-259.

MEEKS (D.), « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte ancienne », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 3-38.

MEGALLY (M.), « Le papyrus CGC 58081 », *BIFAO* 75, 1975, p. 165-181.

MEGALLY (M.), *Notions de comptabilité à propos du Pap. E 3226 du musée du Louvre*, Le Caire, 1977.

MEKHITARIAN (A.), *La peinture égyptienne*, Bruxelles, 1954.

MENU (B.), *Le régime juridique des terres et du personnel attaché à la terre dans le papyrus Wilbour*, Lille, 1971.

MENU (B.), *Recherches sur l'histoire juridique, économique et sociale de l'ancienne Égypte II*, *BdE* 122, 1998.

MENU (B.), GRIMAL (N.), (éd.) *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998.

- MENU (M.), « Analyse du trésor de Tôd », *BSFE* 130, 1994.
- MERRILLES (R.S.), KEMP (B.J.), *Minoan Pottery in Second Millenium Egypt*, Mayence, 1980.
- MEYER (C.), *Lexicon der Ägyptologie*, vol. VI/8, 1986.
- MICHEL (R.H.), BADLER (V.R.), MCGOVERN (P.E.), « Drink and be merry ! Infrared stereoscopy and ancient Near Eastern wines », in BIER (W.R.) et MCGOVERN (P.E.) (éd.), *Organic Contents of Ancient Vessels : Materials Analysis and Archeological Investigation*, *MASCA Research Papers in Science and Archeology* 7, Philadelphie, 1990.
- MICHEL (N.), *Une économie de subsistances : le Maroc précolonial*, *TAEI* 35, 1997.
- MIDANT-REYNES (B.), *Préhistoire de l'Égypte, des premiers hommes aux premiers pharaons*, Paris, 1992.
- MILLER (N.), « Vegetation and land use », *Anatolica* 13, 1986, p. 37-148.
- MILLER (N.), ZETTLER (R.), « Searching for wine in the archeological record of ancient mesopotamia of the third and second millennia B.C. », in MCGOVERN (P.) et al. (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 123-131.
- MOENS (M.-F.), « The Ancient Egyptian Garden in the New Kingdom. A Study of Representations », *OLP* 15, 1984, p. 11-53.
- MÖLLER (G.), *Hieratische Paläographie II*, Leipzig, 1909.
- MONTET (P.), « Notes sur les tombeaux de Beni Hassan », *BIFAO* 9, 1911, p. 7-9.
- MONTET (P.), COUYAT (J.), *Les inscriptions du Ouadi Hammâmât*, Le Caire, 1912.
- MONTET (P.), « La fabrication du vin dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire », *RecTrav* 35, 1913, p. 117-124.
- MONTET (P.), *Les scènes de la vie quotidienne dans les tombeaux de l'Ancien Empire*, Strasbourg, 1925.
- MONTET (P.), « Contribution à l'étude des mastaba de l'Ancien Empire », *Kêmi* 4, 1931, p. 161-189.
- MONTET (P.), « Tombeaux de la I^{re} et de la IV^e dynastie à Abou-Roach », *Kêmi* 7, 1938, p. 11-69.
- MONTET (P.), « Le fruit défendu », *Kêmi* 11, 1950, p. 85-123.
- MONTET (P.), *Géographie de l'Égypte ancienne I-II*, Paris, 1957-1962.
- MONTET (P.), *La vie quotidienne en Égypte au temps des Ramsés*, Paris, 1966.
- MORAN (W.L.), *Les lettres d'El Amarna*, Paris, 1987.
- MORGAN (J. DE) et al., *Catalogue des monuments et inscriptions de l'Égypte antique I/1*, Vienne, 1894.
- MORET (A.), « La légende d'Osiris à l'époque thébaine d'après l'hymne à Osiris au Louvre », *BIFAO* 30, 1930, p. 201-229.

MORKOT (R.), « The Temple of Nebmaâtrê United with Ptah », *JNES* 49, 1990, p. 323-337.

MOUSSA (A.), ALTENMÜLLER (H.), *The Tomb of Nefer and Kahay*, Mayence, 1971.

MOUSSA (A.), ALTENMÜLLER (H.), *Das Grab des Nianchchnum und Chnumhotep*, *ArchVer* 21, Mayence, 1977, p. 77. (ou 1971?)

MOUSSA (A.), ALTENMÜLLER (H.), « Die Inschrift Amenemhets II. Aus dem Ptah-Tempel von Memphis. Ein Vorbericht », *SAK* 18, 1991, p. 1-48.

MU-CHU POO, *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, Londres, New York, 1995.

MUELLER (D.), « Some Remarks on Wage Rates in the Middle Kingdom », *JNES* 34, 1975, p. 249-263.

MULLER-WOLLERMANN (R.), « Ein Tribut an die Methode », *GöttMisz* 77, 1984, p. 51-55.

MUNIER (H.), « Un achat de terrain au temps du roi Si-amon », *Recueil d'études égyptologiques dédiées à la mémoire de J.-F. Champollion Bibliothèque des Hautes-Études* 234, 1922, p. 361-366.

MURNANE (W.J.), VAN SICLEN III (C.C.), *The Boundary Stelae of Akhenaten*, Londres, 1993.

MURRAU (O.), TECUSAN (M.) (éd.), *In vino veritas*, Oxford, 1995.

MUNRO (P.), *Das Doppelgrab der Königinnen Nebet und Khenwt in Saqqara*, Mayence, 1993.

MURRAY (M.A.), « Viticulture and Vine Production », in *Ancient Egyptian Material and Industrie* ⁵, à paraître.

NA'AMAN (N.), « Biryawaza of Damascus and the Date of the Kamid el-Loz 'Apiru Letters », *Ugarit Forschungen* 20, 1988, p. 179-193.

NAGEL (G.), *La céramique du Nouvel Empire à Deir el-Medineh*, *DFIFAO* 10, Le Caire, 1938.

NASR (M.), « The Theban Tomb 261 of Kha'emwese in Dra' Abu el-Naga' », *SAK* 15, 1988, p. 233-242.

NAVILLE (E.), *The Shrine of Saft el-Henneh and the Land of Goshen*, Londres, 1887, p. 23.

NAVILLE (E.), *Bubastis*, Londres, 1891.

NAVILLE (E.), *Détails relevés dans les ruines de quelques temples égyptiens*, Paris, 1930.

NELSON (H.), *Reliefs and Inscriptions at Karnak II*, Chicago, 1936.

NELSON (M.), HASSANEIN (F.), *La tombe aux vignes n° 96 (reconstitution de la tombe de Sennefer)*, Paris, 1984.

NEWBERRY (P.), « The Ancient Botany », in *Kahun, Gurob, and Hawara*, Londres, 1890, p. 46-50.

- NEWBERRY (P.), *Beni Hasan I*, Londres, 1893.
- NEWBERRY (P.), *El Bersheh I*, Londres, 1893.
- NEWBERRY (P.), *Beni Hasan II*, Londres, 1894.
- NEWBERRY (P.), « Extracts from my Notebooks », *PSBA* 25, 1903.
- NICHOLSON (B.E.), HARRISON (S.G.), MASEFIELD (G.B.), *The Oxford Book of Food Plants*, Londres, 1985.
- NORDSTRÖM (H.A.), BOURRIAU (J.), « Ceramic Technology : Clays and Fabrics », in ARNOLD (D.), BOURRIAU (J.) (éd.), *An Introduction to Ancient Egyptian Pottery*, *SDAIK* 17, 1993, p. 181-182.
- O'CONNORS (D.), « Localisation of Iam and Kush », *JARCE* 23, 1986, p. 26-50.
- OBSOMER (Cl.), *Sésostris I^{er}, étude chronologique et historique du règne*, Bruxelles, 1995.
- OGDON (J.R.), « The Old Kingdom Name for the Canopic Branch of the Nile Delta », *JSSEA* IX, 1978-1979, p. 65-73.
- OLMO (H.P.), « Grapes Vitis, Muscadinia (Vitaceae) », in SIMMONDS (N.W.) (éd.) *Evolution of Crop Plants*, Londres, 1976, P. 294-298.
- OLMO (H.P.), « Origin and Domestication of the Vitis Vinifera Grape », in MACGOVERN (P.) et al. (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 31-43.
- OMLIN (J.A.), *Der Papyrus 55001 und seine satirisch-erotischen Zeichnungen und Inschriften*, Turin, 1973.
- OREN (E.D.), « The "Ways of Horus" in North Sinai », in RAINEY (A.F.) (éd.), *Egypt, Israel, Sinai*, Tel Aviv, 1987, p. 69-119.
- OSING (J.), « Die ägyptischen Namen für Charga und Dachla », *Mélanges Mokhtar II, BdE* 97/2, Le Caire, 1985, p. 179-195.
- OSING (J.), « Les voies de communication entre les oasis égyptiennes et la vallée du Nil », in *Voyages et voyageurs au Proche-Orient ancien, Cahier du CEPOA* 6, Louvain, 1994, p. 159-173.
- OSING (J.), et al., *Denkmäler der Oase Dachla aus dem Nachlass von Ahmed Fakhry*, *ArchVer* 28, Mayence, 1982.
- OTTO (E.), *Topographie des thebanischen Gaues*, *UGAA* 16, Berlin, 1952.
- PADRO I PARCERISA (J.), *Egyptian Type Documents from the Mediterranean Littoral of the Iberian Peninsula before the Roman Conquest III*, Leyde, 1985.
- PADRO I PARCERISA (J.), « Les relations commerciales entre l'Égypte et le monde phénico-punique », in *Le commerce en Égypte ancienne, BdE* 121, 1998, p. 44-45.
- PAICE (P.), « The Pottery of Daily Life in Ancient Egypt », *JSSEA* 19, 1989, p. 50-88.

PAICE (P.), « A Preliminary Analysis of Saite and Persian Pottery at Tell el-Maskhuta », *BES* 8, 1986-1987, p. 95-107.

PALLADIUS, *Opus agriculturae*.

PANTALACCI (L.), in CASTEL (G.), *Le mastaba de Khentika*, à paraître.

PEET (T.E.), WOOLEY (C.L.), *City of Akhenaten I*, Londres, 1923.

PEET (T.E.), *Tomb Robberies*, Oxford, 1930.

PEET (T.E.), « The Unit of Value š'ty in Papyrus Boulaq 11 », *Mélanges Maspero I/1*, Le Caire, 1935-1938, p. 185-199.

PENDLEBURY (J.D.S.), *City of Akhenaten III*, Londres, 1951.

PENDLEBURY (J.D.S.), FRANKFORT (H.), *City of Akhenaten II*, Londres, 1933.

PERDU (O.), « Neshor à Mendès sous Apriès », *BSFE* 118, 1990, p. 38-49.

PESTMAN (P.W.), « La famille de Pétéharsemtheus, fils de Panebkhounis », *Pap. Lug.-Bat.* 14, 1965, p. 55, p. 79-80, p. 83-84.

PESTMAN (P.W.), « A Greek Testament from Patyris », *JEA* 55, 1969, p. 129-160.

PESTMAN (P.W.), P.W. PESTMAN, *Greek and Demotic Texts from the Zenon Archive*, Leyde, 1980.

PETRIE (W.M.F.), *Medum*, Londres, 1892.

PETRIE (W.M.F.), *Tell el Amarna*, Londres, 1894.

PETRIE (W.M.F.), *Six Temples*, Londres, 1897

PETRIE (W.M.F.), *Deshasheh*, Londres, 1898.

PETRIE (W.M.F.), *Qurneh*, Londres, 1909.

PETRIE (W.M.F.), *Takhan I and Memphis V*, Londres, 1913.

PETRIE (W.M.F.), *Review in Ancient Egypt*, 1914.

PETRIE (W.M.F.), *Corpus of Proto-Dynastic Pottery*, Londres, 1953.

PEYNAUD (É.), *Connaissance et travail du vin*, Paris, 1984.

PIEHL (K.), « Petites notes de critique et de philologie », *RecTrav* 2, 1880, p. 127.

PIERRAT (G.), « À propos de la date et de l'origine du trésor de Tôd », *BSFE* 130, 1994, p. 18-27.

PITARD (W.T.), *Ancient Damascus*, Eisenbrauns [Indiana], 1987.

PLINE, *Histoire naturelle XIV*, éd. ANDRE (J.), Paris, Les Belles Lettres, 1958.

PLUTARQUE, *Propos de table*.

- POLLARD (A.M.), HERON (C.), «The analysis of natural resinous material from Roman amphoras», in *Science and Archeology-Glasgow* 1987, 1988, p. 429-446.
- POLUNIN (O.), HUXLEY (A.), *Flowers of the Mediterranean*, Londres, 1987.
- POLTZ (D.), « Die šn'-Vorsteher des Neuen Reiches », *ZÄS* 117, 1990, p. 43-60.
- POSENER-KRIEGER (P.), *Les archives du temple funéraire de Neferirkarê-Kakaï*, *BdE* 65/1, 1976.
- POWELL (M.A.), « Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia : the Cuneiform Evidence », in MCGOVERN (P.) *et al*, *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 97-122.
- PREAUX (Cl.), *L'économie royale des Lagides*, Paris, 1939.
- PREAUX (Cl.), *Les Grecs en Égypte d'après les archives de Zenon*, Bruxelles, 1947.
- PULAK (C.), « The Bronze Age Shipwreck at Ulu Burun, Turkey : 1985 Campaign », *AJA* 92, 1988, 1-37.
- PUSCH (E.B.), « Qantir/Pi-Ramsès », *Dossiers d'archéologie* 213, 1996, p. 54-59.
- QUAEGEBEUR (J.), « La statue du général Petimouthès », in VAN'T DACK (J.) (éd.), *The Judean-Syrian-Egyptian Conflict of 103-101 BC*, Bruxelles, 1989, p. 103-104.
- QUAEGEBEUR (J.), « Les rois saïtes amateurs de vin », *Ancient Society* 21, 1990, p. 241-271.
- QUAEGEBEUR (J.) (éd.), *Ritual and Sacrifice in the Ancient Near East*, *OLA* 55, 1993.
- QUIBELL (J.E.), *The Ramesseum*, Londres, 1896.
- QUIBELL (J.E.), *Archaic Objects, CGC n° 11001-12000 et 14001-14754*, Le Caire, 1905.
- QUIBELL (J.E.), *Excavations at Saqqara*, Le Caire, 1907-1908.
- QUIRKE (S.), « Titles of the Late Middle Kingdom », *RdE* 37, 1986, p. 125-126.
- QUIRKE (S.), *The Administration of Egypt in the Late Middle Kingdom*, New Malden, 1990.
- QUIRKE (S.), MALEK (J.), « Memphis 1991 : Epigraphy », *JEA* 78, 1992, p. 13-18.
- RAINEY (A.F.) (éd.), *Egypt, Israel, Sinai*, Tel Aviv, 1987.
- RAMOND (P.), *Les stèles égyptiennes du musée G. Labit à Toulouse*, *BdE* 62, 1977.
- RATHBONE (D.), *Economic Rationalism and Rural Society in Third Century A.D. Egypt : The Heroninos Archive and Appianus Estate*, Cambridge, 1991.
- RAVEN (M.), « New Evidence on the Xoite Nome », *GM* 75, 1984, p. 27-30.
- REDFORD (D.B.), *Akhenaten, the Heretic King*, Princeton, 1984.
- REDFORD (D.B.), *Egypt, Canaan, and Israel in Ancient Times*, Princeton, 1992.
- REDFORD (D.B.), « Mendès », *Dossiers d'archéologie* 213, 1996, p. 78-81.

- REEKMANS (T.), *La consommation dans les archives de Zenon*, Bruxelles, 1996.
- REISER-HASLAUER (E.), BIETAK (M.), *Das Grab des Ankh-Hor*, Vienne, 1982.
- RENFREW (M.), *Palaeobotany : The Prehistoric Food Plants of Near East and Europe*, Londres, 1973, p. 127.
- RENFREW (M.), « Preliminary Report on the Botanical Remains », *Amarna Reports II*, Londres, 1985, p. 175-190.
- RENFREW (M.), « Report on the 1986, Excavations and Survey ; the Survey of site X2 », in *Amarna Reports IV*, Londres, 1987, p. 87-102.
- REYMOND (E.A.), *A Medical Book from Crocodilopolis, P. Vindob. D. 6257*, Vienne, 1976.
- RICCI (Cl.), *La coltura della vite e la fabbricazione del vino nell'Egitto greco-romano*, Milan, 1924.
- RIVERA NUNEZ (D.), WALKER (M.J.), « A review of paleobotanical finds of early vitis », *Review of Paleobotany and Palynology* 61, 1989, p. 205-237.
- ROBICHON (Cl.), SCHIFF GIORGINI (M.), LECLANT(J), *Soleb V*, Le Caire, 1998.
- ROCCATI (A.), *La littérature historique sous l'Ancien Empire égyptien*, Paris, 1982.
- ROCHEMONTEIX (M. de), CHASSINAT (É.), *Edfou I*, Le Caire, 1928.
- ROEDER (G.), *Inscripfen ... Museen Berlin I*, Leipzig, 1913.
- ROEDER (G.), « Ramses als Gott », *ZÄS* 61, 1926, p. 57-67.
- ROGERS (A.E.), « An Egyptian Wine Bowl of the XIX dyn. », *Bull MMA* 6, 1947-48, p. 154-160.
- ROLLER (G.J. de), « Archeobotanical Remains from Tell Ibrahim Awad, Seasons 1988 and 1989 », in VAN DEN BRINK (E.) (éd.), *The Nile Delta in Transition : 4th-3rd Millenium BC*, Tell Aviv, 1992, p. 111-116.
- ROSE (P.), « The pottery Distribution Analysis », in B.J. KEMP (éd.), *Amarna Reports I*, Londres, 1984.
- ROSE (P.), « Reports on the 1986 Amarna Pottery Survey », in B.J. KEMP (éd.), *Amarna Reports IV*, Londres, 1987.
- ROSE (P.), « Reports on the 1987 Excavations, the Evidence of Pottery making », in B.J. KEMP (éd.), *Amarna Reports V*, Londres, 1989, p. 82-101.
- ROSELLINI (I.), *Monumenti Civili*, Pise, 1834.
- ROTHENBERG (B.) (éd.), *The Egyptian Mining Temple at Timna I*, Londres, 1988.
- RUSCHOWSCAYA (M.-H.), « Scènes de vendange : une tapisserie d'époque romaine », *BSFE* 89, 1980, p. 16-31.
- SAAD (Z.), *Ceiling Stelae in Second Dynasty Tombs from the Excavations at Helwan*, *CASAE* 21, 1957.

- SAADE (G.), *Ras-Samra, ruines d'Ugarit*, Paris, 1954.
- SACHS (C.), *Die Musikinstrumente des Alten Ägypten*, Berlin, 1921.
- SAGLIO, DAREMBERG, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines* V, Paris, s.v. « vinum ».
- SALEH (MOHAMMED), BEINLICH (H.), *Corpus der Hieroglyphischen Inschriften aus dem Grab des Tutanchamun*, Oxford, 1989.
- SAMUEL (D.), « Review of P.E. MacGovern, S.J. Fleming and S.H. Katz (eds) : 'The Origins and Ancient History of Wine' », *Antiquity* 71, 1997, p. 236-237.
- SASSON (J.M.) (éd.), *Civilizations of the Near East I*, New York, 1995.
- SAUNERON (S.), YOYOTTE (J.), « Traces d'établissements asiatiques en Moyenne Égypte sous Ramsès II », *RdE* 7, 1950, p. 70.
- SAUNERON (S.), *Quatre campagnes à Esna*, Le Caire, 1959.
- SAUNERON (S.), *Les fêtes religieuses d'Esna aux derniers siècles du paganisme*, Le Caire, 1962.
- SAUNERON (S.), *Le temple d'Esna VI*, Le Caire, 1975.
- SAUNERON (S.), *Villes et légendes d'Égypte* ², *BdE* 90, 1983.
- SAUNERON (S.), *Un traité égyptien d'ophiologie*, Le Caire, 1989.
- SÄVE-SÖDERBERG (T.), *Ägypten und Nubien*, Lund, 1941.
- SÄVE-SÖDERBERG (T.), « The 'prw as Vintagers in Egypt », *Orientalia Suecana* 1, 1952, p. 5-14.
- SÄVE-SÖDERBERG (T.), *Private Tombs at Thebes I, Four Eighteen Dynasty Tombs*, Oxford, 1957.
- SÄVE-SÖDERBERG (T.), « The Paintings in the Tomb of Djehuty-hetep at Debeira », *Kush* VIII, 1960, p. 25-44.
- SÄVE-SÖDERBERG (T.), « The Tomb of Prince of Teh-khet Amenemhet », *Kush* XI, 1963, p. 159-174.
- SÄVE-SÖDERBERG (T.), TROY (L.), *New Kingdoms Pharaonic Sites 5/2*, Uppsala, 1991.
- SCHAEFFER (Cl. F.-A.), *Le palais royal d'Ugarit II*, Paris, 1957.
- SCHÄFER (H.), « Altes und Neues zur Kunst und Religion von Tell el-Amarna », *ZÄS* 55, 1918, p. 33.
- SCHARFF (A.), « Ein Rechnungsbuch des königlichen Hofes aus der 13. Dynastie (Papyrus Boulaq Nr. 18) », *ZÄS* 57, 1922, p. 54.
- SCHEEPERS (A.), « Anthroponymes et toponymes du récit d'Ounamon », in LIPINSKI (E.) (éd.), *Phoenicia and the Bible*, *OLA* 44, 1991, p. 65-67.

- SCHIAPARELLI (E.), *La Tomba dell'architetto Kha nella necropoli di Tebe*, Turin, 1927.
- SCHIFFER (M.B.), *Archeological Method and theory V*, Arizona, 1993.
- SCHIFF GIORGINI (M.), ROBICHON (Cl.), LECLANT (J), *Soleb V*, Le Caire, 1998.
- SCHNEBEL (M.), *Die Landwirtschaft im hellenistischen Ägypten*, Munich, 1925.
- SCHNEIDER (Th.), *Asiatische Personennamen in ägyptischen Quellen des Neuen Reiches*, OBO 114, 1992.
- SCHNEIDER (H.D.) *et al.*, « The Tombs of Maya and Meryt ; Preliminary Reportation on the Saqqara Excavations », *JEA* 77, 1991.
- SCHNEIDER (H.D.), *The Memphite Tomb of Horemheb II*, Londres, 1996.
- SCHOTT (S.), *Les chants d'amour de l'Égypte ancienne*, trad. KRIEGER (P.), Paris, 1956.
- SCHOTT (S.), « Das blutrünstige Keltergerät », *ZÄS* 74, 1938, p. 88-93.
- SCHOTT (S.), « Ein Fall von Prüderie aus der Ramessidenzeit », *ZÄS* 75, 1939, p. 100-106.
- SCHUMAN-ANTELME (R.), « Une offrande funéraire d'Aménophis III », *Memnonia* VI, 1995, p. 237-244.
- SERPICO (M.) , WHITE (R), « A Report on the Analysis of the Contents of a cache of Jars from the Tomb of Djer », in SPENCER (A.J.) (éd.), *op. cit.*, p. 128-139.
- SETHE (K.), *Altaegyptische Pyramidentexte I*, Leipzig, 1908.
- SHEDID (A.G.), BEINLICH (CHR.), *Das Grab des Userhat*, Mayence, 1987.
- SHEDID (A.G.), *Die Felsgräber von Beni Hassan in Mittelägypten*, *Antike Welt* 25, 1994.
- SICCARD (Cl.), MARTIN (M.) (éd.), *Oeuvres II. Relations et mémoires imprimés*, *BdE* 84, 1982.
- SIMMONET (J.-L.), « Le héraut et l'échanson », *CdE* 62, 1987, p. 53-89.
- SIMONS (Cl.), « Rapes, siphons ou filtres pour pailles : développement égyptien d'un art de boire », *VI Congresso internazionale di egittologia. Atti I*, p. 555-564, Turin, 1992.
- SIMPSON (W.K.), *Giza Mastabas I, Mersyankh III*, Boston, 1974.
- SIMPSON (W.K.), *Giza Mastabas III, Kawab, Khafkhufu I, Khafkhufu II*, Boston, 1976.
- SIMPSON (W.K.), *Inscribed Material from the Pennsylvania-Yale Excavations at Abydos*, New-Haven, Philadelphie, 1995.
- SINGLETON (V.), « An enologist's commentary on ancient wines », in MCGOVERN (P.) *et all.* (éd.), *The Origins and Ancient history of Wine*, Philadelphie, 1996.
- SMITH (H.S.), GIDDY (L.M.), « Nubia and Dakhla Oasis in the Late Third Millenium B.C. », *Mélanges Vercoutter*, Paris, 1985, p. 324-330.
- SMITH (H.S.), *The Fortress of Buhen II, The Inscriptions*, Londres, 1976.

SMITH (H.S.), « Preliminary Report on Excavations in the Sacred Animals Necropolis, 1974-75 », *JEA* 62, 1976.

SMITH (H.S.), « Experiments on the effects of charring on cultivated grape seeds », *JAS* 17, 1990, p. 317-327.

SMITH (H.S.), *Interconnexions in the Ancient Near East*, New Haven, 1965.

SMYTH (Fr.), « Égypte-Canaan : quel commerce ? », *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998, p. 5-18.

SPEELERS (L.), « La résurrection et la toilette du mort selon les textes des pyramides », *RdE* 3, 1938, p. 37-67.

SPEELERS (L.), *Recueil des inscriptions égyptiennes des musées royaux du Cinquantenaire*, Bruxelles, 1923.

SPENCER (A.J.) (éd.), *Early Egypt*, Londres, 1996.

SPENCER (A.J.), « Diospolis, Tell el-Balamun », *Dossiers d'archéologie* 213, 1996, p. 86-89.

SPIEGELBERG (W.), « Die Bauinschrift Amenophis' III. auf der Flinders Petrie-Stele », *RecTrav* XX, 1898, p. 37-54.

SPIEGELBERG (W.), ERMAN (A.), « Grabstein eines syrischen Söldners aus Tell Amarna », *ZÄS* 36, 1898, p. 126-129.

SPIEGELBERG (W.), *Hieratic Ostraka and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898.

SPIEGELBERG (W.), « Die demotischen Inschriften der Steinbüche von Turra und Masara », *ASAE* 6, 1906, p. 221.

SPIEGELBERG (W.), « Bemerkungen zu den hieratischen Amphoreninschriften des Ramesseums », *ZÄS* 58, 1923, p. 25-36.

STEINDORFF (G.), *Aniba II*, Glückstadt, Hambourg, New York, 1937.

STEFANSKI (E.), LICHTHEIM (M.), *Coptic Ostraca from Medinet Habu*, Chicago, 1952.

STRABON, *Géographie*.

STRACMANS (M.), « Osiris-Dionysos et les chants des harpistes égyptiens », *Mélanges Th. Lefort, Le Muséon*, Louvain, 1946, p. 207-214.

STRACMANS (M.), « Un thème égyptien dans un poème goliardique du Moyen-Âge », *BSFE* 21, 1956, p. 43-47.

STRUDWICK (N.), « An Old Kingdom Vintage Scene », *BSEG* 11, 1987, p. 111-117.

STRUDWICK (N.), *The Administration of Egypt in the Old Kingdom*, Londres, 1988.

STUMMER (A.), « Zur Urgeschichte der Rebe und des Weinbaues », *Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien* 41, 1911, p. 283-296.

TÄCKLOM (V.), DRAR (M.), *Flora of Egypt I-II*, Le Caire, 1941-50.

TÄCKLOM (V.), « Botanical identifications of the plants found at the Monastery of Phoebammon », in Bachatly (C.) (éd.), *Le Monastère de Phoebammon dans la Thébaïde* III, 1961, p. 1-38.

TALLET (P.), « Le *shedeh*, étude d'un procédé de vinification en Égypte ancienne », *BIFAO* 95, 1995, p. 459-492.

TALLET (P.), « Une jarre de l'an 31 et une jarre de l'an 10 dans la cave de Toutankhamon », *BIFAO* 96, 1996, p. 369-383.

TALLET (P.), « Quelques aspects du "commerce" du vin en Égypte ancienne au Nouvel Empire », in *Le commerce en Égypte ancienne*, *BdE* 121, 1998, p. 239-267.

TALLET (P.), « Les étiquettes de jarres à vin du Nouvel Empire », EYRE (C. J.) (éd.) *In Proceedings of the seventh International Congress of Egyptologists*, *OLA* 82, 1998, p. 1125-1134.

TALLET (P.), BICKEL (S.), GABOLDE (M.), « Des annales héliopolitaines de la XXII^e dyn. », *BIFAO* 98, 1998, sous presse.

TCHERNIA (A.), *Le vin de l'Italie romaine*, *BEFAR* 261, Rome, 1986.

TCHERNIA (A.) et CHENE (A.), *Vin, le goût de l'antique*, film réalisé par le Centre Camille Jullian, Aix-en-Provence, 1994.

TCHERNIA (A.), « La vinification des Romains », in CARRIER (G.) (éd.), *Le vin des historiens, actes du 1^{er} symposium vin et histoire*, Université du vin, Suze-la-Rousse, 1996, p. 65-74

TECUSAN (M.) (éd.), MURRAU (O.), *In vino veritas*, Oxford, 1995.

THANHEISER (U.), « Untersuchungen zur ägyptischen Landwirtschaft der vor- und Frühdynastischen Zeit in Tell el-Fara'in-Buto », *Ägypten und Levante* II, Vienne, 1991, p. 39-45.

THANHEISER (U.), « Plant food at Tell Ibrahim Awad : Preliminary Report », in VAN DEN BRINK (E.) (éd.), *The Nile Delta in Transition : 4th-3rd Millenium BC*, Tell Aviv, 1992, p. 117-122.

THOMPSON (H.), *A Family Archiv from Siut*, Oxford, 1934.

TRAUNECKER (Cl.), « Données nouvelles sur le début du règne d'Aménophis IV et son œuvre à Karnak », *JSSEA* XIV/3, 1984, p. 60-69.

TRAUNECKER (Cl. et Fr.), « Sur la salle dite "du couronnement" à Tell el-Amarna », *BSEG* 9-10, 1984-1985, p. 285-307.

TRAUNECKER (Cl.), *Coptos, Hommes et dieux sur le parvis de Geb*, *OLA* 43, Louvain, 1992.

TRIGGER (B.), *Nubia under the Pharaohs*, Londres, 1976.

TROY (L.), SÄVE-SÖDERBERG (T.), *New Kingdoms Pharaonic Sites 5/2*, Uppsala, 1991.

TYLOR (J.J.), GRIFFITH (F. LL.), *The Tomb of Paheri ar El-Kab*, Londres, 1894.

UNWIN (T.), *Wine and the Vine : An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, Londres, 1996.

- UPHILL (E.), *The Temples of Per Ramesses*, Warminster, 1984.
- VALBELLE (D.), BONNET (Ch.), « Le village de Deir el-Medineh », *BIFAO* 76, 1976, p. 329-343.
- VALBELLE (D.), *Catalogue des poids à inscriptions hiéroglyphiques de Deir el-Medineh*, Le Caire, 1977.
- VALBELLE (D.), *Les ouvriers de la Tombe*, *BdE* 96, 1985.
- VALBELLE (D.), « La (les) route(s) d'Horus », *Hommages à J. Leclant* 4, 1993, p.379-386.
- VALBELLE (D.), ABD EL-MAKSOUUD (M), « La marche du nord-est », *Dossiers d'archéologie* 213, 1996, p. 60-65.
- VALBELLE (D.), *Histoire de l'État pharaonique*, Paris, 1998.
- VALLOGGIA (M.), « This sur la route des Oasis », *Bulletin du Centenaire*, IFAO, 1981, p. 185-190.
- VAN DEN BERG (F.), MAARSE (H.), « A study of an old wine by means of modern technics », GAWRONSKI (J.H.G.) (éd.) *Amsterdam Project, annual Report of COC-ship AAmsterdam Foundation 1985*, 1985.
- VAN DEN BRINK (C.), « The Incised Serekh-Signs of Dyn. 0-1 », in SPENCER (A.J.) (éd.), *op. cit.*, p. 140-158
- VAN DEN BRINK (E.) (éd.), *The Nile Delta in Transition : 4th-3rd Millenium BC*, Tell Aviv, 1992.
- VAN DE WALLE (B.), *La chapelle funéraire de Neferirtenef*, Bruxelles, 1978.
- VANDIER (J.), *Catalogue des ostraca figurés de Deir el Medineh* 3, Le Caire, 1946.
- VANDIER (J.), *Le Papyrus Jumilhac*, Paris, 1961.
- VANDIER (J.), *Manuel d'archéologie égyptienne* IV, Paris, 1964.
- VANDORPE (K.), CLARYSSE (W.), *Zenon, un homme d'affaires grec à l'ombre des pyramides*, Louvain, 1995.
- VAN SICLEN III (C.C.), *Wall Scenes from the Tomb of Amenhotep (Huy) Governor of Bahria Oasis*, San Antonio, Texas, 1981.
- VAN SICLEN III (C. C.), *Two Theban Monuments from the Reign of Amenhotep II*, San Antonio (Texas), 1982.
- VAN SICLEN III (C.C.), MURNANE (W.J.), *The Boundary Stelae of Akhenaten*, Londres, 1993.
- VANDERSLEYEN (Cl.), *Les guerres d'Amosis*, Bruxelles, 1971.
- VANDERSLEYEN (Cl.) , « Tjarou », *GöttMisz* 136, 1993, p. 85-87.
- VANDERSLEYEN (Cl.), « L'Asie des Égyptiens », *OLP* 25, 1994, p. 38-39.

- VANDERSLEYEN (Cl.), « La localisation du Naharina », *OLP* 25, 1994, p. 27-35.
- VANDERSLEYEN (Cl.), *L'Égypte et la vallée du Nil II*, Paris, 1995.
- VANDERSLEYEN (Cl.), « Les guerres de Merenptah et de Ramsès III contre les peuples de l'ouest, et leurs rapports avec le Delta », in EYRE (Chr.) (éd.), *Proceedings of the Seventh International Congress of Egyptologists*, Louvain, 1998, p. 1197-1204.
- VANDIER (J.), *Moalla. La tombe d'Ankhtifi et la tombe de Sébekhotep*, *BdE* 18, 1950, p. 26-27.
- VANDIER (J.), *MDAIK* 14, 1956, p. 213.
- VANDIER (J.), *Le papyrus Jumilhac*, Paris, 1961.
- VANDIER (J.), *Les objets de toilette égyptiens au musée du Louvre*, Paris, 1972,
- VAN DE WALLE (B.) voir WALLE (VAN DE)
- VAN DIJK (J.), in SCHNEIDER (H.D.) *et al.*, « The Tombs of Maya and Meryt ; Preliminary Reportation on the Saqqara Excavations », *JEA* 77, 1991.
- VAN DIJK (J.), « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Maya at Saqqara : A Preliminary Survey », *GöttMisc* 127, 1992.
- VAN DIJK (J.), « Maya's chief Sculptor Userhat-Hatiay », *Gött Misc* 148, 1995, p. 23-32.
- VAN MINNEN (P.), HOOGENDIJK (F.A.J.), *Papyri, Ostraca, Parchments and Waxed Tablets in the Leiden Papyrological Institute*, Leyde, New York, Copenhagen, 1991.
- VANSLEB (P.), *Nouvelle relation en forme de journal, d'un voyage fait en Égypte*, Paris, 1677.
- VAN ZEIST (W.), « Fruits in Foundation Deposits of Two Temples », *JArchSc* 10, 1983, p. 351-354.
- VAN ZEIST (W.), « Economic aspects », in VAN ZEIST (W.), WASYLIKOWA (K.), BEHRE (K.) (éd.), *Progress in Old World Paleoethnobotany*, Rotterdam, 1991.
- VARILLE (A.), *La tombe de Ni-ankh-Pepi à Zaouyet el-Mayetin*, Le Caire, 1938.
- VARILLE (A.), *Inscriptions concernant l'architecte Amenhotep fils de Hapou*, *BdE* 44, Le Caire, 1968.
- VARRON, *Économie rurale* .
- VERCOUTTER (J.), « Les statues du général Hor, gouverneur d'Hérakléopolis, de Busiris et d'Héliopolis », *BIFAO* 49, 1949, p. 85-114.
- VERCOUTTER (J) , « Khor est-il Iken ? », *Kush* III, 1955, p. 4-19.
- VERCOUTTER (J.), « The Gold of Kush, Two Gold-Washing Stations at Faras East », *Kush* 7, 1959. p. 120-153.
- VERGOTE (J.), « Toponymes anciens et modernes du nome Hermopolite », *Studies Calderini* II, p. 383 sq.
- VERNER (M.), *Forgotten Pharaohs, Lost Pyramids. Abusir*, Prague, 1994.

- VERNIER (E.), *Bijoux et orfèvrerie*, CGC, Le Caire, 1927.
- VERNUS (P.), « Le mot *štꜣw*, "branchages, bosquets, bois" », *RdE* 29, 1977, p. 179-193.
- VEYNES (P.), « Coutumes sans croyance et oeuvres d'art sans spectateur », *Diogène* 143, 1988, p. 3-22.
- VICHY (M.), BALLET (P.), « Artisanat de la céramique dans l'Égypte hellénistique et romaine, ateliers du Delta, d'Assouan et de Kharga », *CCE* 3, 1992, p. 109-119.
- VICHY (M.), BALLET (P.), « Artisanat de la céramique dans l'Égypte hellénistique et romaine. Ateliers du Delta, d'Assouan et de Kharga », *CCE* 3, 1993, p. 113-116.
- VICYCHL (V.), « Varia grammatica », *Kush* 4, 1956, p. 39-40.
- VIGOUROUX (Fr.) (éd.), *La sainte Bible polyglotte* IV, Paris, 1903.
- VIREY (PH.), « La tombe de Sennefer », *MemMiss* V/2, Le Caire, 1894.
- VON DEINES (H.), voir DEINES
- WAGNER (G.), *Les oasis d'Égypte à l'époque grecque, romaine et byzantine*, *BdE* 100, Le Caire, 1987.
- WAGNER (G.), CHOULIARA-RAIOS (H.), « stavgma », *ZPE* 84, 1990, p. 69-74.
- WALKER (M.J.), RIVERA NUNEZ (D.), « A review of paleobotanical finds of early vitis », *Review of Paleobotany and Palynology* 61, p. 205-237.
- WALLE (VAN DE), *La chapelle funéraire de Neferirtenef*, Bruxelles, 1978.
- WALLERT (I.), *Die Palmen im alten Ägypten*, Berlin, 1962.
- WARD (W.A.), « Early Contacts between Egypt, Canaan, and Sinai... », *BASOR* 281, 1991, p. 11-26.
- WARD (W.A.), « Systems of agricultural production in the Delta », in CRAIG (G.M.) (éd.), *The Agriculture of Egypt*, 1993, p. 229-264.
- WEEKS (K.), *Mastabas of Cemetery G6000*, Boston, 1994.
- WENTE (E.), « Egyptian "Make Merry" songs reconsidered », *JNES* 21, 1962, p. 118-128.
- WENTE (E.), *Letters from Ancient Egypt*, Atlanta, 1990.
- WERKMEISTER (H.), HAMMAD (M.), « Haus und Garten im alten Ägypten », *ZÄS* 80, 1955, p. 104-108.
- WESTENDORF (W.), *Koptisches Handwörterbuch*, Heidleberg, 1977.
- WIEDMANN (A.), « Ein Fund Thebanischer Ostraka », *ZÄS* 21, 1883, p. 33-35.
- WIMMER (S.), *Hieratische Paläographie der nicht-literarischen Ostraka der 19. und 20. Dynastie* 2, Wiesbaden, 1995.

WIMMER (S.), « Hieratische Paläographie zur Datierung der nicht-literarischen Ostraka », in C.J. EYRE (éd.), *Proceedings of the Seventh International Congress of Egyptologists*, OLA 82, 1998, p. 1227-1233.

WILD (H.), *Le tombeau de Ti III*, Le Caire, MIFAO LXV, Le Caire, 1966.

WILD (H.), « Une stèle memphite du règne d'Amenophis III à Lausanne », *Hommages Sauneron I*, 1979, p. 305-318.

WILDUNG (D.) (éd.), *Soudan, royaumes sur le Nil*, Paris, 1997.

WILKINSON (G.), *Manners and Customs of the Ancient Egyptians*, éd. Birch, Londres, 1878.

WILLIS (A.J.), ZAHARAN (M.A.), *The Vegetation of Egypt*, Londres, 1992.

WILSON (P.), *A Ptolemaic Lexicon*, OLA 78, 1997.

WINLOCK (H.E.), CRUM (W.E.), *The Monastery of Epiphanius at Thebes*, New York, 1926.

WOOD (B.G.), « Egyptian Amphorae of the New Kingdom and Ramesside Periods », *Biblical Archeologist* 50/2, 1987.

WOOLEY (C.L.), PEET (T.E.), *City of Akhenaten I (COA I)*, Londres, 1923.

WRESZINSKI (W.), *Der grosse medizinische Papyrus des Berliner Museums*, Leipzig, 1909.

WRESZINSKI (W.), *Die londoner medizinische Papyrus und der Papyrus Hearst*, Leipzig, 1912.

WRESZINSKI (W.), *Atlas zur altägyptischen Sprache und Altertumskunde*, 10 vol, Leipzig, 1923-38.

WRIGHT (W.), *Everyman's Encyclopedia of Gardening*, Londres, 1938.

WRIGHT (M.), « Contacts between Egypt and Syro-Palestine During the Old Kingdom », *Biblical Archaeologist* 51, 1988, p. 143-161.

XENOPHON, *Anabase VI*, 5, 26-27, éd. et traduction P. MASQUERAY, Paris, Les Belles Lettres, 1931.

YOYOTTE (J.), « Mélanges », in *Kêmi* 10, 1949.

YOYOTTE (J.), SAUNERON (S.), « Traces d'établissements asiatiques en Moyenne Égypte sous Ramsès II », *RdE* 7, 1950, p. 70.

YOYOTTE (J.), « Le Soukhos de Maréotide », *BIFAO* 56, 1957, p. 89.

YOYOTTE (J.), « À propos de l'obélisque unique », *Kêmi* XIV, 1957, p. 81-91.

YOYOTTE (J.), « Le bassin de Djroukha », *Kêmi* XV, 1959, p. 23-33.

YOYOTTE (J.), « Études géographiques I. La cité des acacias », *RdE* 13, 1961, p. 86-87.

YOYOTTE (J.), « Études géographiques II. Les localités méridionales », *RdE* 14, 1962, p. 75-111.

YOYOTTE (J.), « Études géographiques III. Les localités méridionales de la région memphite et le pehou d'Héracléopolis », *RdE* 15, 1963, p. 87-115.

YOYOTTE (J.), « Processions géographiques mentionnant le Fayoum et ses localités », *BIFAO* 61, 1961, p. 79-138.

YOYOTTE (J.), « Réflexions sur la topographie et la toponymie de la région du Caire », *BSFE* 67, 1973, p. 27-35.

ZAHARAN (M.A.), WILLIS (A.J.), *The Vegetation of Egypt*, Londres, 1992.

ZETTLER (R.), MILLER (N.), « Searching for wine in the archeological record of ancient mesopotamia of the third and second millennia B.C. », in MCGOVERN (P.) *et al.* (éd.), *The origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 123-131.

ZIBELIUS (K.), *Afrikanische Orts- und Völkernamen in hieroglyphischen und hieratischen Texten*, Wiesbaden, 1972.

ZIBELIUS (K.), *Ägyptische Siedlungen nach Texten des Alten Reiches*, *TAVO* 19, 1978.

ZIEGLER (Chr.), *Catalogue des stèles, peintures et reliefs égyptiens de l'Ancien Empire*, Paris, 1990.

ZIVIE (A.P.), « La tombe d'un officier de la XVIII^e dyn. à Saqqara », *RdE* 31, 1979, p. 135-151.

ZIVIE (A.P.), « Le trésor funéraire du vizir Aper-el », *BSFE* 116, 1989, p. 31-44.

ZIVIE (A.P.), *Découverte à Saqqara. Le vizir oublié*, Paris, 1990.

ZIVIE-COCHE (Chr.), « À propos de la statue de Ramsès II aimé d'Amon, Sâh 91-277, OAE 3000 », in *Tanis, Travaux récents sur le tell de Sâh el-Hagar*, Paris, 1998, p. 447-454.

ZOHARY (D), HOPF (M.), *Domestication of Plants in the Old World : The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia, Europe and Nile Valley*, Oxford, 1994.

ZOHARY (D), « Domestication of *Vitis Vinifera* in the Near East », in P. MACGOVERN *et al.* (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphie, 1996, p. 21-30.

Liste des cartes :

- 1) Le vin dans les Oasis
- 2) Le vin en Nubie
- 3) Le vin des Asiatiques, d'après les sources du Nouvel Empire
- 4) Le vin en Haute-Égypte.
- 5) Le vin en Moyenne-Égypte
- 6) Le vin du Delta
- 7) L'approvisionnement en vin d'Amarna, d'après les étiquettes de jarres
- 8) L'approvisionnement en vin du Ramesseum, d'après les étiquettes de jarres

Liste des figures :

- fig. 1 : scellement de jarre du roi Den, I^{re} dyn.
- fig. 2 : scellement de jarre du roi Adjib, I^{re} dyn.
- fig. 3 : vin de Memphis, scellement de jarre de Khasekhemouy II^e dyn.
- fig. 4 : vin de Bouto, scellement de jarre de Khasekhemouy II^e dyn.
- fig. 5 : vin de El-Kab ? scellement de jarre de Khasekhemouy II^e dyn.
- fig. 6 : El-Agula, Dakhla. Le *ḥꜣty*-^c Ameny (Moyen Empire) devant une jarre (éch. 1/4).
- fig. 7 : El-Agula, Dakhla. Signature du scribe Ounou (Moyen Empire) devant une jarre scellée (éch. 1/4).
- fig. 8 : El-Agula, Dakhla. Jarre scellée, pourvue de ses fixations (éch. 1/4).
- fig. 9 : Ayn Asil, Dakhla. Stèle de la XVIII^e dyn. montrant deux personnages agenouillés devant une déesse-jarre (J. Osing, *op. cit.*, pl. 61, n° 30).
- fig. 10 : étiquette de jarre retrouvée à Ayn-Asil, février 1998.
- fig. 11 : étiquette de jarre de Deir al-Medina, n° 6412 (éch. 70%)
- fig. 12 a-d : scellements de jarres d'Amenhotep III. Une désignation du vin asiatique ?
- fig. 13 : marchands « syriens » en Égypte, TT 162 (d'après N. de G Davies, R.O. Faulkner, *JEA* 33, 1947, pl. VIII).
- fig. 14 : le jardin du temple d'Amon, représenté dans la tombe de Sennefer (TT 96), J.G. Wilkinson, *Manners and Customs of the Ancient Egyptians*, éd. Birch, Londres, 1878, fig. 150, p. 377.
- fig. 15 : vigne de la tombe de Nebamon (TT 90), d'après N. de G. Davies, *The Tombs of Two Officials of Tuthmosis the Fourth*, Londres, 1923, pl. XXX.
- fig. 16 a-c : scellements amarniens mentionnant le vin de She (Fayoum).
- fig. 17 a-c : scellements d'Amarna et de Malqata mentionnant du vin des *jnw*.
- fig. 18 : les récipients du papyrus érotique de Turin.

fig. 19 : scènes d'ivresse dans le papyrus érotique de Turin (J.A. Omlin, *Der Papyrus 55001 und seine satirisch-erotischen Zeichnungen und Inschriften*, Turin, 1971, pl. XI).

fig. 20 : un débit de boisson dans un port (TT 217).

fig. 21 : femme vomissant dans la TT 49 de Neferhotep (d'après Wilkinson, *Manners and Customs I*, p. 392).

fig. 22 : vendanges dans la tombe de Niankhkhnoum et Khnoumhotep (A. Moussa, H. Altenmüller, *ArchVer* 21, Abb. 15).

fig. 23 : une vigne en forme de « kiosque » dans la tombe de Neferhotep (TT 49) ; N. de G. Davies, *The Tomb of Nefer-Hotep at Thebes*, pl. XIV.

fig. 24 : scène de vendanges dans la tombe de Nebamon (TT 90) détail (une vigne en pergola le long d'une allée) ; N. de G. Davies, *The Tombs of Two Officials of Thutmosis IV*, pl. XXX.

fig. 25 : scène de foulage dans la tombe de Niankhkhnoum et Khnoumhotep (A. Moussa, H. Altenmüller, *Das Grab des Nianchchnum und Chnumhotep*, *ArchVer* 21, 1977, Abb. 16).

fig. 26 : scène de foulage dans la tombe de Rekhmirê (TT 100). Pressoir du type A.

fig. 27 : scène de foulage dans la tombe de Nakht (TT 52). Pressoir du type B.

fig. 28 : scène de foulage dans la tombe de Nebamon (TT 90). Pressoir du type C.

fig. 29 : le pressoir de Meinarti, d'après W.Y. Adams, « The Vintage of Nubia », *Kush* XIV, p. 267.

fig. 30 : le pressoir de Tell Dab'a, XVIII^e dyn. (M. BIETAK, « Ein altägyptischen Weingarten in einem Tempelbezirk », *Anzeiger der österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien* 122, Abb. 10).

fig. 31 : scène de sac-pressoir, à l'Ancien Empire, dans la tombe de Mererouka.

fig. 32 : scène de sac-pressoir, au Nouvel Empire, dans la tombe de Puyemrê (TT 39).

fig. 33 : hommes entrechoquant des baguettes. Tombe de Mererouka.

fig. 34 : scène de remplissage des jarres dans la tombe de Iymeri (d'après K. Weeks, *Mastaba of Cemetery G 6000*, Boston, 1994, fig. 38).

fig. 35 a-d : les récipients contenant le vin dans les tombes de l'Ancien Empire et du Moyen Empire.

fig. 36 : scène de mise en jarres (?) tombe de Pepiankh (A.M. BLACKMAN, *The Rock Tombs of Meir V*, Londres, 1953, pl. XX).

fig. 37 : mise en jarres dans le tombeau de Parennefer (TT 188). N. de G. Davies, *JEA* IX, pl. XXVI.

fig. 38 : vin fermentant dans des jarres ouvertes, TT 90, de Nebamon (N. de G. Davies, *The Tombs of Two Officials*, Londres, 1923, pl. XXX).

fig. 39. Scellement des jarres à vin, TT 188 (N. de G. Davies, *JEA* IX, pl. XXVIII).

fig. 40. Types de scellements de jarres retrouvés à Malkata (d'après C. Hope, *Malkata and the Birket Habu, Jar Sealings and Amphorae*, Warminster, 1978, fig. 6, p. 29).

fig. 41 : représentation d'un cellier dans la tombe d'Antef (TT 155). T. Säve-Söderberg, *Four Eighteenth Dynasty Tombs*, Oxford, 1957, pl. XV.

fig. 42 : représentation d'un cellier dans la tombe de Menkheperreseneb (TT 86). N. de G. Davies, *The Tombs of Menkheperreseneb, Amenmose and Another*, Londres, 1933, pl. VIII.

fig. 43 : cellier du Ramesseum, d'après L. Lesko, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977, p. 37.

fig. 44 : Beni-Hassan, tombe n° 15, réduction de la vendange par cuisson et filtrage du moût cuit (J.-Fr. Champollion, *Les monuments de l'Égypte et de la Nubie* IV, Paris, 1845, pl. 389/3).

fig. 45 : Beni-Hassan, tombe n° 15, pressage du moût cuit, au moyen d'un nouveau type de pressoir (J.-Fr. Champollion, *Les monuments de l'Égypte et de la Nubie* IV, pl. 389/4).

fig. 46 : tombe d'Amenemhat à Beni-Hassan (n°2), le tri des grappes de raisin (P. Newberry, *Beni-Hasan I*, Londres, 1893, pl. XII).

fig. 47 : tombe d'Amenemhat à Beni-Hassan (n°2), les paniers de raisin sont transportés, les grappes écrasées ? et les jarres scellées. (P. Newberry, *Beni-Hasan I*, Londres, 1893, pl. XII).

fig. 48 : un « Syrien » buvant au moyen d'un chalumeau (W. Spiegelberg, A. Erman, « Grabstein eines syrischen Söldner aus Tell Amarna », *ZÄS* XXXVI, 1898, Taf. XVII).

fig. 49 : le mélange de la boisson, dans une tombe thébaine du Nouvel Empire, TT 113 (J.G. Wilkinson, *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians* II², Londres, 1878, p. 314).

fig. 50 : service de la boisson au banquet de la tombe de Rekhmirê, TT 100, à Thèbes. Le vin s'écoule d'une sorte de petit vase dont la servante tient le double, dans l'autre main (N. de G. DAVIES, *The Tomb of Rekh-mi-rê at Thebes*, New York, rééd. 1973, pl. 64).

fig. 51: banquet de la tombe de Rekhmirê, TT 100. Les deux servantes ont à la fois les deux vases jumeaux, et une sorte de godet allongé que l'on retrouve dans la scène de « siphon » de la TT 113 [fig. 2] (N. de G. DAVIES, *The Tomb of Rekh-mi-rê at Thebes*, New York, rééd. 1973, pl. 64).

Table des matières

Introduction	1
 I. Histoire et géographie du vignoble égyptien à l'époque pharaonique.....	11
I/1 Les débuts de la viticulture en Égypte.....	12
Le vin aux première et deuxième dynasties.....	13
Le vin à l'Ancien Empire	16
 I/2Le vin des marges	21
I/2/1. Le vin des oasis du désert libyque	22
a) Origines et développement du vignoble	23
1) Ancien Empire	23
2) Moyen Empire.....	24
3) Nouvel Empire.....	28
b) Le témoignage des jarres à vin.....	31
c) Organisation des vignobles.....	41
d) Situation des vignobles.....	44
e) La naissance d'un cru ?.....	48
I/2/2. Le vin en Nubie	56
a) Premières attestations du vin.....	57
b) Les importations de vin en Nubie.....	58
c) La production nubienne.....	62
d) La vigne, un élément culturel	67
e) L'implantation du vignoble nubien.....	70
I/2/3. Le vin des Asiatiques.....	73
a) Des contacts anciens, renouvelés.....	74
b) Les étiquettes et les scellements de jarres.....	77
c) La provenance du vin.....	84
1) Tjarou et les Chemins d'Horus, aux portes de l'Égypte	85
2) La Phénicie	89
3) Amourrou, Sangar.....	91
d) Une culture du vin importée	94
1) Les emprunts techniques.....	94
2) Le transfert de main d'œuvre.....	95
3). Un changement des mentalités ?	104
 I/3 Le vin de la vallée du Nil	106
I/3/1. Le vin de la Haute-Égypte.....	107
a) Assouan.....	107
b) Edfou	109
c) La région d'Esna.....	111
d) Thèbes.....	112
e) De Thèbes à Assiout.....	125
I/3/2. La Moyenne-Égypte	129
a) La vigne en Moyenne-Égypte à l'Ancien et au Moyen Empire.....	129
b) La région d'Hermopolis.....	132
c) La région de Cynopolis (Hardai).....	140
d) Le Fayoum et sa périphérie.....	143
I/3/3. Le vin du Delta	151
a) La tête du Delta : Memphis, Héliopolis.....	152
1) Memphis.....	152
2) Héliopolis.....	163

b) Le delta occidental de la rivière de l'Ouest à l'eau de Ptah.....	172
1) Indications géographiques extraites des étiquettes de jarres.....	174
2) Nay-Amon la rivière de l'Ouest à l'époque ramesside	186
3) La rivière de l'Ouest, conclusions.....	190
4) L'eau de Ptah	192
5) La production du vin dans l'ouest du Delta	201
c) Le Delta central.....	206
1) Mendès et Behbet el-Hagar	207
2) L'eau d'Amon et la Grande Rivière.....	209
d) L'est du Delta	214
1) L'eau de Rê.....	215
2) Per-Ramsès	223
3) Autres vignobles de l'est du Delta.....	226
I/4. Conclusions	233
 II. L'organisation des vignobles.....	242
II/1 Les vignobles.....	243
II/1/1. Les terres viticoles	244
a) La vigne et les cours d'eau	244
b) La vigne sur les basses-terres	246
c) La notion de <i>b'h</i>	250
II/1/2. Les vignes.....	254
a) Le vocabulaire désignant les vignes	254
b) Les associations végétales	255
c) Petits et grands vignobles	260
II/1/3. La production viticole.....	264
a) Les cépages	264
b) Les rendements	266
II/2 Le personnel	273
II/2/1. Le responsable de la vinification.....	274
a) Vignerons et chefs des vignerons.	274
b) Listes de vignerons.....	277
c) Les fonctions du chef des vignerons.....	289
d) Les autres fonctionnaires responsables (<i>m-drt</i>) de la vinification.....	294
1) Fonctions équivalentes et supérieur hiérarchique immédiat.....	294
2) Fonctionnaires dont le titre est précédé de la mention « <i>hry k3myw</i> ».....	297
3) Autres fonctionnaires <i>m-drt</i> attestés dans la production du vin.....	299
II/2/2. Les hauts fonctionnaires supervisant la production du vin.....	301
a) La mention d'un fonctionnaire r-~t à l'époque ramesside.....	301
b) Les fonctionnaires impliqués dans la production du vin à la fin de la XVIII ^e dynastie	308
II/2/3. Les circuits de production	311
II/3 Les bénéficiaires.....	318
II/3/1. Les domaines et leur bénéficiaires.....	319
a) Les bénéficiaires	319
1) La famille royale.....	319
2) Les temples.....	321
3) Les particuliers.	323
b) Les domaines viticoles.....	326
1) Les noms des domaines.....	326
2) Longévité des domaines.....	327
II/3/2. Les transactions.....	330

a) Échanges entre institutions	330
b) Les dons.....	331
c) La vente	334
II/3/3. La consommation.....	337
a) La « maison de la bière »	337
b) Le motif du banquet et son contexte.....	341
 III. Le vin des Égyptiens	348
III/1 Les étapes de la fabrication du vin.....	349
III/1/1. Présentation générale	349
a) Ancien Empire.....	350
1) Catalogue descriptif.....	350
2) Tableau.....	365
b) Moyen Empire.....	367
1) Catalogue descriptif.....	367
2) Tableau.....	371
c) Nouvel Empire.....	372
1) Catalogue descriptif.....	372
2) Tableau.....	384
d) Basse époque	386
1) Catalogue descriptif.....	386
2) Tableau.....	388
III/1/2. Autour des vendanges	390
a) Le contexte	390
1) Les opérations antérieures aux vendanges	390
2) La date des vendanges	392
3) Le problème des « cultures en support »	394
b) Les formes de la vigne.....	396
1) la vigne en pergola.....	397
2) les vignes basses.....	401
3) Les vignes grimpant sur les arbres.....	402
c) Les opérations.....	403
III/1/3. Autour du pressage.....	407
a) Le foulage.....	407
1) Les opérations	407
2) Les types de pressoir représentés	410
3) Les témoignages archéologiques	413
4) Essai d'interprétation.....	418
b) Le sac-pressoir	420
1) Les opérations.....	420
2) Une évolution dans le temps	422
c) Le contexte festif	426
III/1/4. Autour de la mise en jarres	430
a) Le remplissage des jarres.....	430
b) Scellement et enregistrement des jarres	435
c) Stockage des jarres	438
 III/2 Les différentes catégories de vin égyptien.....	442
III/2/1. Le vin <i>shedeh</i>.....	444
a) Deux hypothèses.....	444
b) La documentation fournie par les jarres à vin du Nouvel Empire.....	447
c) Informations générales sur le <i>shedeh</i>	454
d) La qualité du vin <i>shedeh</i>	459
e) Le <i>shedeh</i> un vin concentré.....	462
f) Des scènes de préparation du <i>shedeh</i> ?	465
III/2/2. Le vin <i>ndm</i>.....	472

a) Propriétés du vin <i>ndm</i>	483
b) La nature du vin <i>ndm</i>	484
c) Le vin <i>ndm</i> , une spécialité régionale ?.....	488
III/2/3. Le vin-<i>paour</i>	492
a) Qualité du <i>paour</i>	494
b) Le <i>paour</i> du vinaigre ?	496
c) Le vin- <i>paour</i> une hypothèse.	498
III/2/4. Le vin <i>mꜣꜥ</i>	502
III/3/5 vin <i>nefer</i> et <i>nefer nefer</i>	507
a) Les occurrences du terme <i>nfr</i> ou <i>nfr nfr</i> dans le corpus des étiquettes et des bouchons de jarres inscrits.	509
b) Exploitation des informations.....	522
1) Proportions.....	522
2) Provenance géographique.....	523
3) Les dates.....	525
4) L'utilisation.....	526
c) Interprétation.	527
III/3 La nature du vin égyptien	534
III/3/1 Vin rouge, vin blanc	535
a) Les éléments du débat.....	535
b) La production du vin rouge aspects techniques.	538
c) Les informations données par les étiquettes de jarres à vin ramessides.....	541
III/3/2. La conservation du vin	550
a) L'étude des récipients.....	551
b) La tombe de Toutânkhamon.....	553
c) Les jarres réemployées.	555
d) Les jarres d'Amarna.....	558
e) Du vin de 38 ans?.....	562
III/3/3 Le mélange du vin	564
a) Le vin- <i>mtk</i>	565
b) Les sources du Nouvel Empire.....	568
Conclusion	577
Cartes	581
Index général	589
Index des mots grecs et coptes	609
Index des mots égyptiens	610
Bibliographie	617
Liste des cartes et des figures	657
Table des matières	660