



La plus ancienne cave à vin du Proche-Orient a récemment été découverte en Israël par une équipe d'archéologues. Au sein de la réserve, quarante jarres datant de 3700 ans ont pu être mises au jour.

Une équipe archéologique israélo-américaine a récemment mis au jour en Israël la plus ancienne cave à vin du Proche-Orient. Les ruines de la réserve ont été découvertes au cœur du site de Tel Kabri, une zone du nord réputée pour abriter les vestiges d'un ancien palais vieux de 3.700 ans. Au total, quarante jarres d'une contenance de cinquante litres ont été retrouvées.

Selon les chercheurs, la quantité de boisson stockée dans ces récipients était autrefois équivalente à 3.000 de nos bouteilles actuelles. Il est possible par ailleurs que cette cave ne soit pas isolée et que d'autres amphores soient révélées au cours de prochaines fouilles. C'est une découverte extrêmement importante" a déclaré dans un communiqué Eric Cline chercheur à l'Université George Washington et co-directeur de l'équipe.

Il poursuit enthousiaste : "Cette cave à vin est, à notre connaissance, en grande partie inégalée par l'âge et la taille". La découverte remonte à juillet dernier. Lors de travaux de fouilles, les archéologues sont tombés sur une immense amphore, de près d'un mètre de large. En creusant davantage, ils sont parvenus à mettre au jour 39 autres récipients dissimulés sous les vestiges d'une salle de stockage grande autrefois de 5 mètres sur 8 mètres.

Une recette bien respectée

Les jarres ont d'ores et déjà fait l'objet d'une analyse destinée à mettre en évidence la nature des résidus organiques qu'elles contiennent. Les résultats de cette étude indiquent la présence de traces moléculaires d'acide tartrique et syringique, deux éléments primordiaux de la composition du vin. Par ailleurs, plusieurs autres composants ont été mis en évidence comme du miel, de l'écorce de cannelle, des baies de genièvre, de la résine et de la menthe.

Il s'agit là d'ingrédients utilisés couramment à l'époque dans les processus de vinification. Le protocole s'apparente fortement aux recettes de vins médicinaux prodiguées il y a 2.000 ans dans l'Egypte ancienne. En mesurant les proportions des ingrédients, les archéologues ont pu mettre en évidence l'incroyable cohérence entre chaque vin contenu dans les jarres. "La recette de ce vin a été strictement respectée dans chaque récipient" indique Assaf Yasur-Landau, également directeur de l'équipe et chercheur à l'Université de Haïfa.

Une cave à vin pour les festivités

Les archéologues supposent que la cave était reliée à un grand hall du palais qui servait autrefois pour les festivités. "La cave à vin est située à proximité d'une salle où les banquets avaient lieu, un endroit où les invités étrangers ont consommé de la viande de chèvre et du vin" explique Andrew Koh, un des membres de l'équipe et chercheur à l'Université Brandeis.

Le palais de Tel Kabri a été construit en 1700 avant JC et a été occupé par les Cananéens. Environ 100 ans plus tard un tremblement de terre ou un autre cataclysme a soudainement détruit la structure enterrant sous les décombres la fameuse cave à vin.

(Crédit photo : Eric H. Cline, George Washington University)

Copyright © Gentside Découverte