

## **Le vin et le divin en Egypte antique**

Le vin, produit fermenté, rouge, bouillonnant, tonique et psychotrope, était associé au culte d'Osiris, le dieu des morts et de la « vie après la vie ».

La tombe du roi Scorpion Ier, inhumé vers 3150 avant J.-C., à Abydos, conservait 700 jarres de vin, l'équivalent de 4500 litres, importé de la vallée du Jourdain.

A titre d'offrande, pour s'acquitter des différentes étapes prescrites par le Livre des Morts, et pour le long banquet éternel que serait la vie dans les Champs d'Ialou.

Bien avant de pouvoir produire du vin, les Egyptiens l'importent de toutes les régions viticoles voisines de leur empire.

Durant le Nouvel Empire, la carte des vins locaux est devenue légendaire : blancs, rouges, rosés, doux, corsés, acides, secs, amers... les meilleurs crus sont étiquetés par de petites plaques d'argile sur les amphores : année, vigneron, origine... une vraie démarche de millésimes !

Comment les Egyptiens anciens ont-ils tenté de maîtriser un processus de fermentation forcément mystérieux et sacré ? Leurs expériences sont à l'origine de mythes et de pratiques qui fondent encore notre imaginaire collectif sur le vin, le divin, le sang, la vie et la mort, et la vie après la mort.

Je vous propose une histoire de ces premiers temps de l'histoire du vin

lors d'une visioconférence que je donnerai sur Zoom ce

mardi 17 octobre de 18 h 30 à 20 h.

La rencontre sera enregistrée et disponible en différé.

L'inscription : un petit courriel pour me faire part de votre intérêt.

La Paf : 15 euros.