



**HAL**  
open science

## Aux origines de la viticulture méditerranéenne : le vignoble du Mont Liban

Romana Harfouche

► **To cite this version:**

Romana Harfouche. Aux origines de la viticulture méditerranéenne : le vignoble du Mont Liban. L'univers du vin : Hommes, paysages et territoires, Oct 2012, Bordeaux, France. pp.153-168. halshs-00759834

**HAL Id: halshs-00759834**

**<https://shs.hal.science/halshs-00759834>**

Submitted on 19 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## AUX ORIGINES DE LA VITICULTURE MÉDITERRANÉENNE : le vignoble du mont Liban

Romana HARFOUCHE \*

AUJOURD'HUI MAJORITAIREMENT implantée dans la Béquaa, la viticulture au Liban s'enracine dans une tradition plurimillénaire méconnue, tant par les investigations archéologiques que par les recherches historiques<sup>1</sup>. Le Liban appartient à une région qui a joué un rôle historique dans la domestication de la vigne, *Vitis vinifera* ayant son habitat naturel dans les montagnes du Proche-Orient, en fonction des limites imposées par le climat<sup>2</sup>. Si l'on écarte les cultivars de Méditerranée occidentale introduits à partir de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, une vingtaine de cépages a pu être recensée au cours de nos enquêtes auprès des agriculteurs dans la montagne. Certains raisins noirs y sont dit cultivés plus anciennement que d'autres, mais l'origine de ces cépages est difficile à établir en l'absence d'études génétiques et dans l'état actuel de la documentation archéologique<sup>3</sup>. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, Charles Lewis Meryon, médecin anglais qui accompagna Lady Hester Stanhope lors de son périple au Levant en 1814, décrit 21 cépages libanais, les méthodes de vinification et le vignoble en terrasses dans le secteur de Machmouché (arrière-pays montagneux de Sidon)<sup>4</sup>.

Les plus anciens témoignages archéologiques de la culture de la vigne et du vin placent cet évènement dans les montagnes du Taurus, du Zagros et du Caucase dès le Néolithique (vers 8500 avant J.-C.)<sup>5</sup>. Entre les mers Noire et Caspienne, à Shulaveris-Gora (Géorgie) et au sud-est de la Turquie, à Çayönü, des pépins à la morphologie caractéristique de la vigne domestiquée ont été retrouvés et datés aux alentours de 6500 avant J.-C.<sup>6</sup>. L'archéologie et l'analyse chimique des résidus organiques contenus dans

---

\*Archéologue des paysages ruraux. Chercheur associée à l'UMR 5608 TRACES, Toulouse et à l'UMR 7041 ArScAn, Nanterre. Courriel : <romana.harfouche@orange.fr>.

1. Cette recherche a été conduite avec la collaboration de Pierre Poupet, pédologue, UMR 5140, Archéologie des sociétés méditerranéennes, CNRS, Lattes, membre de l'AHSR.

2. ZOHARY, 1996.

3. *L'European Cooperative Programme For Plant Genetic Resources*, avec la base de données du Réseau français des conservatoires de vignes de Montpellier, enregistre 44 cépages locaux, mais un même cépage y est parfois référencé sous des noms arabes différents.

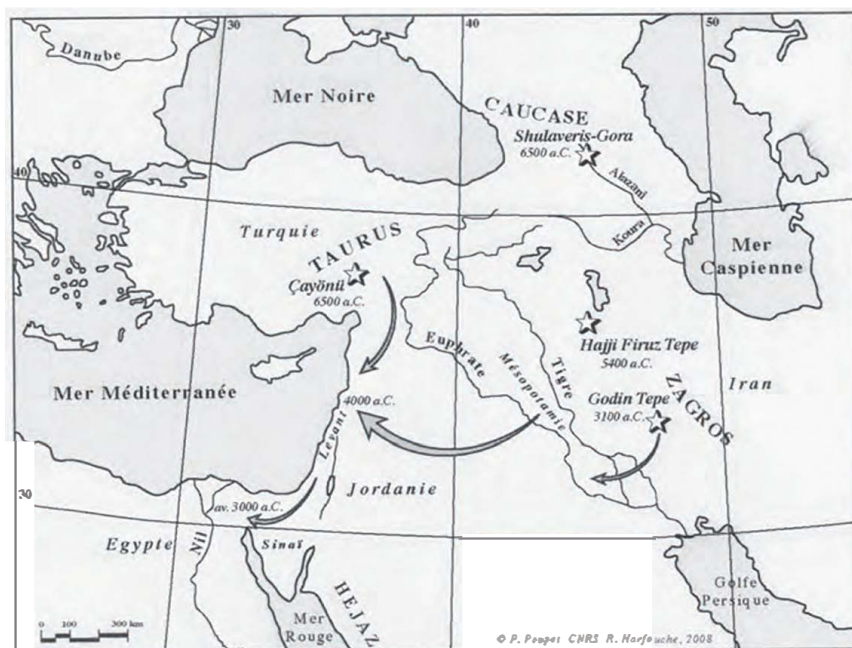
4. MERYON, 1846, t. 2, p. 391.

5. MCGOVERN, 2004.

6. GORNY, 1996.

les céramiques démontrent l'existence d'une viticulture dès la seconde moitié du VI<sup>e</sup> millénaire sur les reliefs du Zagros à Hajji Firuz Tepe (Iran). Des jarres ayant contenu du vin résiné à partir du *Pistacia terebinthus* L. ont été retrouvées sur ce site, ainsi qu'à une époque plus récente (3100-2900 avant J.-C.) sur un autre site : Godin Tepe (Iran)<sup>7</sup>.

Carte du Proche-Orient avec les plus anciennes occurrences archéologiques connues de la vigne, ultérieurement de la vinification



Les agriculteurs y produisaient du vin et l'exportaient vers la basse Mésopotamie presque un millénaire après l'expansion de la viticulture vers le Levant. Après qu'elle ait gagné le sud du Croissant fertile au IV<sup>e</sup> millénaire, la viticulture s'étend en direction de l'Égypte au plus tard vers 3000<sup>8</sup>. La découverte par une équipe d'archéologues allemands, en 1988 à Abydos (nécropole prédynastique d'Umm el-Qaab, Haute Égypte), de la tombe U-j, dont les chambres contenaient 750 jarres de vin résiné originaires du Levant sud, d'une contenance de 6 à 7 l, laisse penser que la viticulture égyptienne était peu ou pas développée à ces dates anciennes, entre 3300 et 3250<sup>9</sup>.

7. BADLER, 1996 ; MCGOVERN et MICHEL, 1996.

8. ZOHARY, 1996.

9. DREYER *et al.*, 1998.

## La naissance du vignoble libanais : un passé récent et des références fantasmées

Les grands vignobles libanais actuels se trouvent sur les coteaux de la Béquaa entre 900 et 1 400 m d'altitude.



Carte 2.  
Carte du Liban  
avec les limites des  
circonscriptions  
administratives et  
les principaux lieux  
de la viticulture  
nommés dans le  
texte

Les vignes plantées à 1 700 m d'altitude près du village d'Aïnata (caza de Baalbek<sup>10</sup>) font figure d'exception. L'histoire de la viticulture libanaise est associée à cette unité paysagère remarquable qu'est la Béquaa et elle se confond avec un passé récent. En 1857, près de la ville de Zahlé, les pères jésuites fondent un couvent à Ksara, puis un autre à Taanayel en

10. Le caza est une division administrative du Liban qui correspond approximativement au département français. L'échelon supérieur, équivalent à la région, est nommé *mohafazah*.

1860, et y implantent de la vigne, le vin étant destiné à la liturgie et à leur consommation. Le premier vin commercial n'est produit qu'une décennie plus tard par un ingénieur militaire français, François Eugène Brun. C'est seulement sous le mandat français, à partir de 1920 et après l'introduction du phylloxéra avec des ceps provenant de Palestine en 1910, que la viticulture commerciale est relancée par la présence des nombreux militaires. Cette consommation de vin se développe jusqu'à la naissance des grands domaines qui ont aujourd'hui acquis une réputation internationale. La production de vin au Liban compte aujourd'hui vingt caves, un monastère, deux coopératives ainsi que de nombreux petits vigneron indépendants. Les œnologues des grandes caves libanaises sont d'origine bordelaise ou bourguignonne et libanaise, après des études d'œnologie en France. Les fûts sont importés de France.

Les cépages dominants sont ceux de la viticulture occidentale, introduits par les Jésuites, importés d'Algérie, puis de Palestine. La variété des cépages tend à se réduire pour ne garder que les plus répandus dans les nouveaux pays producteurs (Syrah et Cabernet-Sauvignon). Cette évolution est également perceptible dans l'architecture de la vigne qui influence les paysages. La conduite de la vigne pour les raisins de cuve est réalisée par une taille en gobelet jusqu'aux années 1990, mais elle est progressivement abandonnée au profit de la conduite en guyot. La seule permanence, depuis la création du vignoble, réside dans la réalisation manuelle des tâches (taille et vendange) et dans la largeur des rangs. Seuls les espaces interceps ont varié avec l'augmentation de la densité, qui se rapproche aujourd'hui des standards de l'INAO (1 600 pieds à l'hectare durant le XX<sup>e</sup> siècle et une densité moyenne actuelle autour de 3 200 pieds à l'hectare)<sup>11</sup>.

Enfin, tous les producteurs de vin au Liban font référence à un passé lointain, cananéen et/ou phénicien, qui trouve son origine dans les textes bibliques et dans quelques textes grecs, mais dont la réalité archéologique est ailleurs, réduite aux fragments d'amphores phéniciennes retrouvées dans les pays riverains de la mer Méditerranée<sup>12</sup>.

## **Le vignoble libanais, un patrimoine méconnu**

### *La viticulture au Liban : un passé bien plus ancien*

La viticulture au Liban a un passé bien plus ancien que les grandes maisons vigneronnes d'aujourd'hui<sup>13</sup>. Pour les chrétiens, le miracle de Cana est une borne dans la notoriété du vin libanais (cananéen !). L'archéologie

---

11. BEL, 2009.

12. Le terme « phénicien », cité pour la première fois par les Grecs, n'a d'existence politique qu'à partir de 1200 avant J.-C. Antérieurement, ce peuple sémitique d'origine cananéenne appartient à un vaste complexe culturel syro-palestinien.

13. Examen critique des sources écrites, iconographiques et archéologiques : HARFOUCHE, 2010.

de la vigne commence par le champ, mais au Liban les processus géodynamiques qui mobilisent les sols sur les pentes ont tout perturbé. Les méthodes modernes d'investigation comme la paléobotanique et la génétique ne sont pas la priorité dans la recherche scientifique, après les 17 ans de guerre civile. Les spectres polliniques des sondages réalisés sur les sites du littoral et dans les marais d'Aamiq (Béqaa) ne livrent aucune trace de la vigne, qui pollinise peu et dont les pollens circulent mal. L'archéologie du vin levantin est mieux connue par les chercheurs occidentaux qui ont établi la typologie des amphores vinaires du commerce phénicien, reconnu à partir du X<sup>e</sup> siècle avant J.-C en Méditerranée occidentale.

Au Liban, les données sont multifformes. Les fouilles récentes (2003) conduites par l'université de Varsovie sur la ville portuaire antique de Jiyé, près de Sidon (Saïda), ont mis en évidence un atelier de production d'amphores vinaires daté du I<sup>er</sup> siècle avant J.-C. Ce serait, à l'heure actuelle, le deuxième atelier par son importance, après celui de Beyrouth, ce dernier ayant livré notamment des amphores vinaires avec des marques de potier datées du milieu du I<sup>er</sup> siècle après J.-C. L'espoir renaît avec l'ouverture progressive de l'archéologie libanaise aux analyses des macrorestes végétaux (carpologie et anthracologie). Pépins et rafles de *Vitis vinifera* L. sont présents dès la première moitié du III<sup>e</sup> millénaire dans l'habitat de l'Âge du Bronze ancien du tell Fadous-Kfarabida, au sud-est de la ville de Batroun<sup>14</sup>. Des carpores des datant des alentours de 600 avant J.-C. ont également été identifiés dans le remplissage des tombes et des urnes cinéraires de la nécropole de la cité phénicienne de Tyr (milieu du IX<sup>e</sup> siècle-VII<sup>e</sup> siècle avant J.-C.)<sup>15</sup>. Cependant, l'absence de prélèvements systématiques obère toute étude quantitative et diachronique qui permettrait de mesurer la place de la vigne dans la production agricole.

Les sources écrites qui mentionnent les vins du Levant sont relativement abondantes, mais les auteurs antiques sont plus discrets concernant le vignoble lui-même et les pratiques viticoles. Parmi les nombreux textes fiscaux et commerciaux datant du II<sup>e</sup> millénaire retrouvés dans la ville d'Ougarit, certains mentionnent la culture de la vigne et la production de vin<sup>16</sup>. Les vignobles sont implantés sur des groupes de sols particuliers que les administrateurs distinguent sous l'appellation terres de sources, par opposition aux terres sèches, qui sont uniquement arrosées par les eaux de pluie et qui semblent plutôt recevoir des oliviers. Le vin est également cité 155 fois dans l'Ancien Testament et 10 fois dans le Nouveau. Le pays de Canaan y est décrit comme un pays aux sols fertiles, couvert de vignes et de raisins<sup>17</sup>.

Tombée sous le pouvoir romain en 64 avant J.-C., la région levantine se pare de monuments de culte, peut-être à la gloire de Bacchus, comme dans

---

14. RIEHL et DECKERS, 2007 ; Fouilles de l'American University of Beyrouth (AUB).

15. MILLÁN *et al.*, 2004 ; Fouilles de l'Universidad Pompeu Fabra, Barcelona.

16. YON, 1991.

17. Nombres, 13.

la ville hellénistico-romaine d'Héliopolis (Baalbek). Sur les piédroits de la porte du temple sont sculptés la vigne, la grenade, une céréale barbue et, déjà, le pavot. Au 1<sup>er</sup> siècle avant J.-C., Strabon rapporte que la Syrie était riche en vigne et en vin<sup>18</sup>.

### *La renommée gustative des vins de Phénicie et leurs « appellations »*

Les auteurs antiques ne tarissent pas d'éloges sur les vins qui étaient produits dans l'actuel Liban. Ils s'exportaient vers de nombreuses tables méditerranéennes et vers la Babylonie<sup>19</sup>. Les inscriptions funéraires sur les sarcophages de la nécropole de Tyr renseignent sur les activités des habitants de la cité entre le milieu du II<sup>e</sup> siècle et le début du VII<sup>e</sup> siècle après J.-C. Parmi les métiers se trouve un négociant en vin<sup>20</sup>.

Le vin de Byblos est particulièrement connu et recherché. Ce *biblinos oinos*, vin rouge de Byblos, est vanté dès le VIII<sup>e</sup> siècle avant J.-C. par Hésiode<sup>21</sup>. Cette renommée ne faiblit pas au cours des siècles suivants puisque Théocrite, poète grec de Syracuse, décrit au III<sup>e</sup> siècle avant J.-C. une taverne où l'on servait du « vin de Byblos de quatre ans, fin et parfumé comme sorti du pressoir »<sup>22</sup>. Athénée de Naucratis, qui a vécu à Rome vers 200 après J.-C., cite Archéstratos, Sicilien du IV<sup>e</sup> siècle avant J.-C., pour qui le vin de Byblos rivalise aisément avec le meilleur vin de Grèce<sup>23</sup>.

À partir du 1<sup>er</sup> siècle après J.-C., les vins de Tyros et de Berytos sont considérés par Pline comme les meilleurs crus après ceux des îles de la mer Égée<sup>24</sup>. Le *Tripolitico* serait, selon J. André, le vin de Tripoli de Phénicie et les toponymes *Botrys* (ville cananéenne de Batruna, l'actuelle Batroun) et *Gigarta*, cités par Pline, témoigneraient de la culture de la vigne dans cette province<sup>25</sup>. Pline mentionne en particulier un cépage à raisin noir de Syrie qui ressemble à l'Aminée<sup>26</sup>.

### *La vigne omniprésente dans l'Islam proche-oriental*

Très tôt acquise à la chrétienté, la Phénicie devient une région de l'Empire byzantin avec ses basiliques et leurs mosaïques où la vigne et le

---

18. Strabon, *Géographie*, 735, 752.

19. Hérodote, *Histoires*, III, 6 ; 1, 194.

20. Sarcophage de calcaire n° 1208-1209. Inscription sur le petit côté nord de la cuve. Traduction : « Trois sarcophages, de Phôtios Kouphos, marchand de vin, pêcheur de murex du port des Égyptiens », REY-COQUAIS, 1977, p. 60.

21. Hésiode, *Les Travaux et les jours*, 589-590. L'identification du lieu (Phénicie ou Thrace) est encore débattue (voir par exemple HEMMERDINGER, 1966, p. 703 ; ATHANASSAKIS, 1983, p. 102).

22. Théocrite, *Idylle* 14, 10-20.

23. Athénée, *Les Deipnosophistes* 1, 29b.

24. Pline, *Histoire naturelle*, XIV, 74-75.

25. Commentaire de J. André, traducteur de Pline aux « Belles Lettres », p. 109, note 5.

26. Pline, *Histoire naturelle*, XIV, 41.

vin sont très présents. La conquête musulmane au VII<sup>e</sup> siècle semble ne pas avoir eu d'impact décisif sur la viticulture au Levant. La vigne a toujours été cultivée et occupe même une place de premier plan dans la culture arabe médiévale. La production des montagnes du Jabal al-'Arab, en Syrie du sud, était vendue à la fin du VI<sup>e</sup> siècle à Beit Ras, l'antique Capitolas, située près d'Irbid, en Jordanie<sup>27</sup>. Dans les montagnes de Syrie du Sud, la construction de pressoirs à vin se poursuit pendant la période omeyyade<sup>28</sup>. Les vins de ces régions étaient même exportés vers la péninsule Arabique, dans le nord du Hijaz, au moins jusqu'au IX<sup>e</sup> siècle.

Les croisés installent les différents États latins pendant deux siècles. Jusqu'au XII<sup>e</sup> siècle, le Proche-Orient est agité par des guerres sporadiques pour le contrôle des villes côtières entre, d'un côté, les chrétiens d'Orient et les croisés et, de l'autre, les musulmans. Cependant, la culture de la vigne se poursuit, notamment pour le vin de messe. La domination ottomane qui a suivi laisse une certaine autonomie intellectuelle, ce qui a permis aux diverses Églises chrétiennes de jouer un rôle éducatif important. La vigne et le vin, sources d'impôt, n'ont jamais été en péril pendant cette longue période.

## **Du vin au territoire de la vigne en montagne**

### *La viniculture inscrite dans la pierre*

À côté du vignoble de la Béqaa, il existe un vignoble libanais de montagne, soumis à des influences climatiques méditerranéennes. Il offre un visage différent de la Béqaa, où les vignes pleines et la monoculture sont de règle. Plus discret dans le paysage, le vignoble en montagne est partout présent, depuis les premiers reliefs du Liban occidental jusqu'aux hautes vallées encaissées. La vigne est accrochée sur les terrasses des pentes raides<sup>29</sup>. Ces vignobles s'étendent sur les versants construits en amont des sources, dans le domaine des terrasses sèches aux sols calcaires et caillouteux, mais il existe aussi des vignes imbriquées dans le parcellaire de la polyculture irriguée, sur les replats où se situent les villages.

L'étude des pratiques viticoles et des paysages qu'elles génèrent doit nécessairement être conduite sur la longue durée. La viticulture est partout inscrite dans la pierre sous la forme de très nombreuses installations de transformation du raisin. Ces constructions font partie intégrante du paysage de la viticulture. L'extraction du jus de raisin par pressurage se faisait directement dans le vignoble. Ces installations renvoient à deux types de pratiques : celle des pressoirs à levier et contrepoids ainsi que celle des fouloirs et des cuves rupestres<sup>30</sup>. Ils sont creusés dans les affleurements

---

27. LENZEN et KNAUF, 1987.

28. DENTZER-FEYDY *et al.* (dir.), 2003.

29. HARFOUCHE, 2003.

30. Description dans HARFOUCHE, 2010.



rocheux qui sont dispersés au sein du parcellaire et témoignent de l'étendue passée des territoires de la vigne. La technique de la vinification dans des fouloirs rupestres est également une des formes les plus anciennes de transformation du raisin au Proche-Orient, comme en témoignent les sources écrites, iconographiques et archéologiques<sup>31</sup>. L'empreinte de la viticulture n'est pas seulement inscrite dans la pierre, mais aussi dans la toponymie, puisque ces lieux portent souvent le nom arabe de *Maawara* (fouloir ou pressoir, littéralement lieu où l'on extrait le jus).

La vendange, le transport sur le fouloir, l'extraction du jus de raisin et son conditionnement dans les jarres en terre cuite, qui sont conservées dans la réserve de la maison (*mouné*), sont accomplis collectivement dans le cadre de la *aouné*, ou « entraide », par les hommes du village, en faveur de chaque agriculteur, du notable ou de leur prêtre pour les chrétiens.

### *Une évolution plurimillénaire des territoires de la vigne*

La recherche archéologique ayant porté sur les cités du littoral et de la Béqaa, l'histoire de l'humble paysan — et de la montagne qu'il a investie et exploitée — est encore à écrire. L'approche multidisciplinaire, associant plus particulièrement l'archéologie, l'histoire, la science du sol et les enquêtes orales, que nous avons initiée en 2001 dans l'arrière-pays de Byblos (vallée du Nahr Ibrahim, entre 1 000 et 1 800 m d'altitude), démontre l'ancienneté des territoires de montagne aménagés en terrasses, les périodes de leur fort développement et de leur déclin partiel<sup>32</sup>. La construction du paysage pour l'agriculture s'est faite dès le milieu du III<sup>e</sup> millénaire, avec l'installation d'un habitat groupé permanent sur les versants.

Les XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles des croisades sont un nouvel élan d'aménagement durable du paysage agricole en terrasses. Mais la vigne est déjà bien implantée sur les versants de Syrie et de Palestine avant la conquête de la côte levantine par Raymond de Saint-Gilles, lors du passage du Persan Nassiri Khosrau, entre 1035 et 1042<sup>33</sup>. Après la création des États latins d'Orient, Brocard du Mont-Sion mentionne le vin produit dans le territoire de Tripolis au XIII<sup>e</sup> siècle<sup>34</sup>. Ces vignobles du comté de Tripoli, autour de la ville et dans le fief de Giblet, sont déjà célèbres au début du XIII<sup>e</sup> siècle, et les vignes abondent dans le territoire de Baalbek, qui est sous contrôle arabo-musulman<sup>35</sup>. Le caractère remarquable du paysage viticole prouve l'importance de la vigne dans les agrosystèmes antérieurs à la période franque. Il n'est pas rare de rencontrer des terrains déjà plantés en vignes

---

31. Isaïe, 63, 2-6 ; synthèses et recensions bibliographiques : FRANKEL, 1997 ; 1999 ; DENTZER-FEYDY *et al.* (dir.), 2003. Région de Baalbek : FISCHER-GENZ, 2008.

32. Étude détaillée : HARFOUCHE, 2010 ; 2007. Recherche soutenue par la direction générale des Antiquités du Liban, le ministère des Affaires Étrangères et Européennes et le CNRS.

33. Nassiri Khosrau, 1881, p. 35, 98-99.

34. BROCARD DU MONT-SION, 1864, p. 19.

35. Idrisi, 1836-1840, p. 356 et 353.

dans les chartes de donation des comtes de Tripoli dès 1128, notamment en faveur des Hospitaliers<sup>36</sup>. Le seigneur de Giblet, dans deux chartes successives (1238 et 1241), augmente les terrains dans la montagne affectés au couvent cistercien de Saint-Serge, dont les biens comptaient déjà des vignes dans la donation primitive faite en 1231 par l'évêque de la ville<sup>37</sup>. Par ailleurs, et contrairement au royaume de Jérusalem, le faible nombre de Francs présents dans la montagne, au sein de seigneuries relativement étendues et durant moins de deux siècles, ne semble pas avoir eu de conséquence majeure sur l'aménagement du territoire<sup>38</sup>. Ces fiefs très disputés sont tombés maintes fois aux mains des musulmans. Les Francs favorisèrent néanmoins la culture de la vigne au mont Liban, tel Onfroy de Montfort, seigneur de Beyrouth, qui cédat un terrain dans une charte datée de 1280 aux émirs druzes Buhtur installés par Damas dans la région du Gharb, au sud-est de Beyrouth, pour que celui-ci soit planté en vigne<sup>39</sup>. Le vin médiéval s'exporte également vers les ports d'Occident via les puissances maritimes alliées des croisés que sont alors les républiques de Venise, Gênes et Pise<sup>40</sup>. La vigne occupe encore une place importante dans la société du mont Liban sous les Mamelouks. Lorsque Aqouch el Afram, gouverneur de Damas, ordonne des attaques contre les montagnards du Kesrouane (entre Beyrouth et Jbail), vers 1305, les chroniqueurs précisent que ses troupes y ravagent les vergers et les vignes<sup>41</sup>.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, les documents fiscaux ottomans, qui enregistrent l'impôt prélevé sur les pressoirs et les pieds de vigne, indiquent que celle-ci est largement répandue dans les villages et les fermes (*mazare'*), dont près des deux tiers possèdent des vignobles<sup>42</sup>. De toutes les *nawabi* (circonscriptions administratives), celle de Mounaïtra, dans l'arrière-pays de Byblos, vient en tête des régions viticoles dans le nord du mont Liban. Jérôme Dandini, envoyé du pape Clément VIII en 1596 en qualité de nonce apostolique auprès du patriarche maronite dans la vallée de Qannoubine, est l'un des premiers jésuites à pénétrer la montagne aux « vins excellents » issus de vignobles construits en terrasses soutenues par de « hauts murs »<sup>43</sup>.

Durant les siècles suivants, les contrats de vente et de métayage, les récits de voyage des savants orientalistes confirment l'omniprésence de la vigne dans les paysages de terrasses. Arpentant les versants du mont Liban en 1689, le chevalier Jean de La Roque remarque des plantations

---

36. RICHARD, 1972.

37. PETIT, 1887.

38. RICHARD, 1945.

39. SALEH BEN YAHYA, 1995, p. 40.

40. HEYD, 1885.

41. SALEH BEN YAHYA, 1995, p. 12 ; DOUAYHI 1983, p. 288.

42. KHALIFE, 1997-1998.

43. DANDINI, 1675, p. 85.

« à perte de vue » dans la région du Kesrouane<sup>44</sup>, « mûriers pour la soie, vignobles dont le vin est excellent, oliviers gros comme des chênes, prairies, pâturages, blés et fruits de toute espèce »<sup>45</sup>. Autour de Batroun et de Jbail s'étendent des terres « bonnes et bien cultivées » et La Roque d'ajouter aussitôt une note :

« Niger dans ses *Commentaires géographiques* dit que dans cette région il y a des vignes que l'on vendange deux fois l'année ; mais c'est outrer les choses, et aimer à dire du merveilleux aux dépens de la vérité<sup>46</sup>. »

La double vendange est un mythe récurrent dans les écrits sur le Levant, puisque Jacques de Vitry, nommé évêque d'Acre en 1216, l'évoque aussi à propos des vignes du territoire de Tripoli<sup>47</sup>. En remontant la vallée de la Qadicha, les vignobles sont encore présents « en quantité, la plupart disposés en terrasses » autour des villages et des monastères<sup>48</sup>. Ils produisent des vins appréciés :

« Il serait difficile de trouver ailleurs du vin plus excellent que celui qu'on nous présenta ; ce qui nous fit juger que la réputation des vins du Liban, dont il est parlé par un prophète, est très bien fondée. Ces vins sont de deux sortes ; le plus commun est le rouge, et le plus exquis est de la couleur de notre muscat : on l'appelle *le vin d'or* à cause de sa couleur<sup>49</sup>. »

Les travaux promus par l'émir Fakhr ed-Dine au XVII<sup>e</sup> siècle pour développer l'arboriculture fruitière au mont Liban, singulièrement dans le Chouf, sont perçus par les historiens comme un moment clé de l'histoire de la mise en valeur agricole de la montagne<sup>50</sup>. Près d'un siècle plus tard, Volney, dépeignant les versants, souligne la place majeure qu'y occupe l'arboriculture, en particulier la vigne, qui est cultivée en terrasses et vendangée à la fin du mois de septembre<sup>51</sup>. Mais, si Jean de La Roque avait peu de goût pour les vins du pays des Druzes, Volney y savoure « vins rouges et blancs qui pourraient égaler ceux de Bordeaux »<sup>52</sup>.

## Pratiques culturelles et mutations paysagères

### *Paysages viticoles et productions*

Les agriculteurs de la montagne n'ont cessé d'entretenir un vignoble dans le cadre d'une production familiale associée à une polyculture. La destination du raisin influence les paysages par la distribution spatiale des vignes. Les

---

44. LA ROQUE, 1723, t. 1, p. 24.

45. *Ibid.*, p. 178-179.

46. *Ibid.*, p. 176.

47. VITRY, 1825, p. 70.

48. LA ROQUE, 1723, t. 1, p. 43.

49. *Ibid.*, p. 45-46.

50. SALIBI, 1992.

51. VOLNEY, 1787, p. 164, 295.

52. LA ROQUE, 1723, t. 1, p. 185 ; VOLNEY, 1787, p. 289.

traitements du raisin sont divers : *arak*, verjus, vinaigre, vin, fruit frais et sec, *ḏibs* (« mélasse »). Peu consommé en montagne, le vin est réservé pour la messe. C'est souvent un vin doux issu de raisin blanc, le *merwab*, récolté dans des parcelles éloignées de l'habitat. Les agriculteurs lui préfèrent l'*arak*, la boisson nationale libanaise. Cette eau-de-vie est produite à partir du jus de raisin blanc (le plus souvent le cépage *obeideh*) distillé trois ou quatre fois dans l'alambic familial et parfumé par macération avec de l'anis étoilé et des herbes sauvages. Il est ensuite conservé dans un *koukb* (jarre en terre cuite).

Les vignes qui produisent le raisin pour le vin et l'*arak* sont appelées *karm*, par opposition à *aarich*, qui désigne les vignes hautes sur jougs, proches des maisons. Les vignes *karm* sont des vignes situées dans des parcelles éloignées de l'habitat, sur les terrasses sèches, et sont les vignes basses ou rampantes décrites par Pline<sup>53</sup>. Pour Columelle, cette façon culturale produit un vin de mauvaise qualité et, selon Varron, le raisin de ces vignes est la proie des renards et des rongeurs et il pourrit au contact du sol sous l'effet de l'humidité<sup>54</sup>. Cette pratique se poursuit cependant au mont Liban, où J. Dandini observe au XVI<sup>e</sup> siècle que

« l'on n'y bêche point la vigne ; mais on la laboure avec des bœufs ; car elle est plantée par rangées assez éloignées les unes des autres. Ils ne se servent point d'échalas pour la soutenir, et ils la laissent ramper sur terre. Le vin qu'on en tire est délicat et agréable, il y a des grains de raisins gros comme des prunes<sup>55</sup>. »

On rencontre aujourd'hui encore des parcelles de vignes rampantes dans de nombreuses régions du Proche-Orient. Cette survivance illustre la distance qui peut exister entre les savoirs encyclopédiques et les savoirs en pratique.

Dans la montagne libanaise, la distinction entre *karm* et *aarich* est aussi inscrite dans la fiscalité ottomane pour le prélèvement de l'impôt *miri*, une redevance territoriale fixe prélevée sur les récoltes. Les parcelles des vignes *karm* les moins éloignées de l'habitat sont souvent encloses de murs de pierres. Quelques rares passages de la Bible évoquent les paysages pétrifiés de la viticulture, avec leurs murs et leurs chemins creux bordés de murettes qui traversent les vignobles, permettant ainsi la circulation des hommes et des bêtes et protégeant les vignes de l'appétit des animaux qui les empruntent<sup>56</sup>.

Sur le littoral comme dans la montagne, c'est la vigne haute sur jougs qui produit le raisin de table consommé en fruit frais et le raisin vert pour le verjus. Parfois, cette vigne est conduite contre le mur de la maison uniquement avec un grand échalas, le selk, aux branches non encore élaguées. Les villages en montagne sont formés de maisons dispersées au sein du parcellaire en terrasses. Tous les agriculteurs ont leur *aarich* près de la

---

53. Pline, *Histoire naturelle*, XVII, 185.

54. Columelle, *De re rustica*, V, 5, 17 ; *De Arboribus*, IV, 2 ; Varron, *Res rusticae*, I, 8, 5.

55. DANDINI, 1675, p. 86-87.

56. Nombres, 22, 23-25.

maison. On rencontre encore sur les versants des reliefs quelques parcelles de vignes plantées sur jougs (*msâmk*), comme le préconisait Columelle et comme cela est illustré sur des peintures antiques, en particulier celle du laraire de la maison du Centenaire à Pompéi, qui représente Bacchus en grappe de raisin au pied du Vésuve<sup>57</sup>. Cette pratique est encore répandue à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle lorsque J. de La Roque traverse le Kesrouane, où

« Les vignes sont aussi plantées dans un certain ordre qui fait plaisir à la vue. On les tient fort élevées, et presque en façon de treilles, par le moyen des longues perches qui les soutiennent et par d'autres que l'on met en travers, sur lesquelles les sarments s'étendent et d'où pend le raisin, qui acquiert par ce moyen une parfaite maturité : il y a aussi un intervalle considérable d'un cep ou pied de vigne à l'autre, ce qui ne contribue pas peu à la fécondité et à la grosseur du raisin, qui est extraordinaire<sup>58</sup>. »

Le séchage du raisin pour produire le raisin sec se fait sur les dalles des affleurements rocheux dans le vignoble ou sur le toit en terrasse de la maison. Enfin, le vignoble en montagne produit du raisin pour la fabrication du dîbs, la mélasse. Cette opération est aussi réalisée dans le vignoble pour les raisins récoltés dans les vignes les plus éloignées.

### *Paysages et types d'exploitation*

En contrepoint des paysages ordonnés de la Béquaa, l'architecture de la vigne en montagne est variée : rampante, basse sur jougs, en pergola, en lignes, sur échelas. Lorsque le roi néo-assyrien Sennachérib (704-681) a entrepris sa campagne militaire contre les villes de Phénicie et de Judée, il a rencontré au Levant des vignobles taillés en gobelet, chargés de grappes, qui furent ensuite représentés sur les bas-reliefs qui commémorèrent ses exploits dans le palais de Ninive<sup>59</sup>.

On pratique également la conduite de la vigne sur arbre, notamment le mûrier, qui a connu une grande expansion aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, avec le développement de la sériciculture. L'arbre porteur est appelé *mahmel* et peut aussi être un amandier ou un chêne. Le même pied de vigne est parfois conduit sur plusieurs arbres. Un passage de l'Ancien Testament qui a trait indirectement à la montagne libanaise traduit également le lien étroit qui unit la culture de la vigne aux plantations arboricoles et évoque la conduite de la vigne sur arbre<sup>60</sup>. Cette pratique est encore très vivante à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsque Volney traverse le mont Liban et remarque « la vigne élevée en échelas, ou grimpant sur les chênes »<sup>61</sup>.

---

57. Columelle, *De re rustica*, IV, 13, 20, 30 et XI, 2.

58. LA ROQUE, 1723, t. 1, p. 179.

59. Scène de la prise de Lakish (Tell al-Duweir) en Palestine, palais sud-ouest de Ninive (vers 645-612), salle 36, panneaux 9-10 ; British Museum, salle 10b.

60. Juges, 9, 12.

61. VOLNEY, 1787, p. 289.

Les paysages de la vigne sont différents selon le type d'exploitation. Le vignoble commercial est exclusivement constitué de vignes pleines. Le complant vigne/arbres fruitiers est encore largement répandu en montagne, mais jamais dans les vergers irrigués. La vigne est toujours plantée sur le *chouar* du champ en terrasse, c'est-à-dire la partie aval. Elle est conduite en vigne rampante sur le haut du mur. Le cep n'est jamais planté sur la *lazqa*, la partie amont du champ contre le mur de la terrasse supérieure.

Abondamment cité dans les récits de voyage dès le XVI<sup>e</sup> siècle et réglementé dans les contrats de métayage, le couple mûrier-vigne a dominé les paysages de versant tout au long des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles. Les contrats passés, dès 1774, entre les moines basiléens chouérites du couvent Saint-Serge et les paysans-métayers du village de Khenchara (caza du Metn), au nord-est de Beyrouth, mentionnent le complant vigne-mûrier, certaines parcelles comptant six fois plus de pieds de vigne que de mûriers<sup>62</sup>. La sériciculture est l'activité commerciale principale du monastère, mais le vignoble est important (16 300 vignes pour 8 648 mûriers en 1776) et double sa superficie en 1830<sup>63</sup>. Dans les actes d'achat du monastère, le métayer a la copropriété de la moitié du *shilsh* (pied de vigne en copropriété à la racine) et reçoit deux tiers de la production, à charge pour lui de fabriquer le vin et le dîbs destinés à la consommation des moines. Les contrats sont d'une durée de quatre à six ans permettant la plantation de vignes associées aux terrasses de mûriers avec les plants fournis par le clergé.

Dans l'entre-deux-guerres, la culture du mûrier amorce un net recul dans la plupart des régions autrefois séricicoles au profit des autres cultures arboricoles (figuier, olivier, vigne, amandier). La pratique traditionnelle du complant résiste cependant, même face aux mutations de l'agriculture moderne. Ainsi, les agriculteurs du village de Mghaïra (caza de Jbail) ont diversifié leur production fruitière commerciale essentiellement basée sur la pomme. Ils ont introduit la culture des fraises sur les terrasses, mais en maintenant le complant avec la vigne familiale plantée sur le chouar. Il en résulte des terrasses de culture mixte, non seulement au plan végétal, mais également du point de vue du type d'exploitation.

### **Quel avenir économique et socioculturel pour le vignoble de montagne ?**

Les savoirs transmis par des générations d'agriculteurs éclairent les représentations du vignoble au sein des populations rurales et des professionnels du vin. Elles sont marquées par l'univers du vin phénicien, qui apparaît au fondement de l'identité libanaise, particulièrement pour les habitants de la montagne chrétienne.

---

62. ABOU EL-ROUSS SLIM, 1986, p. 121.

63. *Ibid.*, p. 143.

Avec le succès récent et croissant des vins libanais à la vente, on assiste aujourd'hui au renouveau du vignoble de montagne. Il se traduit par des plantations à l'initiative de propriétaires terriens et par l'extension de vignobles autour des monastères qui souhaitent développer une production autrefois confidentielle.

À côté de ces vignobles commerciaux, laïques ou religieux, qui prospèrent avec des cépages internationaux, les paysages de la vigne du mont Liban sont encore constitués en très grande majorité par un vignoble familial, qui subsiste avec des cépages traditionnels. Il n'en demeure pas moins que le vignoble de montagne, avec son identité propre (historique, culturelle et agronomique), apparaît comme une alternative crédible pour lutter contre le dépeuplement de la montagne par le maintien d'une activité économique. En effet, nos travaux archéologiques et historiques ont aussi un objectif socio-économique en aidant, par la connaissance de ces paysages hérités plurimillénaires, à améliorer le cadre de vie des habitants et à soutenir une gestion raisonnée en lien avec le développement d'un agritourisme patrimonial (paysager et architectural) et par le développement de marchés de producteurs locaux.

## BIBLIOGRAPHIE

ABOU EL-ROUSS SLIM, Souad, *Le Métayage et l'impôt au mont Liban. XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Beyrouth, Dar el-Machreq, 1986, 274 p.

ATHANASSAKIS, Apostolos N., *Hesiod: Theogony, Works and Days, Shield*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1983, 168 p.

BADLER, Virginia, « The archaeological Evidence for Winemaking, Distribution and Consumption at Proto-Historic Godin Tepe, Iran », in MCGOVERN, Patrick et alii (ed.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Amsterdam, Gordon and Breach, 1996, p. 45-56.

BEL, Jean-Pierre, *Les Paysages viticoles de la Bekaa*, Paris, Books on Demand, 2009, 228 p.

DANDINI, Jérôme, *Voyage du mont Liban*, trad. R. Simon, Paris, Louis Biliaine éditeur, 1675, 402 p.

DENTZER-FEYDEY, Jacqueline, DENTZER, Jean-Marie, et BLANC, Pierre-Marie (dir.), *Hauran II. Les installations de Si'8. Du sanctuaire à l'établissement vinicole*, Beyrouth, IFPO, BAH 164, 2003, 532 p.

DOUAYHI, Estephân, *Tarikh al-Azminah*, Beyrouth, édition B. Fahd, Dar Lahd Khater, 1983, 647 p.

DREYER, Günter, HARTUNG, Ulrich, et PUMPENMEIR, Frauke, *Um el-Qaab. Das prädynastische Königgrab U-j und seine frühen Schriftzeugnisse*, *Archäologische Veröffentlichungen* 86, Mainz am Rhein, Verlag P. von Zabern, 1998, 195 p.

FISCHER-GENZ, Bettina, « Rock-Cut Pressing Installations in the Territory of Ancient Heliopolis/Baalbek », in VAN ESS, Margarete (ed.), *Baalbek/Heliopolis. Results of Archaeological and Architectural research 2002-2005*, Beyrouth, BAAL, H-S 4, 2008, p. 6576.

FRANKEL, Rafael, « Presses for Oil and Wine in the Southern Levant in the Byzantine Period », *Dumbarton Oaks Papers*, 51, 1997, p. 73-84;

—, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israël and other Mediterranean Countries*, Sheffield, Sheffield Academic Press, 1999, 230 p.



GORNY, Ronald, « Viticulture and Ancient Anatolia », in MCGOVERN, Patrick *et alii* (ed.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Amsterdam, Gordon and Breach, 1996, p. 133-174.

HARFOUCHE, Romana, « Le Père Joseph Delore, un observateur attentif de la nature et de la vie rurale », in NORDIGUIAN, Levon (dir.), *Les « Petites Écoles » du mont Liban. Joseph Delore s. j. (1875-1944)*, Beyrouth, Presses de l'USJ, 2003, p. 66-85;

—, *Histoire des paysages méditerranéens terrassés : aménagements et agriculture*, Oxford, Archaeopress, BAR IS1634, 2007, 265 p. ;

—, « Regards interdisciplinaires sur l'histoire des paysages de la viticulture au mont Liban, entre géosciences et archéologie », in DUBUIS, Pierre, et REYNARD, Denis (dir.), *Vignes et viticulteurs de montagne. Histoire, pratiques, savoirs et paysages, Cahiers de Vallesia*, 22, 2010, p. 15-63.

HEMMERDINGER, Bertrand, « Trois notes : I. Kadmos. II. Emprunts du grec mycénien à l'akkadien. III. L'infiltration phénicienne en Béotie », *Revue des Études Grecques*, t. 79, fasc. 376-378, 1966, p. 698-703.

HEYD, Wilhelm, *Histoire du commerce du Levant au Moyen Âge*, vol. 1, Leipzig, O. Harrassowitz éditeur, 1885, 798 p.

IDRÏSÏ, *Kitâb nuṣbat al-musbatq fî ikbtirâq al-âfâq*, édition P. A. Jaubert, Paris, Librairie A. Bertrand, 1836-1840, 546 p.

KHALIFE, Issam, « Les moulins, les pressoirs d'huile et de raisin et les roues à soie dans les nawahi du nord du Liban au XVI<sup>e</sup> siècle », *ARAM*, 9-10, 1997-1998, p. 377-418.

LA ROQUE, Jean de, *Voyage de Syrie et du mont Liban*, Amsterdam, Librairie H. Uytwerf, 1723, 280 p.

LENZEN, Cherie J., et KNAUF, Ernst Axel, « Beit Ras/Capitolias; a preliminary evaluation of archaeological and textual evidence », *Syria*, LXIV, 1987, p. 21-46.

MCGOVERN, Patrick, « Le premier vin de l'humanité », in BRUN, Jean-Pierre *et alii* (dir.), *Le Vin. Nectar des dieux. Génie des Hommes*, Gollion, Infolio éditions, 2004, p. 33-37 ;

—, et MICHEL, Rudolph, « The Analytical and Archaeological Challenge of Detecting Ancient Wine : Two Case Studies from Ancient Near East », in MCGOVERN, Patrick *et alii* (ed.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Amsterdam, Gordon and Breach, 1996, p. 57-65 ;

MERYON, Charles Lewis, *Travels of Lady Hester Stanhope*, vol. 2, London, H. Colburn Publishers, 1846, 400 p.

MILLAN, Manuel, VILLATE, Enrique, et BERNUZ, Marina, « Paleoecological analysis of the sedimentary remains from the Phoenician necropolis », in AUBET, Maria Eugenia (ed.), *The Phoenician Cemetery of Tyre-Al Bass. Excavations 1997-1999*, Beyrouth, BAAL, H-S 1, 2004, p. 220-243.

MONT-SION, Brocard du (ou Burchard de), *Descriptio terrae sanctæ*, in LAURENT, Johann Christian Moritz (dir.), *Peregrinatores mediæ aevi quatuor: Burchardus de Monte Sion, Ricoldus de Monte Crucis, Odoricus de Foro Julii, Willebrandus de Oldenburg*, Leipzig, Heinrich Bibliopola, XII/1, 1864, 199 p.

NASSIRI KHOSRAU, *Sefer nameh*, édition Charles Scheffer, Vienne, A. Holshauzen Imprimeur, 1881, 520 p.

PETIT, Ernest, « Charte de l'abbaye cistercienne de Saint-Serge de Giblet en Syrie », *Mémoires de la Société nationale des antiquaires de France*, 5-8, 1887, p. 20-30.

REY-COQUAIS, Jean-Paul, *Inscriptions grecques et latines découvertes dans les fouilles de Tyr (1965-1974)*. I. *Inscriptions de la nécropole*, Paris, A. Maisonneuve, 1977, VII-184 p.

RICHARD, Jean, *Le Comté de Tripoli sous la dynastie toulousaine (1102-1187)*, Paris, P. Geuthner, 1945, 94 p. ;

—, « Le comté de Tripoli dans les chartes du fonds des Porcellet », *Bibliothèque de l'École des chartes*, 130-2, 1972, p. 339-382.



RIEHL, Simone, et DECKERS, Katleen, « Plant remains », in BADRESHANY, Kamal, GENZ, Hermann, SADER Helen, *An Early Bronze Age site on the lebanese coast Tell Fadous-Kfarabida 2004 and 2005: final report*, BAAL, 9, 2005 (2007), p. 84-88.

SALEH BEN YAHYA, *Kitâb târîkh Bayrût wa akhbâr al-umarâ al-Buhturiyyîn min banî alGharb*, éditeur F. Hours, *Annales d'histoire et d'archéologie de l'USJ*, 6, 1995, p. 1-64.

SALIBI, Kamal, *Histoire du Liban du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Farigliano, Naufal, 1992, 352 p.

VITRY, Jacques de, *Histoire des croisades*, édition M. Guizot, Paris, J.-L.-J. Brière Libraire, 1825, 406 p.

VOLNEY, Constantin François de Chassebœuf, *Voyage en Syrie et en Égypte pendant les années 1783, 1784 et 1785*, Paris, Volland et Dessene, 1787, 245 p.

YON, Marguerite, « Réalités agraires et mythologie d'Ougarit », in CAUVIN, Marie-Claire (dir.), *Rites et rythmes agraires*, Lyon, TMO, 1991, p. 53-68.

ZOHARY, Daniel, « The Domestication of Grapevine *Vitis vinifera* L. in the Near East », in MCGOVERN, Patrick et alii (ed.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Amsterdam, Gordon and Breach, 1996, p. 23-30.