MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

BULLETIN
DE L'INSTITUT FRANÇAIS
D'ARCHÉOLOGIE ORIENTALE

en ligne en ligne en ligne en ligne en ligne en ligne en ligne en ligne en ligne en ligne

BIFAO 95 (1995), p. 459-492

Pierre Tallet

Le shedeh : étude d'un procédé de vinification en Égypte ancienne.

Conditions d'utilisation

L'utilisation du contenu de ce site est limitée à un usage personnel et non commercial. Toute autre utilisation du site et de son contenu est soumise à une autorisation préalable de l'éditeur (contact AT ifao.egnet.net). Le copyright est conservé par l'éditeur (Ifao).

Conditions of Use

You may use content in this website only for your personal, noncommercial use. Any further use of this website and its content is forbidden, unless you have obtained prior permission from the publisher (contact AT ifao.egnet.net). The copyright is retained by the publisher (Ifao).

Dernières publications

9782724711264	*La chapelle d'Osiris Ounnefer Neb-djefaou*	Laurent Coulon
9782724711752	*Guide du Caire Islamique*	Hadrien Collet
9782724711660	*Mélanges de l'Institut dominicain d'études orientales 41*	Adrien Candiard (éd.)
9782724711745	*Bulletin archéologique des Écoles françaises à l'étranger (BAEFE)*	
9782724711271	*Du côté de chez Zeus*	Emmanuel Botte (éd.), Hélène Cuvigny (éd.), Michel Reddé (éd.)
9782724711677	*La Description de l'Égypte*	Paul-Marie Grinevald
9782724711714	*La pensée et la pratique pharmacologiques d'Avicenne*	Sylvie Ayari
9782724711899	*BCAI 40*	

© Institut français d'archéologie orientale - Le Caire

Le shedeh : étude d'un procédé de vinification en Égypte ancienne

Pierre TALLET

BIEN qu'abondamment attestée dans la documentation égyptienne à partir du Nouvel Empire, la boisson qui porte le nom de *shedeh* n'a toujours pas été définitivement identifiée. On en trouve la mention aussi bien dans des textes littéraires (préceptes moraux, chants d'amour) que dans des écrits à valeur juridique (comme le papyrus Harris I) et dans des scènes d'offrandes sculptées sur les murs des temples. Son usage semble d'ailleurs relativement répandu à la période ramesside comme à l'époque ptolémaïque. En plus de cet ensemble documentaire, quelques étiquettes de jarres témoignent plus concrètement de la circulation et de la consommation de ce produit, au même titre que d'autres denrées alimentaires telles l'huile, la viande et le miel. Les différents auteurs qui ont parlé du *shedeh* en ont fait tour à tour du vin de grenade, du vin cuit, du vin de dattes, voire une sorte de bière [1]. Après de nombreux débats, seules sont encore régulièrement reprises deux hypothèses, qui divisent la littérature consacrée à cette boisson [2]. Pour les uns, essentiellement dans les ouvrages anglo-saxons [3], il s'agit de vin de grenade (*pomegranate wine*), tandis que les autres préfèrent y voir une forme de vin cuit [4]. Certains auteurs enfin, tout en

Je remercie tous ceux qui m'ont aidé dans l'élaboration de cet article, par leurs conseils, ou par les informations qu'ils m'ont communiquées, M. Frédéric Abécassis, M. Michel Baud, M^me^ Susanne Bickel, M. Laurent Coulon, M. le P^r^ Nicolas Grimal, le P. Maurice Martin, M. le P^r^ André Tchernia, M. Jean Yvonneau, et tout particulièrement M. le P^r^ Guy Guimberteau, de l'institut d'œnologie de l'université de Bordeaux II, sans qui cette étude n'aurait pu aboutir à sa conclusion.

1 Pour la bibliographie la plus complète touchant aux différentes interprétations du *shedeh*, voir J. BERLANDINI, « Le dignitaire ramesside Ramsès-em-per-Rê », *BIFAO* 74, 1974, p. 4.

2 La relation établie entre le *shedeh* et le ζύθος de DIODORE I, 34, repose essentiellement sur un argument philologique, les auteurs qui ont proposé cette identification étant par ailleurs convaincus qu'il s'agissait d'une variété de vin (voir entre autres K. PIEHL, « Petites notes de critique et de philologie », *RecTrav* 2, 1880, p. 127). Ce n'est que par la suite que ce ζύθος a été considéré comme une sorte de bière (voir en particulier LSJ, *s.v.*). D'autres auteurs comme W.F. ALBRIGHT, « Note on Egypto-semitic Etymology II », *AJSL* 34/4, 1918, p. 250 ou Fr. CALICE, *Grundlagen der Ägyptisch-Semitischen Wortvergleichung*, Vienne, 1936, p. 209, donnent une origine commune aux mots *šdḥ* et *jrp* venant tous les deux, selon eux, de la racine sémitique de « presser » ; quant à l'idée de « vin de datte », simplement suggérée par L. KLEBS, *Die Reliefs des Neuen Reiches*, Heidelberg, 1934, p. 61, elle ne semble pas avoir été reprise dans les autres commentaires sur le *shedeh*.

3 Voir en particulier les dernières publications d'étiquettes de jarres à vin d'Amarna, M.A. LEAHY in B.J. KEMP (éd.), *Amarna Reports* II, Londres, 1985, ou C. HOPE, in J. BAINES (éd.), *Stone Vessels, Pottery and Sealings from the Tomb of Tut'ankhamun*, Oxford, 1993. La traduction par « vin de grenade » se trouve aussi dans un grand nombre de livres de référence, comme L. LESKO, *A Late Egyptian Dictionnary* III, Providence, RI, 1987, p. 173.

4 Idée développée en particulier par G. CHARPENTIER, *Recueil de matériaux épigraphiques relatifs à la botanique de l'Égypte antique*, Paris, 1981, n° 705, J. VANDIER, *Le papyrus Jumilhac*, Paris, 1961, p. 182, Ph. DERCHAIN, *Le papyrus Salt 825*, Bruxelles, 1965, p. 148.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

faisant une analyse précise de ce terme, préfèrent ne pas se risquer à une interprétation abusive et utilisent le mot générique, peut-être trop neutre, de « liqueur » [5]. Il semble bien cependant, à la lumière des nombreuses informations d'horizons très divers qui nous sont fournies sur ce produit, que l'on puisse s'approcher un peu plus de sa réalité.

I. Le problème du « vin de grenade »

Qu'en est-il, tout d'abord, de la notion de « vin de grenade » qui semble avoir été reprise par l'ensemble des éditeurs d'étiquettes de jarres ? Son origine paraît en fait assez simple, si l'on s'en réfère au texte de Victor Loret, écrit en 1892, qui pensait le premier avoir trouvé l'explication de ce mot : « Les textes égyptiens mentionnent fort souvent, à partir de l'époque des Ramessides, une liqueur *shedeh-it*. Or un texte relatif aux productions d'un jardin fruitier de Ramsès II (Anast. IV 6-7) nous apprend que 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 ou sirop de grenade, soit quelque fermentation alcoolique [6]. » C'est ce commentaire, repris très tôt par des ouvrages généraux comme le *Dictionnaire de la Bible*, qui semble être à l'origine de l'identification du *shedeh* avec le vin de grenade. On peut voir d'emblée que cette hypothèse est relativement fragile, puisqu'elle établit l'identité du *shedeh* sur une simple addition de termes. L'examen du texte lui-même devrait pousser à encore plus de prudence :

r rdj.t rḫ pɜy=j nb pɜ ʿḥʿ n jrp r jgm=j ḏbʿ mˁ ḥry-kɜmwy Ṯɜyry
jrp mn.t 1500, šdḥ mn.t 50, pɜwr mn.t 50
jnhrmɜ pdr 50, jɜrr.t pdr 50, krḥ.t 60
Pour information à mon maître, la production de vin que j'ai trouvée scellée avec le chef des vignerons Tchaïry est :
vin : 1500 jarres-*menet*, *shedeh* : 50 jarres-*menet*, *paour* : 50 jarres-*menet*
grenades : 50 sacs-*pdr*, raisins : 50 sacs-*pdr*, *krḥ.t* : 60 [7].

On peut remarquer tout d'abord que le *shedeh* est évoqué entre le vin et le *paour*, dont même Loret fait du « moût de vin » bien que la tendance soit actuellement de considérer ce liquide comme du vin de seconde catégorie [8], ou comme du vinaigre [9]. Il serait donc déjà assez logique, par la simple loi d'association qui guide l'auteur, de considérer le *shedeh*

5 Voir par exemple B. MATHIEU, *La poésie amoureuse des anciens Égyptiens*, Le Caire, IFAO, sous presse. Je remercie M. Bernard Mathieu qui m'a autorisé à citer son ouvrage.

6 V. LORET, *La flore pharaonique*, Paris, 1892, p. 76-78, dont l'analyse est reprise, entre autres, par Fr. VIGOUROUX, *Dictionnaire de la Bible*, Paris, 1903, *s.v.* « grenadier ».

7 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.

8 D. MEEKS, « Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique », *BCH-Suppl.* XXVI, 1993, p. 28. Pour des mentions de ce produit sur des sceaux de jarres, voir M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata and the Birket Habu*, Warminster, 1977, p. 37, nos LXII, LXIII.

9 S. AUFRÈRE, « Études de lexicologie et d'histoire naturelle », *BIFAO* 87, 1987, p. 36-39.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

comme du vin, ou une boisson dérivée du vin, et ce d'autant plus que dans la plupart des listes d'offrandes ou des textes profanes où il apparaît, ce liquide est cité immédiatement à la suite de celui-ci [10]. Mais il y a plus frappant : comme le fait remarquer N. Baum dans son ouvrage sur la tombe d'Ineni, la liste des productions du P. Anastasi IV est probablement corrompue, car elle se termine par une mesure de capacité isolée (le *krḥ.t*) qui est spécifique des figues [11]. Il est très probable que la présence de ce dernier fruit doive ici être sous-entendue, car il ne serait pas logique que deux unités différentes soient utilisées à la suite l'une de l'autre pour comptabiliser la même denrée. Pourquoi alors, suivant le même raisonnement, ne pas proposer l'identification du *shedeh* avec du vin de figues ? La faiblesse de l'argumentation de Loret était déjà parfaitement évidente aux yeux de Keimer [12] ou de Gardiner [13] qui propose de voir dans le *shedeh* « *a beverage akin to wine* ».

Quant à la présence du grenadier, elle n'a rien pour surprendre dans le cadre d'un jardin « idéal » du Proche-Orient. On retrouve par exemple (entre autres) cet arbre dans le jardin du temple d'Amon qui est figuré dans la tombe de Sennefer [14], et il faut probablement s'imaginer les vignobles-*kamou* produisant du vin comme l'association de plusieurs arbres et arbustes, une sorte de *coltura promiscua* avant la lettre, permettant à plusieurs végétaux de coexister en accroissant les rendements. Les arbres fruitiers peuvent en effet être profitables à la vigne, en lui fournissant, dans des pays chauds, une certaine protection contre le rayonnement du soleil ; les auteurs grecs et romains ont parfois insisté également sur la complémentarité du grenadier et de la vigne, les racines superficielles de l'un n'entravant pas l'implantation profonde de l'autre [15]. Comme le fait également remarquer N. Baum : « les fruits du figuier commun, de la vigne et du grenadier figurent fréquemment ensemble dans les représentations d'offrandes et les énumérations de produits – *V. vinifera* et *P. granatum* étant le plus souvent associés et caractérisant par ailleurs les paysages du Proche-Orient [16] ». Il n'est donc pas besoin de chercher une logique particulière à l'association des trois fruits dans le texte du papyrus Anastasi IV : figuier, grenadier et vigne font partie d'un modèle de jardin bien connu dans l'Antiquité.

Ainsi, il n'y a rien, dans la documentation proprement égyptologique, qui soit véritablement convaincant pour identifier le *shedeh* avec du « vin de grenade ». Le seul argument d'un peu de poids qui pourrait aller dans ce sens, et qui n'est d'ailleurs jamais invoqué par les défenseurs de cette thèse, est le calendrier de l'arrivée du grenadier en Égypte : il n'y serait entré, selon N. Baum, qu'au cours du Moyen Empire, pour n'y être cultivé à plus grande échelle qu'au Nouvel Empire. Or le mot *shedeh* ne semble pas apparaître avec certitude avant

10 Voir par exemple L. HABACHI, *Tavole d'offerta, are e bacili da libagione*, Turin, 1977, p. 66, et références *infra*.

11 N. BAUM, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne. La liste de la tombe thébaine d'Ineni*, *OLA* 31, Louvain, 1988, p. 259-260.

12 L. KEIMER, *Die Gartenpflanzen im Alten Ägypten* I, Hambourg, 1924, p. 152.

13 A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica* II, Oxford, 1947, p. 235* et R. CAMINOS, *Late Egyptian Miscellanies*, Londres, 1954, p. 157.

14 C.C. Van SICLEN III, *Two Theban Monuments from the Reign of Amenhotep II*, San-Antonio (Texas), 1982. Pour des représentations de grenades parmi des offrandes, voir aussi Ch. KUENTZ, *La face sud du massif est du pylône de Ramsès II à Louxor*, Le Caire, 1971, pl. XXI.

15 DAREMBERG, SAGLIO, *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines* V, Paris, *s.v.* « vinum ».

16 N. BAUM, *op. cit*, p. 260.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

la fin de la XVIII[e] dynastie [17]. Ceci reste malgré tout bien faible pour tirer des conclusions définitives sur la nature de cette boisson.

L'argumentation qui va dans le sens de cette assimilation parle également bien volontiers de l'usage connu de ce type de vin, qui aurait été répandu sur le pourtour de la Méditerranée ; on peut d'ailleurs se demander si ce n'est pas l'Ancien Testament, avec les nombreuses allusions à la grenade et au grenadier qu'il comporte, qui a influencé les différents auteurs dans leur identification du *shedeh*. Bien souvent est cité, par exemple, le passage du Cantique des cantiques qui fait allusion à du « moût de grenade ». L'amante s'adresse à l'amant :

> « Je te prendrai et je te conduirai dans la maison de ma mère, et dans la chambre de celle qui m'a conçue. Je t'abreuverai de vin arômatisé, du suc de mes grenades (ποτιῶ σε ἀπὸ οἴνου τοῦ μυρεψικοῦ ἀπὸ νάματος ῥοῶν μου) [18]. »

Il semble cependant que l'ivresse promise par le liquide, le suc (νάμα) ou le moût (*mustum*) de grenade dont il est ici question, surtout dans un chapitre qui décrit « l'union des époux » soit davantage une métaphore érotique incluant à la fois l'ivresse amoureuse et une allusion à la forme des seins de la femme qu'une vraie référence à une boisson fermentée. En fin de compte, le seul texte dans la littérature hébraïque qui mentionne clairement un vin fait à partir de grenades serait une glose extraite de la Mishna [19].

Les auteurs de l'Antiquité classique sont en revanche un peu plus loquaces sur ce vin de grenade. Plutarque [20] classe ce fruit, au même titre que la pomme, parmi ceux « qui ont un caractère vineux » (οἰνόεις), et Pline le mentionne dans une assez longue liste de faux vins : « On fait aussi du vin de caroubes, de poires, de toutes les variétés de pommes (mais le vin de grenade se nomme *roithès* [*sed e punicis rhoiten vocant*]), de cornouilles, d'épines blanches, de sorbes, de mûres sèches, de pignons de pin ; ces derniers sont attendris dans le moût et pressurés ; les vins précédents sont naturellement doux [21] ». Trois auteurs tardifs développent un peu plus l'aspect technique de la confection de ce breuvage, en en donnant toujours à peu près la même recette, incluant d'ailleurs une cuisson. Voici par exemple celle d'Oribase :

« Préparation du vin de grenades. Le vin de grenades se prépare de la manière suivante : on prend des grenades mûres sans pépins, on exprime le suc des grains, et on le met de côté après l'avoir réduit au tiers par l'ébullition. Il agit contre les fluxions internes et contre les fièvres qui tiennent au flux. Il est favorable à l'orifice de l'estomac et resserre le ventre [22]. »

17 Deux mentions possibles de ce mot à l'Ancien Empire, dont l'une est associée à la fabrication de bière, semblent néanmoins relativement peu claires, et sont peut-être une mauvaise graphie de *šḏ.t*, « la pâte » voir T.H.G. JAMES, *The Mastaba of Khentika called Ikhekhy*, Londres, 1953, p. 70 ; J. OSING, *Denkmäler der Oase Dachla*, *ADAIK* 28, 1982, p. 25 et pl. 55.

18 Cantique des cantiques VIII, 2, version des Septante = Fr. VIGOUROUX (éd.), *La sainte Bible polyglotte* IV, Paris, 1903, p. 536-537 (la version de la Vulgate parle de moût [*mustum*] de grenade).

19 *Encyclopaedia Judaica*, Jérusalem, 1971, *s.v.* « grenadier ».

20 PLUTARQUE, *Propos de table* III, 5, éd. Fr. FUHRMANN, Paris, Les Belles Lettres, 1972.

21 PLINE, *Histoire naturelle* XIV, 102, éd. et trad. J. ANDRÉ, Paris, Les Belles Lettres, 1958.

22 ORIBASE, *Œuvres*, éd. et trad. BUSSEMAKER et DAREMBERG, tome 1, p. 401, Paris, Imprimerie nationale, 1851.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

Dioscoride [23] et Palladius [24] reprennent à peu près les mêmes termes, toujours, pour le premier, dans le cadre de préparations à usage médicinal. À tout cela s'ajoute encore une (unique ?) référence à une boisson à base de grenade, sans grandes précisions, dans la documentation papyrologique. Elle est dénommée [γλ]ύκιον ῥοιτικόν, à la fin d'une liste d'achats assez hétéroclite [25]. En fin de compte, il apparaît que le dossier qui concerne la fabrication du vin de grenade dans l'Antiquité est beaucoup plus léger qu'on pourrait le penser au premier abord. On pouvait certes tirer de ce fruit un breuvage alcoolisé, comme des autres fruits énumérés par Pline que l'on faisait également fermenter. Il n'est pas du tout évident que ce produit ait eu, cependant, une telle popularité (avait-il, par exemple, la propriété de se conserver plusieurs années, qui est le propre de certains vins de raisin ?). D'autre part, les sources qui le mentionnent sont soit des textes de médecins (Oribase, Dioscoride), soit des extraits de longues énumérations de « faux vins », avec prétention à l'exhaustivité (Palladius, Pline). En replaçant ces quelques mentions dans leur contexte, elles ne nous semblent pas refléter un usage très répandu de cette préparation, même aux époques relativement tardives où elle est attestée. Elles la font dans l'ensemble plutôt apparaître comme un médicament (la grenade a très tôt été connue pour son pouvoir astringent [26]) que comme une boisson précieuse, recherchée lors des banquets les plus luxueux. C'est l'opinion de J. André, dans son ouvrage sur l'alimentation dans le monde romain, qui montre que tous ces vins de fruits, souvent mal connus, et utilisés dans la médecine, « n'entraient pas dans l'alimentation » [27].

Faire du *shedeh* égyptien un « vin de grenade » équivaudrait, étant donné le nombre des attestations de cette boisson en Égypte à partir du Nouvel Empire, à lui donner dans ce pays une importance qu'il n'aurait eue nulle part ailleurs. Est-ce concevable, lors même que le grenadier n'a probablement pas connu en Égypte la faveur qu'il pouvait avoir dans d'autres pays du Proche-Orient, comme la Palestine [28] ? Nous avons heureusement, dans notre documentation, des informations parfois très précises sur ce *shedeh*, qu'il pourrait être intéressant de regarder en détail, pour mieux cerner son identité. C'est ce qu'avait commencé à faire Ph. Derchain, dans son ouvrage sur *Le papyrus Salt 825*, de façon très rigoureuse, en utilisant en parallèle une série de mentions du *shedeh*, principalement issues de textes religieux d'époque ptolémaïque [29]. Ce que nous nous proposons de faire ici est l'étude de la source la plus directe qui puisse concerner cette boisson : celle des « étiquettes », inscriptions en hiératique portées sur l'épaule des jarres, et des bouchons d'argile estampillés qui fermaient les mêmes récipients. C'est au Nouvel Empire que ces informations sont le plus souvent présentes et détaillées, donnant l'image d'une administration efficace et précise ; apparues au milieu de la XVIII^e^ dynastie, elles disparaissent à la fin de l'époque ramesside. L'intérêt tout particulier

23 DIOSCORIDES, *De materia medica* V, 26, éd. M. WELLMANN, 1958.
24 PALLADIUS, *Opus Agriculturae* IV, 10, 10, éd. J.-C. SCHMITT, Leipzig, 1898, p. 130.
25 A.S. HUNT, *The Oxyrhynchus Papyri* VIII, London, 1911, n° 1142.
26 CATON, *De agricultura*, 126, présente également la fabrication d'une médecine à base de grenade, en spécifiant que c'est « pour les coliques et quand le ventre est relâché » (voir l'éd. de R. GOUJARD, Paris, Les Belles Lettres, 1975).
27 J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome,* Paris, 1961, p. 176.
28 N. BAUM, *op. cit.*, p. 154.
29 Ph. DERCHAIN, *op. cit.*, p. 148.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

de cette documentation est précisément son caractère systématique qui a plus de chance de donner une indication stable sur l'objet décrit qu'un texte littéraire ou religieux presque nécessairement isolé. La confrontation avec les informations venues d'autres horizons est bien entendu toujours enrichissante, après ce travail préliminaire.

II. La documentation fournie par les jarres à vin du Nouvel Empire

Parallèlement aux quelque 2000 documents publiés 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 25 mentions du *shedeh*, nouvelle preuve de sa relative rareté, qui corrobore les informations du papyrus Anastasi IV. Elles se répartissent de la façon suivante :

– 15 étiquettes de jarres (3 dans la tombe de Toutankhamon, 1 dans la tombe de Maya à Saqqara, 11 à Amarna) ;

– 10 bouchons de jarres estampillés, dont 5 se trouvaient dans la tombe de Toutankhamon et 4 à Amarna ; le dernier en date remonte au règne d'Horemheb et a été trouvé à Medinet Habou.

1. Les inscriptions hiératiques

DOCUMENT 1 [30]

1. An 12, *shedeh* [...] du domaine

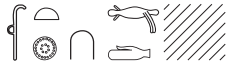


2. ...[la rivière] de l'Ouest, chef vigneron...



DOCUMENT 2 [31]

1. An 10, *shedeh* [...]



DOCUMENT 3 [32]

1. [...*shede*]*h*? pour manger, *nefer nefer*...



30 W.M.Fl. PETRIE, *Tell el-Amarna*, Londres, 1894, étiquette de jarre nº 63.

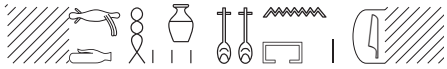
31 *Ibid*., étiquette nº 64.

32 *Ibid*., étiquette nº 65.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

DOCUMENT 4 [33]

1. ...*shedeh nefer nefer* du domaine d'A[ton]...



2. chef vigneron...



DOCUMENT 5 [34]

1. An 11, *shedeh* [...]



2. la rivière de l'Ouest
   [chef vi]gneron
   Pa-Aton-em...



DOCUMENT 6 [35]

1. An 12, *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton...



2. ... [Tjar]ou chef...



DOCUMENT 7 [36]

1. [*shedeh*] (?) du domaine de Rê-Horakhty...



2. ... des vignerons Hatya[y].

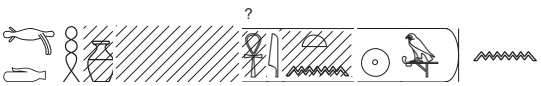


DOCUMENT 8 [37]

1. An 11



2. *shedeh* [...] de Vive l'Aton de



3. la rivière de l'Ouest ?
   chef vigneron Sennefer.



33 T.E. PEET, C.L. WOOLEY, *City of Akhenaten* I (*COA* I), Londres, 1923, étiquette nº 74.

34 J.D.S. PENDLEBURY, H. FRANCKFORT, *COA* II, Londres, 1933, étiquette nº 30.

35 *COA* II, étiquette nº 31.

36 J.D.S. PENDLEBURY, *COA* III, Londres, 1951, étiquette nº 45.

37 *COA* III, étiquette nº 178.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

DOCUMENT 9 [38]

1. ...*shedeh nefer nefer* du vignoble des



2. « marais » d'Akhet-ankh-Aton



3. ...de Akhet-ankh-Aton.



DOCUMENT 10 [39]

1. [an] 14, *shedeh nefer* du domaine...



2. [la rivière] de l'Ouest, chef du vignoble...



DOCUMENT 11 [40]

1. An 18 (?)



2. ... *shedeh nefer nefer*



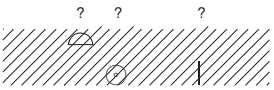
3. ... la rivière...



4. ... [rivière] de l'Ouest ...



5. ... [Aton ?]...



DOCUMENT 12 [41]

1. An 4 *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton, VSF de



2. la rivière de l'Ouest chef vigneron Nen.



38 *COA* III, étiquette nº 190.
39 *Amarna Reports* II, étiquette nº 97.
40 G.T. MARTIN, *The Royal Tombs at El-Amarna* II, Londres, 1989, nº 524 (ce document est publié d'après des notes prises par Fairman, lors des fouilles de Pendlebury ; les lignes 4 et 5 de l'inscription ne se raccordent pas au reste et pourraient donc appartenir à une deuxième étiquette).
41 J. ČERNÝ, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun*, étiquette nº 3.

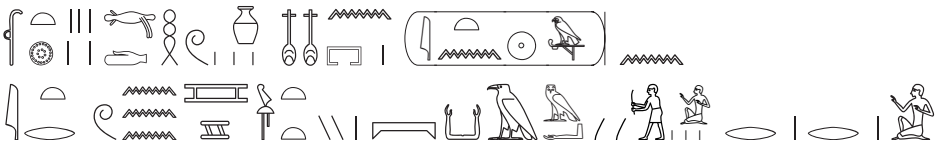
DOCUMENT 13 [42]

1. An 4 *shedeh nefer nefer* du
   domaine d'Aton de la Rivière du
2. chef vigneron Khay.



DOCUMENT 14 [43]

1. An 5 *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton de
2. la rivière de l'Ouest chef des vignerons Rer.



DOCUMENT 15 [44]

1. *shedeh nedjem*



2. Attestations de bouchons de jarres avec mention de shedeh

DOCUMENT 16

Amarna, bouchon de jarre de *COA* I, type D [45].



« *Shedeh nefer nefer du domaine d'Aton.* »

Séparé, ne correspond à aucune étiquette.

DOCUMENT 17

Amarna, bouchon de jarre de *COA* II, non publié, mais donné pour identique au type D de *COA* I [46].

non publié

« *Shedeh nefer nefer du domaine d'Aton.* »

Séparé, ne correspond à aucune étiquette.

42 *Ibid.*, étiquette nº 5.
43 *Ibid.*, étiquette nº 13.
44 J. VAN DIJK, « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Maya at Saqqara : A Preliminary Survey », *GöttMisc* 127, 1992, étiquette de jarre à vin nº 5.
45 *COA* I, pl. LV, nº D.
46 *COA* II, p. 108.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

DOCUMENT 18

Amarna, bouchon de jarre de *COA* III, nº 105 [47].



«*Shedeh nefer nefer* ‹ *du domaine d'*› *Aton*.»

Séparé, ne correspond à aucune étiquette.

DOCUMENT 19

Amarna, bouchon de jarre de *COA* III, nº 106 [48].



«[*Sh*]*edeh nefer* du domaine [...].»

Séparé, ne correspond à aucune étiquette. Forme du vase originale (amphore à vin munie d'anses ?).

DOCUMENT 20

Tombe de Toutankhamon, jarre 3 (le bouchon de jarre est numéroté XXIII par C. Hope) [49].



«*Shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton.»

Correspond à une étiquette de jarre à vin mentionnant du *shedeh* : «an 4 *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton, VSF, de la rivière de l'Ouest, chef vigneron Nen.»

DOCUMENT 21

Tombe de Toutankhamon, jarre 5 (bouchon de jarre numéroté XXIV par C. Hope) [50].



«*Shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton.»

Correspond à une étiquette mentionnant du *shedeh* : «an 4 *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton de la Rivière (?) du chef vigneron Khay.»

DOCUMENT 22

Tombe de Toutankhamon, jarre 6 (bouchon de jarre numéroté XXV par C. Hope) [51].



«*Shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton».

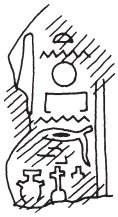
Correspond à une étiquette mentionnant du vin (*jrp*) : «an 5 vin du domaine d'Aton de la rivière de l'Ouest, chef vigneron Any.»

47 *COA* III, pl. LXXXII, nº 105.
48 *COA* III, pl. LXXXII, nº 106.
49 C. HOPE, *op. cit.*, p. 100, nº XXIII.
50 *Ibid.*, p. 107, nº XXIV.
51 *Ibid.*, p. 107, nº XXV.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

DOCUMENT 23

Tombe de Toutankhamon, jarre 13 ? (bouchon de jarre numéroté XXVI par C. Hope) [52].



« *Shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton. »

Séparé, mais correspond peut- être à une étiquette mentionnant du *shedeh :* « an 5 *shedeh nefer nefer* du domaine d'Aton de la rivière de l'Ouest, chef vigneron Rer. ». Le même bouchon porte un second sceau mentionnant du vin (*jrp*).

DOCUMENT 24

Tombe de Toutankhamon (bouchon de jarre numéroté XXVII par C. Hope) [53].



« *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 25

Temple de Medinet Habou (bouchon de jarre, Hölscher, fig. 92/c) [54].



« *Shedeh* du temple de Djeserkheperourê. »

Séparé, ne correspond à aucune étiquette.

III. Exploitation des informations

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 (voir ci-après) 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.

52 *Ibid.*, p. 107, nº XXVI.
53 *Ibid.*, p. 107, nº XXVII.
54 U. HÖLSCHER, *The Excavations of Medinet Habu II, The Temples of the Eighteenth Dynasty*, Chicago, 1939, p. 109, fig. 92/c. Pour ce dernier document, l'auteur ne précise pas si d'autres sceaux du même type ont été retrouvés.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

Tableau récapitulatif

Document	Provenance	Date	Shedeh	Qualité	Domaine	Situation géo.	Vigneron
1 (étiquette)	Amarna	A. IV an 12	*šdḥ*	[...]	[...]	[...]	[...]
2 (étiquette)	Amarna	A. IV an 10	*šdḥ*	[...]	[...]	[...]	[...]
3 (étiquette)	Amarna	A. IV ? [...]	[*šd*]*ḥ* (?)	*n wnm, nfr nfr*	[...]	[...]	[...]
4 (étiquette)	Amarna	A. IV ? [...]	*šdḥ*	*nfr nfr*	*pr J*[*tn*]	[...]	[...]
5 (étiquette)	Amarna	A. IV an 11	*šdḥ*	[...]	[*pr wr mɔ̓w*]	*jtrw jmnty*	Paitenem...
6 (étiquette)	Amarna	A. IV an 12	*šdḥ*	*nfr nfr*	*pr Jtn*	[*T̲ɔr*]*w*	[...]
7 (étiquette)	Amarna	A. IV ? [...]	[*šdḥ*] (?)		*pr Rʿ-Ḥr-ɔḫ.ty*	[*jtrw jmnty*]	Hatia[y]
8 (étiquette)	Amarna	A. IV an 11	*šdḥ*	[...]	*pr Jtn*	[*jtrw jmnty*]	Sennefer
9 (étiquette)	Amarna	A. IV ? [...]	*šdḥ*	*nfr nfr*		*jdḥw n ɔḫ.t ʿnḫ Jtn*	[...]
10 (étiquette)	Amarna	A. IV an 14	*šdḥ*	*nfr*	[...]	[*jtrw*] *jmnty*	[...]
11 (étiquette)	Amarna	A. IV an 18 ?	*šdḥ*	*nfr nfr*	[*Jtn*] (?)	*jtrw jmnty*	[...]
12 (étiquette)	Tombe Tout.	Tout. an 4	*šdḥ*	*nfr nfr*	*pr Jtn*	*jtrw jmnty*	Nen
13 (étiquette)	Tombe Tout.	Tout. an 4	*šdḥ*	*nfr nfr*	*pr Jtn*	*jtrw*	Khay
14 (étiquette)	Tombe Tout.	Tout. an 5	*šdḥ*	*nfr nfr*	*pr Jtn*	*jtrw jmnty*	Rer
15 (étiquette)	Memphis	Horemheb	*šdḥ*	*nḏm*			
16 (sceau)	Amarna	A. IV ?	*šdḥ*	*nfr nfr*	*pr Jtn*		
17 (sceau)	Amarna	A. IV ?	*šdḥ*	*nfr nfr*	*pr Jtn*		
18 (sceau)	Amarna	A. IV ?	*šd*[*ḥ*]	*nfr nfr*	[*pr*] *Jtn*		
19 (sceau)	Amarna	A. IV ?	[*š*]*dḥ*	*nfr*	*pr* [...]		
20 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	*šdj*	*nfr nfr*	*pr Jtn*		
21 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	*šdj*	*nfr nfr*	[*pr*] *Jtn*		
22 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	*šdḥ*	*nfr nfr*	*pr Jtn*		
23 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	*šdḥ*	*nfr nfr*	*pr Jtn*		
24 (sceau)	Tombe Tout.	Tout.	*šd*[*ḥ*]	*nfr*	*pr* [...]		
25 (sceau)	Temple de Medinet Habou	Horemheb	*šdḥ*		*ḥw.t D̲sr-ḫprw-Rʿ*		

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

1. Présentation générale

Tout d'abord, il est aisé de noter que cette documentation, qui est pourtant extraite d'un corpus d'étiquettes et de bouchons de jarres qui s'étend du milieu de la XVIII^e^ à la fin de la XX^e^ dynastie, n'est pas répartie dans le temps de façon homogène. Les mentions les plus anciennes du *shedeh* remontent, dans l'état actuel de nos informations, au règne d'Amenhotep IV (nos inscriptions hiératiques mentionnent plus précisément les années 11 et 12) ce qui signifie qu'aucune des jarres retrouvées à Malqata ne porte la mention de ce produit, bien que ce site ait livré l'une des séries documentaires les plus larges en ce qui concerne le vin [55]. Plus étonnant encore, aucune des étiquettes ramessides que l'on a retrouvées par centaines au Ramesseum [56] et à Deir al-Medina [57] ne parle du *shedeh*, si bien que l'on pourrait avoir l'impression, de prime abord, que la production de cette boisson est une spécialité de la fin de la XVIII^e^ dynastie. Le témoignage le plus récent que l'on en a conservé dans les étiquettes hiératiques est, pour l'instant, la courte inscription provenant de la tombe de Maya récemment publiée par J. Van Dijk [58], qui mentionne le *šdḥ nḏm* (doc. 15) et qui remonte probablement au règne de Horemheb.

Voyons comment les attestations de cette boisson, très délimitées dans le temps, toujours d'après les mêmes documents, se distribuent dans l'espace, et quels étaient les lieux privilégiés de sa production. Fort heureusement, une grande partie des jarres inscrites qui ont été retrouvées portent la mention claire d'une aire de production géographique : il s'agit dans cinq cas de la rivière de l'Ouest (doc. 5, 10, 11, 12, 13), une formulation très courante à la fin de la XVIII^e^ dynastie, et qui désigne peut-être la branche occidentale du delta du Nil. Le document 6, bien qu'incomplet, fait apparaître le déterminatif des pays étrangers, qui accompagne ordinairement, à Amarna, le mot *wḥɜt* (oasis) ou le mot *Ṯɜrw* (Silè, Tjel) ; il semble bien ici, au vu de ce qui subsiste avant le déterminatif, qu'il s'agisse plutôt d'une mention de ce dernier toponyme, indiquant les environs de Péluse, dans l'est du Delta [59]. Enfin, une étiquette (doc. 9) parle des *jdḥw* (marais ?) d'Akhetaton, qui semblent faire référence au voisinage de la ville même d'Amarna, en Moyenne-Égypte. Un dernier document (doc. 13) mentionne « la Rivière » (?) sans que l'on puisse déterminer s'il s'agit d'une abréviation pour la « rivière de l'Ouest », dont nous avons parlé plus haut, ou de la « Grande Rivière », notion géographique qui apparaît également, mais de façon plus intermittente, dans les étiquettes de jarres du Nouvel Empire [60]. Il est possible, en faisant jouer la documentation sur elle-même, d'aller un peu plus loin dans l'analyse de cette provenance géographique, puisque deux des vignerons dont les noms nous sont ici livrés (sans mention claire de la provenance du *shedeh*)

55 Voir en particulier les publications de W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, p. 35-56 ; M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata and the Birket Habu IV. The Inscriptions*, Warminster, 1977.

56 Voir entre autres à ce sujet la publication de W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraca and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898, et les dernières trouvailles sur ce site, Y. KOENIG, « Nouveaux ostraca hiératiques trouvés au Ramesseum », *Memnonia* IV-V, 1994, p. 55-58.

57 On peut se référer à l'édition complète de ces documents dans Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir el-Medineh*, Le Caire, 1979.

58 J. VAN DIJK, *op. cit*.

59 Cf. la graphie de ce mot dans *Amarna Reports* II, p. 98, n° 81.

60 *Jtrw ʿɔ*. Pour d'autres mentions de ce terme, qui désigne sans doute la branche sebennytique du Delta, voir notamment ses occurrences dans le corpus des jarres de Deir al-Medina, Y. KOENIG, *op. cit*., n^os^ 6327, 6346, 6386.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

sont par ailleurs bien connus à Amarna. Il s'agit de Hatia[...] (doc. 7) et Sennefer (doc. 8). Le premier peut sans doute être identifié à un Hatiay qui est à la tête d'un vignoble du domaine d'Aton situé dans la région de la rivière de l'Ouest, en l'an 8 d'Akhénaton. Six étiquettes, outre celle qui mentionne le *shedeh*, nous livrent son nom [61]. Le second, Sennefer, est en activité dans la même région (rivière de l'Ouest), et également responsable d'un vignoble du domaine d'Aton, au moins de l'an 8 à l'an 11 d'Akhénaton. Nous avons pour lui aussi une documentation claire de six autres étiquettes de jarres [62]. Il n'est d'ailleurs pas exclu que ces deux personnages se soient succédé dans la fonction de chef-vigneron du même domaine. Toujours est-il que ces vignobles devaient avoir une certaine importance, vu l'abondance des témoignages qui en ont subsisté. Cela porte à sept le total des jarres de *shedeh* en provenance de la rivière de l'Ouest (la moitié de la documentation retrouvée, et les deux tiers de celle qui mentionne une provenance géographique). Mais il ne faut pas trop tôt conclure que le *shedeh* était une spécialité régionale : si l'on considère en effet l'ensemble des étiquettes retrouvées à Amarna, on se rend compte que la proportion des jarres à vin en provenance de la rivière de l'Ouest (entité géographique qui pose d'ailleurs problème) est écrasante, de l'ordre de 80 % de celles dont l'origine a pu être identifiée [63]. La documentation relative au *shedeh*, pour peu que l'on puisse en tirer des informations définitives étant donné le faible nombre de témoignages pris en compte, ne fait que refléter la distribution géographique que l'on trouve dans l'approvisionnement du palais d'Amarna. En dehors des renseignements fournis par les jarres à vin, d'autres lieux de production sont mentionnés dans la documentation, par exemple les oasis [64], mais aussi certains vignobles de l'est du Delta (le plus célèbre étant bien sûr celui de Nay-Ramsès-Miamon, près de Pi-Ramsès, que décrit le P. Anastasi IV [65]). Cette extrême diversité dans la provenance géographique pourrait être en soi un premier indice que le *shedeh*, plus qu'une spécialité locale (comme on a pu l'écrire, en le liant plus particulièrement aux oasis [66]), tire son originalité de son mode de préparation.

2. La nature du shedeh

Avant même d'aller plus loin dans la discussion sur le *shedeh*, on peut noter qu'il s'agissait forcément d'un liquide qui, s'il n'était pas absolument identique au vin, devait du moins en être extrêmement proche. Notre documentation est sur ce point relativement loquace et plusieurs indications convergent en ce sens, la plupart ayant d'ailleurs déjà été relevées dans certains commentaires sur la nature de ce produit.

61 W.M.Fl. PETRIE, *Tell el-Amarna*, étiquette nº 29 ; *COA* I, nº 38 ; *COA* II, nº 8 ; *COA* III, nº 146 ; *COA* III, nº 151 ; *COA* III, nº 172.

62 *COA* III, nº 68 ; *COA* III, nº 72 ; *COA* III, nº 89 ; *COA* III, nº 95 ; *COA* III, nº 96 ; *COA* III, nº 155.

63 Sur un ensemble de 355 étiquettes de jarres à vin et à *shedeh* répertoriées pour le site d'Amarna, nous avons réussi à attribuer une origine géographique à 190 documents par le jeu du recoupement des informations. Sur ce dernier lot, 159 proviennent de la rivière de l'Ouest, soit 83%.

64 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.

65 P. Anastasi IV, 7, 4 = R. Caminos, *LEM*, p. 157.

66 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.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

Tout d'abord, il faut remarquer que le *shedeh* provient systématiquement des vignobles qui sont répertoriés par les étiquettes de jarres, de même qu'il est élaboré sous le contrôle du même *ḥry kɜmw* (chef vigneron) ou *ḥry bʿḥ* (littéralement « chef de bassin ») que le vin [67]. Ces responsables (notre source a, pour le *shedeh*, conservé le nom de six d'entre eux, ce qui est remarquable étant donné le petit nombre de documents) sont quasiment tous connus par ailleurs pour la production de vin. On peut mentionner une nouvelle fois les cas de Sennefer et Hatiay, que nous avons évoqués plus haut dans la discussion sur l'origine géographique du produit, mais aussi ceux de Paitenem[nekhou] (producteur de vin de la rivière de l'Ouest, à Amarna) [68], de Nen (producteur de vin, jarre nº 2 de Toutankhamon), de Khay (producteur de vin, jarres nºs 4, 14, 15, 16, 17 de Toutankhamon) [69]. Seul le dénommé Rer n'est connu que par une étiquette de jarre à *shedeh*. Dans le papyrus Harris I également, contrairement à ce que remarque J. Berlandini, il n'est pas du tout évident qu'il y ait quelque différenciation que ce soit entre les propriétés fournissant le *shedeh* et celles fournissant le vin [70]. Bien au contraire, ces deux boissons sont toujours très étroitement associées, au point que certaines des listes de donation qui apparaissent dans le document fournissent un seul et même chiffre pour ces deux produits [71].

Il y a encore plus convaincant : l'une des amphores de la tombe de Toutankhamon (jarre nº 6) porte à la fois un sceau sur le bouchon nommant du *shedeh* (doc. 22) et une étiquette de jarre qui, elle, parle de vin (*jrp*). L'explication qu'en donne Colin Hope dans sa récente publication [72] est la probable réutilisation du récipient après que le vin qui y était contenu a été bu, et il est vrai que ce réemploi des jarres à vin devait être une pratique courante, car de nombreux autres exemples de ce phénomène existent. Toujours dans la tombe de Toutankhamon, une amphore vinaire portant la date de l'an 31 d'Amenhotep III, et dont l'inscription a presque entièrement été effacée, a probablement été réutilisée [73]. Parfois, deux inscriptions concurrentes subsistent d'ailleurs sur le même récipient (à Malqata, par exemple, de la graisse animale a été mise dans une amphore vinaire [74]) et c'est bien entendu, dans le cas où l'amphore a été préservée intacte, la mention qui est faite sur le sceau qu'il faut croire, puisqu'elle est sûrement contemporaine du remplissage de la jarre. Mais il ne faut pas systématiquement proposer un réemploi, toujours hypothétique, pour

67 Le titre des vignerons responsables des domaines change brutalement en l'an 13 d'Akhénaton, les *ḥry kɜmw* deviennent des *ḥry bʿḥ*, sans qu'il y ait de notable changement dans la géographie des vignobles. À ce sujet, on peut entre autres consulter J. ČERNÝ, « Three Regnal Dates of the Eighteenth Dynasty », *JEA* 50, 1964, p. 37-39, et W. HELCK, *Zur Verwaltung des Mittleren und Neuen Reichs*, Leyde, 1958, p. 168-170.

68 Le nom de ce vigneron se retrouve sur les étiquettes de jarres *COA* I, nº 35, *COA* III, nº 117, *Amarna Reports* II, nº 119. Sur les deux premières, il est associé à une production de vin.

69 Pour plus de commodité, les numéros que nous donnons sont ceux des étiquettes hiératiques, selon la publication de J. ČERNÝ, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun*, Oxford, 1965.

70 J. BERLANDINI, *BIFAO* 74, p. 3, à propos de P. Harris I, 7, 11 (voir P. GRANDET, *Le papyrus Harris I*/1, Le Caire, 1994, p. 231, et l'édition du texte par W. ERICHSEN, *Papyrus Harris I*, *BiAeg* V, Bruxelles, 1933, p. 9). Même si une distinction apparaissait entre vignobles à vin et vignobles à *shedeh*, cela aurait de bonnes chances, dans ce contexte, de n'être qu'une clause de style égyptienne très courante, permettant le balancement d'une phrase par la mise en parallèle de deux termes dont la signification est proche (procédé que l'on trouve couramment dans la littérature). La même figure de style apparaît très probablement dans l'opposition faite à Karnak entre des vignobles *bʿḥ* et des vignobles *kɜmw*, dans une inscription relevée par J. YOYOTTE, « À propos de l'obélisque unique », *Kêmi* XIV, 1957, p. 87-88.

71 Voir par exemple P. Harris I, 12b, 1 ; 32b, 4 ; 33b, 9 etc. (P. GRANDET, *op. cit.*, p. 238, 267, 269).

72 C. HOPE, *op. cit.*, p. 132.

73 J. ČERNÝ, *op. cit.*, p. 3, étiquette de jarre nº 25.

74 W.C. HAYES, *JNES* X, 1951, p. 39-40, mentionne plusieurs exemples de ces réutilisations, une même jarre ayant pu être inscrite jusqu'à 4 fois.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

évacuer les difficultés et les apparentes incohérences de la documentation qui a été retrouvée. Par exemple, une autre jarre à vin de cette série provenant de la tombe de Toutankhamon (nº 24 [75]), datée de l'an 10 de ce roi, est aussi supposée avoir été réutilisée, car la mention que porte le sceau (*dqrw*) ne correspond pas, à première vue, à l'inscription hiératique qui figure sur l'épaule de la jarre (*jrp*). Pourtant, en considérant la durée du règne de Toutankhamon – l'an 10 en est déjà l'attestation la plus tardive – et en admettant toujours le principe de l'antériorité, dans le cas d'un réemploi, de l'étiquette sur le sceau, cette réutilisation de la jarre est très improbable, tout simplement faute de temps. Il nous paraît donc beaucoup plus simple de proposer dans le cas similaire qui nous concerne ici, une équivalence au moins relative entre *šdḥ* et *jrp*. Ayant été scellée, puis estampillée, par les responsables du domaine vinicole (peut-être illettrés), la jarre a pu ensuite être enregistrée par un scribe [76] qui, faisant automatiquement le rapprochement entre le *shedeh* et le vin, y a inscrit au calame le terme générique de vin.

Une dernière indication intéressante nous est transmise par notre lot d'étiquettes de jarres à vin, considéré cette fois dans son ensemble. Comme nous l'avons noté plus haut, les mentions du *shedeh* sur les amphores cessent, dans l'état actuel de notre documentation, à la fin de la XVIII^e^ dynastie. Cela veut dire que les lots importants de tessons inscrits (en provenance du Ramesseum et de Deir al-Medina) des XIX^e^ et XX^e^ dynasties sont silencieux à ce sujet. En fait, et bien qu'il faille toujours se méfier des arguments *a silentio*, ce mutisme nous semble assez évocateur car il fait apparaître un hiatus entre la documentation des jarres inscrites et le reste des textes qui sont à notre disposition. C'est en effet au moment où le *shedeh* disparaît de la documentation « brute » que l'on en parle le plus par ailleurs. On peut citer, spécifiquement pour la période ramesside, le fragment de bas-relief du dignitaire Ramsès-em-per-Rê, qui évoque le *shedeh* au sein d'une liste d'offrandes, publiée par J. Berlandini [77], comme le texte du papyrus Anastasi IV [78] qui prévient un étudiant dissipé contre l'ingestion du vin et du *shedeh*, le papyrus Harris, daté du début du règne de Ramsès IV [79] qui mentionne très souvent cette boisson, une inscription du Ouadi Hammamat datant du même règne [80], la tombe d'Anhurmose [81], etc. On peut surtout rappeler une fois encore l'extrait du papyrus Anastasi IV intitulé par R. Caminos « Report of a mission », qui est, après tout, le seul texte connu décrivant avec une certaine précision un vignoble de l'Égypte pharaonique, et qui nous montre l'importance relative de la production du *shedeh*, puisque pour 1 500 jarres-*menet* de vin (soit approximativement

75 Voir C. HOPE, *op. cit*., p. 132.

76 Quand la jarre n'est pas réemployée, à l'inverse de ce que nous notions plus haut, c'est probablement le sceau (contemporain de la fermeture du récipient), qui est antérieur à l'inscription portée sans doute par un scribe chargé d'enregistrer le revenu du domaine, mais pas forcément sur les lieux mêmes de la production.

77 J. BERLANDINI, *BIFAO* 74, p. 3-4.

78 A.H. GARDINER, *LEM*, p. 42-43.

79 P. GRANDET, *Le papyrus Harris I*, Le Caire, 1994. Voir la liste complète des occurrences du *shedeh* dans ce document in J. BERLANDINI, *BIFAO* 74, p. 3.

80 J. COUYAT, P. MONTET, *Les inscriptions du Ouadi Hammâmât*, Le Caire, 1912, p. 38.

81 B.G. OCKINGA, Y. AL-MASRI, *Two Ramesside Tombs at El Mashayish* I, Sydney, 1988, p. 41, pl. 27.

22 500 litres) il s'y fabriquait 50 jarres-*menet* de *shedeh* (750 litres) [82]. En forçant un peu ces chiffres, et en émettant l'hypothèse que ce domaine « modèle » pouvait être à l'image des autres domaines vinicoles de l'époque ramesside, nous devrions, pour 30 jarres renfermant du vin, avoir 1 jarre de *shedeh*. C'est d'ailleurs, coïncidence troublante, presque exactement la proportion que l'on trouve dans la documentation d'Amarna (1/31), avec 11 jarres de *shedeh* pour 344 étiquettes de vin.

Si le *shedeh* était totalement étranger au vin, comment expliquer cette distorsion entre les différentes sources [83] ? La solution la plus simple ne serait-elle pas de penser que si l'on ne trouve plus de jarres à vin portant l'inscription *shedeh*, c'est que ce produit se dissimule en fait sous un autre vocable, c'est à dire sous la mention *jrp*, accompagnée ou non de précisions sur la qualité du produit ? La jarre nº 6 de la tombe de Toutankhamon, que nous avons évoquée plus haut, pourrait ainsi être un premier témoignage de ce phénomène.

Il n'est pas besoin de s'attarder très longtemps sur les arguments plus classiques en faveur de l'identification *shedeh*/vin ; on pourrait en effet citer à l'infini les listes d'offrandes où cette boisson suit directement le vocable « *jrp* » : table d'offrande de Turin [84], bas-relief de Ramsès-em-per-Rê [85], inscription de Ramsès IV dans le Ouadi Hammamat [86]... Les *Onomastica*, présentés par A.H. Gardiner [87], font également ce rapprochement, tout comme les chants d'amour [88]. Il est même possible de se demander si parfois, lorsque les mots vin et *shedeh* se succèdent, il ne vaudrait pas mieux comprendre *jrp-šdḥ* (vin-*shedeh*) que *jrp, šdḥ* (vin et *shedeh*) ; c'est le cas, par exemple, dans le papyrus Louvre N 3270 [89]. La formule de Djed-Her le Sauveur [90], relative à un procédé d'embaumement de faucons divins, est encore plus explicite, et elle a pour cette raison traditionnellement été utilisée pour rapprocher le *shedeh* du vin [91] :



jrp šdḥ n wt rḫ=tw r=f

Vin (cuit), que l'on appelle *shedeh* d'embaumement.

Une formule provenant d'une table d'offrandes va dans le même sens en dénommant cette denrée *jrp-šdḥ* [92], l'expression étant cette fois-ci sans ambiguïté, puisque tous les produits mentionnés sont isolés dans des cases individuelles, y compris les différentes variétés

82 P. Anastasi IV, 6,10 - 7,9 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 41-42. Pour la capacité de la jarre-*menet* (estimée à 15 l) voir S. AHITUV, « The Mni Measure », *JEA* 58, 1972, p. 302 ; voir aussi le commentaire de P. GRANDET, *op. cit*., note 289.

83 Le fait que le *pꜣwr*, également cité par le papyrus Anastasi IV, n'apparaisse pas non plus dans la documentation des étiquettes de jarres est moins surprenant si l'on considère qu'il s'agit probablement d'une qualité inférieure de vin, et moins à même de ce fait d'être transporté du lieu de production vers un centre de consommation prestigieux (temple, palais royal). Pour cette raison, l'étiquetage n'était probablement pas nécessaire. Il n'est d'ailleurs qu'assez mal représenté dans le corpus des jarres à vin (voir les sceaux de jarres retrouvés à Malqata, M.A. LEAHY, *Excavations at Malqata and the Birket Habu* IV, Warminster, 1977). Le *shedeh*, au contraire, est clairement désigné comme un produit de luxe (voir *infra*).

84 L. HABACHI, *Tavole d'offerta, are e bacili da libagione*, Turin, 1977, p. 66 et 76.

85 J. BERLANDINI, *BIFAO* 74, 1974, p. 4.

86 J. COUYAT, P. MONTET, *op. cit.*, p. 38 et pl. IV.

87 A.H. GARDINER, *Ancient Egyptian Onomastica*, Oxford, 1947, p. 235*.

88 B. MATHIEU, *La poésie amoureuse de l'Égypte ancienne*, Le Caire, IFAO, sous presse.

89 J.-Cl. GOYON, *Le papyrus Louvre N 3270*, Le Caire, 1966, p. 59.

90 E. JELINKOVÁ, *La statue de Djed-Her le Sauveur*, Le Caire, 1956, p. 109-110.

91 G. CHARPENTIER, *op. cit.*, p. 704 ; Ph. DERCHAIN, *op. cit.*, p. 148 ; J. BERLANDINI, *op. cit*, p. 4.

92 L. HABACHI, *op. cit.*, p. 66 et 76.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

« canoniques » de vin – que l'on retrouve depuis les tableaux d'offrandes des mastabas de l'Ancien Empire – parmi lesquelles cette boisson a été insérée.

Il nous semble en conclusion que cette identification du *shedeh* avec une sorte de vin est infiniment plus sûre que la traduction conjecturale par « vin de grenade », dont nous avons examiné plus haut le dossier. Il reste encore à montrer quelle est la spécificité de cette boisson, très clairement marquée par le papyrus Anastasi IV, et dont on peut sans doute avoir également une idée par l'examen précis des étiquettes de jarres.

3. La qualité du shedeh

Il convient tout d'abord de parler de la relative « rareté » du *shedeh*. Nous pouvons ici insister plus longtemps sur la proportion des jarres de cette boisson produite par le domaine vinicole de Nay-Ramsès-Miamon (dans l'est du Delta) dont le papyrus Anastasi IV a gardé la trace [93]. D'après ce document, il y aurait, comme nous l'avons fait remarquer plus haut, une jarre de *shedeh* pour trente jarres de vin. C'est, comme nous l'avons vu, presque exactement la proportion que nous retrouvons dans les étiquettes de jarres de Tell al-Amarna. Or le nombre important de documents retrouvés sur ce dernier site permet de penser qu'il s'agit bien d'un échantillon représentatif de l'ensemble des jarres à vin qui ont été utilisées dans la cité d'Akhetaton durant les 10 – 12 ans de son occupation. Nous pourrions donc penser que l'on fabriquait régulièrement en Égypte, au Nouvel Empire, une quantité de *shedeh* s'élevant à environ 3 % de la production totale de vin [94]. Nos deux sources d'informations, l'une, littéraire, datant de la XX^e^ dynastie et l'autre, d'ordre économique, remontant à la fin de la XVIII^e^ dynastie, convergent très clairement sur ce point. Cette rareté a déjà été notée par une grande partie des auteurs ayant réfléchi sur le sujet, qui remarquent l'usage très répandu de ce liquide dans le domaine religieux, et ce tout particulièrement à l'époque ptolémaïque où ses attestations abondent [95]. Boisson rare, et donc précieuse, le *shedeh* peut être présenté dans des récipients de valeur explicitement destinés à le recevoir. C'est le cas d'un vase d'argent et d'or retrouvé à Bubastis qui, gravé pour une chanteuse de Neith du nom de Amy, recommande tout particulièrement de s'enivrer avec du vin-*shedeh* (*tḥ.t m jrp-šdḥ*) [96]. C'est

93 P. Anastasi IV, 6,10 = A.H. GARDINER, *LEM*, p. 41-42 ; R. CAMINOS, *LEM*, p. 155.

94 Le papyrus Harris I, 18a, 9-12 (P. GRANDET, *op. cit.*, p. 248) nous donne une information de même ordre dans une liste où les quantités de vin et de *shedeh* sont comptées séparément. La proportion de ce dernier avoisinerait les 6 % de la production globale (ignorant la capacité des vases-*kbw* de *shedeh*, qui sont cités en faible quantité à côté des jarres-*menet* de vin et de *shedeh*, nous ne pouvons pas donner un chiffre exact).

95 S. SAUNERON, *Les fêtes religieuses à Esna aux derniers siècles du paganisme*, Le Caire, 1962, p. 81, 278, 338 ; S. CAUVILLE, « Le panthéon d'Edfou à Dendara », *BIFAO* 88, 1988, p. 21 ; É. CHASSINAT, *Le mystère d'Osiris au mois de Khoiak* II, Le Caire, 1968, p. 788-792, É. CHASSINAT, Fr. DAUMAS, *Le temple de Dendara* VIII, Le Caire, 1978, p. 105, etc.

96 E. VERNIER, *Bijoux et orfèvrerie*, CGC, Le Caire, 1927, p. 417-418 et pl. XVI ; trad. dans S. SCHOTT, *Les chants d'amour de l'Égypte ancienne*, Paris, 1956.

encore à ce précieux breuvage que la voix de l'être aimé est comparée dans le chant d'amour du papyrus Harris 500 :

šdḥ pɔy=j sḏm ḫrw=k ꜥnḫ=j n sḏm=f
C'est du *shedeh* pour moi que d'entendre ta voix, et je vis de l'entendre [97].

Un dernier indice de la rareté et de la valeur du *shedeh* nous est fourni, une fois de plus, par les étiquettes hiératiques. Si l'on considère non plus la provenance de ce vin, mais sa destination finale, c'est-à-dire l'endroit où il a été retrouvé, il est frappant de s'apercevoir que les tombes, ou leurs abords immédiats, sont sur-représentées dans notre documentation. La proportion du *shedeh* est en effet étonnamment importante dans la tombe de Toutankhamon, où au moins cinq jarres différentes (sur une trentaine), si l'on fait le compte en additionnant les empreintes de sceaux et les étiquettes hiératiques, devaient initialement contenir ce breuvage (pour mémoire, il n'y a que onze attestations du *shedeh* dans toute la documentation d'Amarna). De surcroît, l'une des jarres amarniennes donnant le nom de ce vin a été retrouvée dans le secteur de la tombe d'Akhénaton et provient très probablement du pillage de celle-ci. Enfin, le plus récent de nos documents a été retrouvé dans la tombe de Maya, à Memphis. Au total, dix attestations sur vingt-cinq proviennent d'un contexte funéraire (cinq étiquettes et cinq sceaux de jarres) : il paraît donc évident que l'on a choisi tout spécialement ce *shedeh* pour le placer auprès des défunts. Cela va bien sûr parfaitement dans le sens de la valeur de cette boisson, qui a déjà été remarquée par J. Berlandini [98]. D'ailleurs, les voleurs qui ouvrirent ces tombes n'ont pas négligé de s'emparer du vin qu'elles renfermaient, sans doute en transvasant le contenu des jarres dans des outres, pour plus de commodité ; on peut suivre sur ce point la reconstitution particulièrement vivante du moindre de leurs gestes par J. Van Dijk, dans sa présentation des jarres de la tombe de Maya [99]. Mais peut-être pouvons-nous tirer de tout cela d'autres informations encore.

En effet, une tombe, et plus spécialement une tombe royale, livre un renseignement que l'on ne peut obtenir nulle part ailleurs dans la documentation : une datation absolue qui complète la datation « relative » portée par l'étiquette de jarre. On sait que le règne de Toutankhamon a duré à peu près dix ans. Sa tombe a donc été scellée en l'an 10, et l'on y retrouve du vin fabriqué pendant les années 4 et 5 de son règne. Cela signifie qu'il pouvait se conserver au moins cinq à six ans, ayant été jugé consommable au moment de la fermeture de la tombe. Or le *shedeh* de la tombe de Toutankhamon date des années 4 et 5 de son règne, et figure donc exclusivement parmi les jarres les plus anciennes [100], dont il représente le quart. De là à penser que le vin *shedeh* était précisément réputé pour être un « vin de garde » avant la lettre, et placé à ce titre dans les sépultures, il n'y a qu'un pas qu'il est peut-être possible de franchir en précisant encore un peu plus les propriétés de ce liquide.

97 Pour les dernières éditions des « chants d'amour », voir P. VERNUS, *Chants d'amour de l'Égypte antique*, Paris, 1992 ; B. MATHIEU, *La poésie amoureuse de l'Égypte ancienne*, Le Caire, IFAO, sous presse.

98 J. BERLANDINI, *op. cit.*, p. 4.

99 J. VAN DIJK, « Hieratic Inscriptions from the Tomb of Maya at Saqqara : A Preliminary Survey », *GöttMisc* 127, p. 23-32.

100 Il s'agit des jarres portant les étiquettes nos 1 à 17 selon J. ČERNÝ, *Hieratic Inscriptions from the Tomb of Toutankhamun*, Oxford, 1965.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

4. Le shedeh, un vin nefer nefer

Le dernier élément qui saute aux yeux en regardant le tableau récapitulatif de ces mentions du *shedeh* (voir *supra*) est la présence quasi systématique du terme « *nefer nefer* ». Si l'on ne prend en compte que les étiquettes de jarres à vin, on s'aperçoit que huit sur quinze portent cette indication de qualité, tandis que l'une d'elle est simplement inscrite « *nefer* ». Mais si l'on regarde plus attentivement les six restantes, qui ne portent pas cette mention, on voit que quatre d'entre elles sont soit brisées, soit illisibles à l'endroit où ceci devait logiquement être inscrit, c'est à dire juste après la mention de « *shedeh* ». Une autre est problématique (doc. 7), car le mot *shedeh* en a pratiquement disparu (nous ne disposons malheureusement pas du facsimilé de l'original en hiératique d'où a été tirée la mention de *shedeh*). Enfin, la dernière (et probablement la plus tardive) est originale au sein de notre documentation, car elle associe les mots *shedeh* et *nedjem*. Nous aurons plus loin l'occasion de revenir sur ce point. En ce qui concerne les bouchons de jarres estampillés, la proportion est encore plus nette : sept sur dix sont marqués *nefer nefer*, alors que deux autres portent de toute façon la mention *nefer*. On peut donc se demander si le *shedeh* n'apparaissait pas automatiquement avec cette notation de qualité, comme l'ont déjà remarqué certains commentateurs [101]. Il serait inhérent à l'idée même de *shedeh* d'être *nefer*, ou *nefer nefer*, contrairement à l'opinion exprimée récemment par Colin Hope, qui insiste plutôt sur les exceptions à cette règle [102].

La traduction de ce qualificatif par « bon », ou « très bon », selon les cas, peut sembler un peu plate, surtout lorsque que l'on sait l'importance de cette notion de *nefer* dans la civilisation égyptienne. Le vin de l'Égypte ancienne n'obéissait pas forcément aux mêmes règles que le nôtre ; il n'était probablement pas dégusté de la même façon, ni consommé selon les mêmes règles. Alors, qu'est-ce qui pouvait faire la « perfection » de cette boisson, une perfection qui pouvait d'ailleurs être commodément graduée, tant sur les sceaux que sur les inscriptions hiératiques ? Plusieurs indices peuvent nous donner des éléments de réponse. Tout d'abord, le contexte dans lequel ce *shedeh* apparaît dans le reste de la documentation. On note tout particulièrement sa présence dans 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. On retrouve cette indication dans un texte de Dendara, publié et commenté par É. Chassinat [103], toujours dans le contexte de la momification, lorsqu'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 » (*šdḥ n wt*) [104]. Plus proche dans le temps de nos étiquettes de

101 Une autre étiquette de la tombe de Maya, dont est seulement préservée la mention *nfr nfr*, avec le déterminatif du vin, pourrait être du *shedeh* étant donné la fréquence avec laquelle cette légende l'accompagne.

102 C. HOPE, *op. cit.*, p. 106.

103 É. CHASSINAT, *Le mystère d'Osiris au mois de Khoiak* II, Le Caire, 1968, p. 788-789.

104 Sur le « *shedeh* d'embaumement » voir aussi J. DÜMICHEN, « Die dem Osiris im Denderatempel geweihten Räume », *ZÄS* 20, 1882, p. 94-95.

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 » [105]. 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* [106] 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 en ce sens que va la conclusion de Chassinat sur cette utilisation du *shedeh* [107]. 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* :

ḥn tw=k rḫ=tw jw bw.t jrp mtw=k ʿrq=k ḥr šdḥ
mtw=k tm dj.t ṯ(ɜ)b.w m ḥɜty=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 [108].

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 degré élevé d'alcool, est sans doute la faculté que le *shedeh* avait de se conserver au moins cinq ans, qui nous est prouvée par le matériel de la tombe de Toutankhamon. 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 [109].

Notre hypothèse est donc, même s'il n'est pas possible d'en être absolument certain, que ces notations de *nefer* et *nefer nefer* que l'on retrouve sur les jarres de *shedeh*, comme sur certaines jarres de vin, pouvaient donner une idée générale du taux d'alcoolisation du breuvage qu'elles renfermaient. Cette mention aurait été particulièrement utile au moment du service de la boisson, pour opérer, par exemple, un mélange avant consommation, semblable à celui que pratiquaient les Grecs et les Romains [110]. Le fait que cette information soit le plus systématiquement donnée par le sceau sur le bouchon de la jarre conforte cette idée : en effet,

105 P. BARGUET, *Le Livre des Morts des anciens Égyptiens*, Paris, 1967, p. 234-235.
106 P. BARGUET traduit ici *shedeh* par « vin de grenade ».
107 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.
108 A.H. GARDINER, *LEM*, p. 47.
109 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.
110 Dans l'Antiquité grecque, la pratique du mélange des vins avant leur consommation était tellement courante que boire son vin pur était considéré comme un acte « barbare » (voir en particulier l'étude de M.P. VILLARD, « Les barbares et la boisson », in *Archéologie de la vigne et du vin*, Paris, 1990, p. 247-252). Sur le dosage subtil de la proportion d'eau et de vin dans la coupe, en Grèce ancienne, on peut se reporter à l'étude de Fr. LISSARRAGUE, *Un flot d'images*, Paris, 1987.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

cette inscription en hiéroglyphes était probablement beaucoup mieux à même d'être interprétée par un serviteur illettré, chargé d'ouvrir la jarre et de préparer la boisson, que l'inscription en hiératique portée sur l'épaule du récipient. Il est d'autre part tentant de penser que les nombreuses scènes de banquet où l'on voit des servantes remplir les coupes des invités au moyen de deux flacons différents pouvaient faire allusion à une forme de mélange incluant du *shedeh* (*shedeh* ajouté à du vin pour en renforcer le taux d'alcool, ou adjonction d'eau à du *shedeh* pour le rendre plus facile à consommer). Cette utilisation de l'adjectif *nefer* comme gradation – qui pourrait évoquer les étoiles que nous accordons actuellement au cognac – était d'ailleurs utilisée selon le même principe dans les calendriers de jours fastes et néfastes de l'Égypte pharaonique [111].

5. Un vin sucré

Le dernier renseignement que nous livrent les étiquettes de jarres à propos du *shedeh*, encore est-il bien isolé, est sa qualité de *nedjem* (doux, sucré), qui est attestée par le dernier en date de nos documents. Détail qui peut malgré tout avoir son importance, dans la tombe de Toutankhamon, où nous avons vu que le vin *shedeh* était très bien représenté par rapport à la proportion que l'on en trouve sur le site d'Amarna, le vin *nedjem* est également présent dans des quantités anormalement élevées [112]. S'agirait-il d'une préparation similaire ? L'idée pourrait être tentante, surtout lorsque que l'on sait que, à la différence de la mention « *shedeh* », l'expression « *jrp nḏm* » se maintient dans la documentation des étiquettes de jarres de l'époque ramesside. Aurions-nous là sa résurgence, sous un autre vocable ? Le seul obstacle à cette identification est que, à la différence du *shedeh*, le vin *nḏm* n'est jamais qualifié de *nefer nefer*... Quoi qu'il en soit, l'idée que le *shedeh* était un vin liquoreux ne fait pas de doute. Les textes littéraires du Nouvel Empire nous donnent de précieuses indications sur ce point, et tout particulièrement la poésie amoureuse [113] qui le mentionne très fréquemment dans un champ sémantique insistant par ailleurs sur tout ce qui est doux et sucré. Le passage le plus explicite est probablement cet extrait du P. Harris 500, où l'amoureuse explique le dégoût des choses de la vie qu'elle éprouve en l'absence de l'être aimé :

šdḥ pȝ nḏm m r(ȝ)=j sw mj sḫwy n ȝpd.w
Le doux *shedeh*, dans ma bouche, il est comme le fiel des oiseaux [114].

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, *sḫwy n ȝpd.w*) et du vin

111 Sur ce dernier point, on peut se référer à la publication récente de Chr. LEITZ, *Tagewählerei*, *ÄgAbh* 55, Wiesbaden, 1994. Je remercie le P[r] Nicolas Grimal de m'avoir signalé cette utilisation de l'adjectif *nfr*.

112 On a retrouvé en effet quatre mentions de vin *nḏm* dans la tombe du jeune roi, alors que l'ensemble de la documentation d'Amarna, pour prendre la série documentaire chronologiquement la plus proche, n'en livre que quatre autres attestations.

113 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.*

114 B. MATHIEU, *ibid.*, note 220.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

shedeh, qui est ici qualifié de *nḏm*. 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
pr.t nb m r=k m [ḥmɔy.t] ḥr bj.t
jṯ ~ n=k šdḥ ɔbḫ ḥr pɔwr [115]
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 » [116]. 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 [117].

Ici encore, le texte montre dans la façon dont il est construit une certaine logique, associant sans doute le vin et le lait pour des raisons religieuses (la fréquence de ces offrandes dans les représentations des temples) puis les autres produits selon une vraisemblable similitude de nature (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*]*ḥ n wnm*, littéralement le « *shedeh* à manger ». Nous aurons l'occasion plus loin de revenir sur ce dernier point. Il nous semble en tout cas acquis dès maintenant que le *shedeh* était une boisson dotée d'une forte teneur en sucre.

115 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 *ḥmɔy.t*, voir le commentaire de H.-W. FISCHER-ELFERT, *Die satirische Streitschrift des Papyrus Anastasi I*/2, Wiesbaden, 1986, p. 49-52.

116 S. AUFRÈRE, *BIFAO* 87, p. 36-39, en fait du vinaigre en prenant argument de l'utilisation de ce produit en médecine, pour soigner les plaies par exemple.

117 Document cité d'après la traduction de R. CAMINOS, *The Chronicle of Prince Osorkon*, Rome, 1958, p. 102-104

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

IV. Le shedeh : un procédé de vinification

1. La fabrication du shedeh

Si nous récapitulons les différentes qualités qui accompagnent les mentions du *shedeh*, dont certaines avaient d'ailleurs déjà été mises en valeur par Ph. Derchain [118], nous pouvons en déduire :
– qu'il s'agit d'une boisson d'une grande qualité et d'une relative rareté ;
– qu'il s'agit très certainement d'une variété de vin ;
– que le *shedeh* peut se conserver comme un « vin de garde », et a été probablement déposé en tant que tel dans les tombes du Nouvel Empire ;
– que ce vin était à la fois très alcoolisé et très sucré, éventuellement sirupeux.

Une seule particularité n'apparaît pas clairement dans le dossier des jarres à vin du Nouvel Empire : son mode de préparation qui implique une cuisson, bien connue par le reste de la documentation. Le seul détail qui pourrait aller en ce sens est l'apparition, sur l'un des sceaux de jarres retrouvés dans la tombe de Toutankhamon (doc. 24), d'un hiéroglyphe qui pourrait être le déterminatif de la flamme [119]. Il n'est guère possible, cependant, de laisser reposer quelque argumentation que ce soit sur un objet aussi mal préservé (le signe en question pourrait aussi bien être un « *nefer* » mal fait, ou la représentation d'un récipient inhabituel dans ce contexte). Il n'en reste pas moins vrai que les témoignages plus tardifs du *shedeh*, à l'époque ptolémaïque, insistent bien sur ce mode de préparation par chauffage. On en trouve la trace dans le texte de la statue de Djed-Her [120], que nous avons cité à plusieurs reprises, ainsi que dans la description de l'emmaillotage de Sokaris à Dendara [121]. Le *shedeh* est assimilé aux « extraits cuits du laboratoire de Chesemou » dans un texte de Dendara [122] et le papyrus Salt 825 parle également de cette « cuisson » du vin [123] :

wḥm ʿtḫ ʿn psj ḫpr šdḥ pw
répéter le filtrage, chauffer de nouveau, c'est ainsi que l'on obtient le *shedeh*.

En quoi consistaient précisément cette préparation et cette cuisson ? La fiche d'identité très détaillée que nous avons sur le *shedeh* nous permet certainement, au delà de la notion un peu abstraite de « vin cuit », de reconstituer dans ses grandes lignes le processus de fabrication de cette liqueur, dont nous pourrions d'ailleurs avoir gardé une représentation dans une tombe du Moyen Empire, à Beni-Hassan. Pour cela, les acquis de l'œnologie moderne, ainsi que les textes des auteurs de l'Antiquité classique, peuvent être d'un grand secours. Le vin fabriqué en Égypte ancienne avait certainement de plus grandes ressemblances avec celui qui

118 Ph. DERCHAIN, *op. cit.*, p. 148.
119 Voir *supra*, notre doc. 24.
120 E. JELINKOVÁ, *op. cit*, et commentaire de G. CHARPENTIER, *op. cit.*
121 É. CHASSINAT, *op. cit.*
122 A. MARIETTE, *Dendara* IV, Paris, 1873, pl. 77a.
123 P. Salt 825, II, 1 = Ph. DERCHAIN, *op. cit.*, p. 148.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

fut fabriqué en Grèce et dans l'Empire romain qu'avec celui que nous consommons actuellement. Certains auteurs se sont laissé abuser par le « millésime » que portent les jarres en Égypte ancienne, et en parlent peut-être dans des termes un peu trop modernes [124] : la mention de l'année de règne du pharaon en place n'est pas, en effet, réservée aux amphores vinaires puisqu'on la trouve sur des récipients ayant contenu de la graisse animale, du miel, des oiseaux, de la bière et différentes variétés d'huile [125]. Cette pratique n'était donc pas obligatoirement le fait de gourmets attendant du vin une bonification par le vieillissement, et l'on serait plutôt tenté d'y voir une forme de méfiance quant à l'aptitude des différentes denrées à se préserver dans la longue durée.

Au vu des conditions de préparation et de conservation du vin en Égypte, il nous a donc paru légitime, pour compléter nos informations sur le *shedeh*, d'examiner les différentes techniques de préparation connues dans l'Antiquité sur le pourtour méditerranéen. Les auteurs latins sont en effet particulièrement précieux pour le soin qu'ils ont apporté à décrire certaines de leurs techniques de préparation du vin. 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 :

« 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 passoires 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 passoires 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 [126] [...] »

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

124 Voir en particulier l'ouvrage de L. LESKO, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977.

125 Pour les publications d'inscriptions de jarres en hiératique, on peut se reporter par exemple, outre la bibliographie relative à Tell al-Amarna que nous avons déjà évoquée, aux grandes séries documentaires du Ramesseum (W. SPIEGELBERG, *Hieratic Ostraca and Papyri found by J.E. Quibell in the Ramesseum*, Londres, 1898), de Malqata (W.C. HAYES, « Inscriptions from the Palace of Amenhotep III », *JNES* X, 1951, p. 35-56) et de Deir al-Medina (Y. KOENIG, *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir el Medineh*, Le Caire, 1979).

126 COLUMELLE, *De l'agriculture. Les arbres* XII, 19, traduction de J. ANDRÉ, Paris, Les Belles Lettres, 1986.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

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* [127]. 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° [128]. Ces chiffres ne sont bien évidemment jamais atteints en raison de certaines contraintes liées à la fabrication de ce liquide, 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 sorte de 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 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 [129].

Les différents ouvrages scientifiques qui traitent de la fabrication du vin actuel répertorient comme relativement courante cette pratique de chauffage de la vendange, qui permet entre autres d'obtenir une coloration plus rouge du vin, 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 continuel de la masse. [...] On brasse les raisins pour uniformiser l'élévation de température et dissoudre la couleur [130]. »

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-

127 PLINE, *Histoire naturelle* XIV, 11, 80.

128 Je dois ces calculs à l'amabilité de M. Hervé Durand, viticulteur à Beaucaire, dont la propriété (le Mas des Tourelles) s'est lancée depuis quelques années dans la reconstitution des vins de l'Antiquité romaine, sous l'égide d'une unité du CNRS dirigée par le Pr André Tchernia.

129 Je dois ces informations à M. Guy Guimberteau, professeur à l'institut d'œnologie de l'université de Bordeaux II.

130 E. 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.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

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 » [131]. Ces remarques vont tout à fait dans le sens de ce que nous avons pu entrevoir de l'utilisation du *shedeh*. De la chaptalisation des récoltes avec le *defrutum*, mise en évidence par A. Tchernia [132], 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 [133], pourrait également être valable pour le *shedeh*, si l'on en croit l'inscription incomplète qui mentionne peut-être du « [*šd*]*ḥ n wnm* » (*shedeh* à manger) [doc. 3].

2. Une représentation montrant la préparation du vin cuit ?

Toute cette argumentation sur la mise au point du *shedeh* comparée à celle du *defrutum* romain pourrait paraître bien abstraite si nous n'avions pas très probablement conservé une représentation de ce processus de fabrication au Moyen Empire [134]. Il existe en effet, dans la tombe de Baket à Beni-Hassan (la tombe n° 15), une scène très originale, dont la signification pose problème. Celle-ci, malheureusement, n'a été que partiellement publiée par Champollion [135] et Rosellini [136], puis par P. Newberry dans la série des ouvrages sur Beni-Hassan [137]. Les éléments de sa description ont été repris, avec quelques commentaires, par Pierre Montet

131 H. ENJALBERT, *ibid*., p. 29.

132 A. TCHERNIA, « La vinification des Romains », in *Le vin des historiens*, actes du 1er symposium vin et histoire, Université du vin, sous presse ; voir aussi le film d'A. CHENÉ 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.

133 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. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961, p. 191.

134 Certains auteurs se sont intéressés à cette scène, qui a été repérée en particulier par A. LUCAS, dans son ouvrage classique sur les *Ancient Egyptian Materials and Industries*, Londres, 1962 [4], p. 27. Ce dernier insiste en effet sur le principe même de la réduction des moûts par cuisson, et évoque la fabrication de « raisiné ».

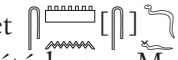
135 J.-Fr. CHAMPOLLION, *Les monuments de l'Égypte et de la Nubie* IV, Paris, 1845, pl. 389.

136 I. ROSELLINI, *I Monumenti dell'Egitto e della Nubia II, Monumenti Civili*, Pise, 1834, pl. 38/3.

137 P. NEWBERRY, *Beni Hasan* II, Londres, 1894, pl. VI.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

dans un article du *BIFAO* [138], puis par L. Klebs dans le volume Moyen Empire de sa présentation des peintures et bas-reliefs égyptiens [139]. En mettant bout à bout ces informations, il est possible d'avoir une idée de ce qu'était cette scène qui est actuellement bien effacée.

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 [140]. 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. 1]. Accompagnant cette représentation, se trouve inscrite une légende qui, à première vue, paraît énigmatique. On lit en effet  *smn [s]ḏf*, littéralement « faire durer, fixer la nourriture ? » Le mot *sḏf* n'a pas été lu par Montet dans son commentaire de la scène. Il est pourtant très probable qu'il faille le voir ici, 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 mieux répartir la chaleur (cf. texte, *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. 1].

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

138 P. MONTET, « Notes sur les tombeaux de Beni Hassan », *BIFAO* 9, 1911, p. 7-9.

139 L. KLEBS, *Die Reliefs und Malereien des mittleren Reiches*, Heidelberg, 1922, p. 79-82.

140 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.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

qu'il nous est montré dans les tombes, s'est en effet opéré selon la même technique : un groupe de cinq vignerons tord généralement un linge (dans lequel a été placé le raisin foulé) au moyen de deux perches. Deux groupes de deux vignerons 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 [fig. 3] [141]. Le perfectionnement qu'apporte la presse que nous avons ici [fig. 2] 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 [142]). 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 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 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 [fig. 4] [143].

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, plus loin,  « *js nwḏ, sḏf* ». Or le terme *nwḏ* désigne couramment l'onguent [144]. 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 [145]. Dans une publication postérieure, il

141 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.

142 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.

143 P. NEWBERRY, *Beni Hassan* I, Londres, 1893, pl. 46.

144 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 onguents.

145 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 *nwḏ*. Malgré l'apparition d'un système incontestablement avantageux, les vignerons continuèrent par habitude à user du pressoir primitif. »

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

parle ouvertement de la fabrication du vin cuit, sans dire ce qui lui a permis de changer d'interprétation [146]. C'est encore l'idée de vin cuit qui prévaut dans le commentaire de L. Klebs [147]. 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 nwḏ* » sont regroupés, et séparés par un espace du mot *sḏf* « nourriture ? ». Comme ce mot *sḏf* 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 *sḏf* 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 [*šḏ*]*ḥ 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 *nwḏ* 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 *nwḏ* : d'après 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 [148], le dieu du pressoir, qui a pour attribut à la fois la fabrication du vin et celle de l'onguent, s'appelle *nwḏ.t* [149], probablement « celle qui presse », dans les Textes des Pyramides ; les langes du nourrisson, dont la fonction est précisément de lui serrer les membres et de l'empêcher de bouger, sont nommés « *nwḏ.t* » dans le papyrus médical Ebers [150]. Il semble bien qu'il y ait un verbe *nwḏ* signifiant tout simplement presser, dont le mot *nwḏ*, « onguent », ne serait qu'une dérivation [151]. En ce dernier cas, l'expression *js nwḏ* 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 produit [152]. Il nous semble donc, en conclusion, que la nature de cette scène est difficilement contestable. Les scènes où nous avons clairement fabrication d'onguent, le plus souvent par des femmes, ont de toute façon un aspect très différent dès le Moyen Empire, pour être reprises *ne varietur* à la période saïte [fig. 5] [153]. Le pressoir de Beni-Hassan pourrait donc bien être spécifique-

146 P. MONTET, *Les scènes de la vie quotidienne dans les tombeaux antérieurs au Nouvel Empire*, Strasbourg, 1925, p. 271, n. 1.

147 L. KLEBS, *op. cit.*, p. 80-81.

148 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 Akhethetep*, Londres, 1900, pl. XXIII).

149 *Pyr* 545 = K. SETHE, *Altaegyptische Pyramidentexte* I, Leipzig, 1908, p. 278 ; voir aussi *Wb* II, 225, 15.

150 *Wb* II, 225, 12 = P. Ebers, 49, 22 ; 50,1 ; voir aussi R.O. FAULKNER, *A Concise Dictionnary of Middle Egyptian*, Oxford, 1962, *s.v.*

151 *Wb* II, 226, 8.

152 *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 ».

153 Voir par exemple sur ce point G. BÉNÉDITE, « Un thème nouveau de la décoration murale des tombes néo-memphites : la cueillette du lis et le "lirinon" », *MMAIBL* 25, 1925, p. 1-28 ainsi que L. KLEBS, *op. cit.*, p. 85.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

ment 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.

D'après notre documentation, qui est hélas par bien des aspects lacunaire, nous avons essayé d'aller le plus loin possible dans la reconstitution de ce procédé de vinification particulier que devait être la fabrication du *shedeh*. Même si nos informations sont parfois un peu éparpillées dans le temps, il nous semble qu'elles sont suffisamment cohérentes entre elles pour désigner cette pratique comme courante en Égypte pharaonique. Bien avant les Romains et les Grecs, les Égyptiens devaient avoir compris l'intérêt que représentait la réduction des moûts par chauffage, et conçu un produit à peu près équivalent à ce qui est nommé *defrutum* par Caton, Pline et Columelle. Cela leur permettait d'obtenir une préparation plus coûteuse en raisins, en temps et en main-d'œuvre, mais qui pouvait très certainement, en raison même de cette cuisson, et du taux d'alcool relativement élevé qu'elle permettait, mieux se préserver dans le temps. Il n'est pas impossible non plus que ce *shedeh* ait pu connaître d'autres emplois que celui d'une boisson, que ce soit comme antiseptique, ou comme agent sucrant. De tout cela, les étiquettes et les sceaux de jarre, que nous avons pris comme point de départ à toute argumentation, semblent être les témoins privilégiés, autant par les indices qu'ils livrent explicitement que par certains de leurs silences, tout aussi éloquents.

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

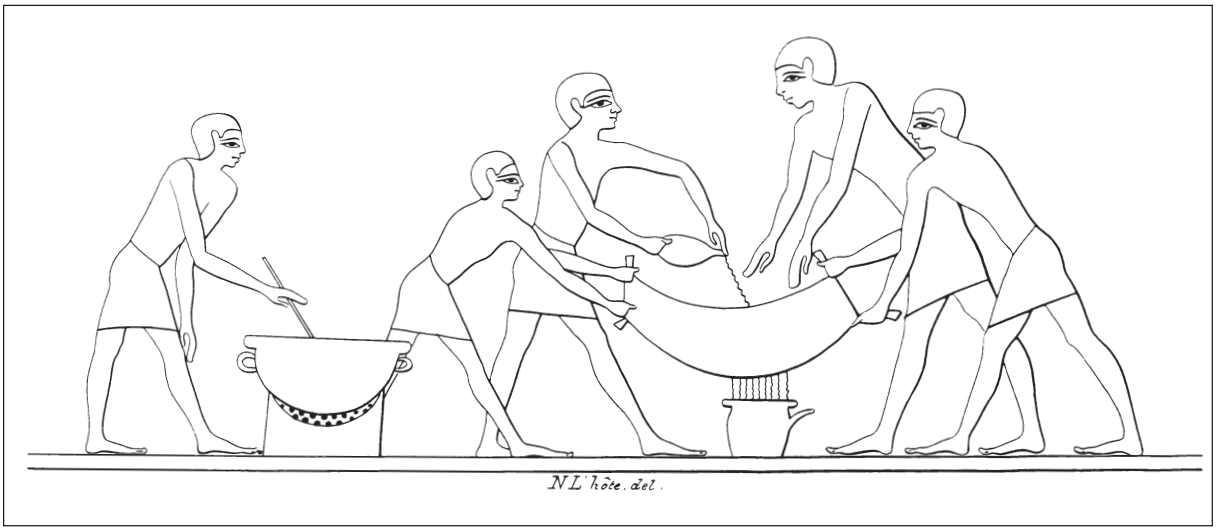


Fig. 1. Beni-Hassan tombe nº 15, réduction de la vendange par cuisson et filtrage du moût cuit (J.-Fr. CHAMPOLLION, *Les monuments de l'Égypte et de la Nubie* IV, Paris, 1845, pl. 389/3).

Fig. 2. 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).

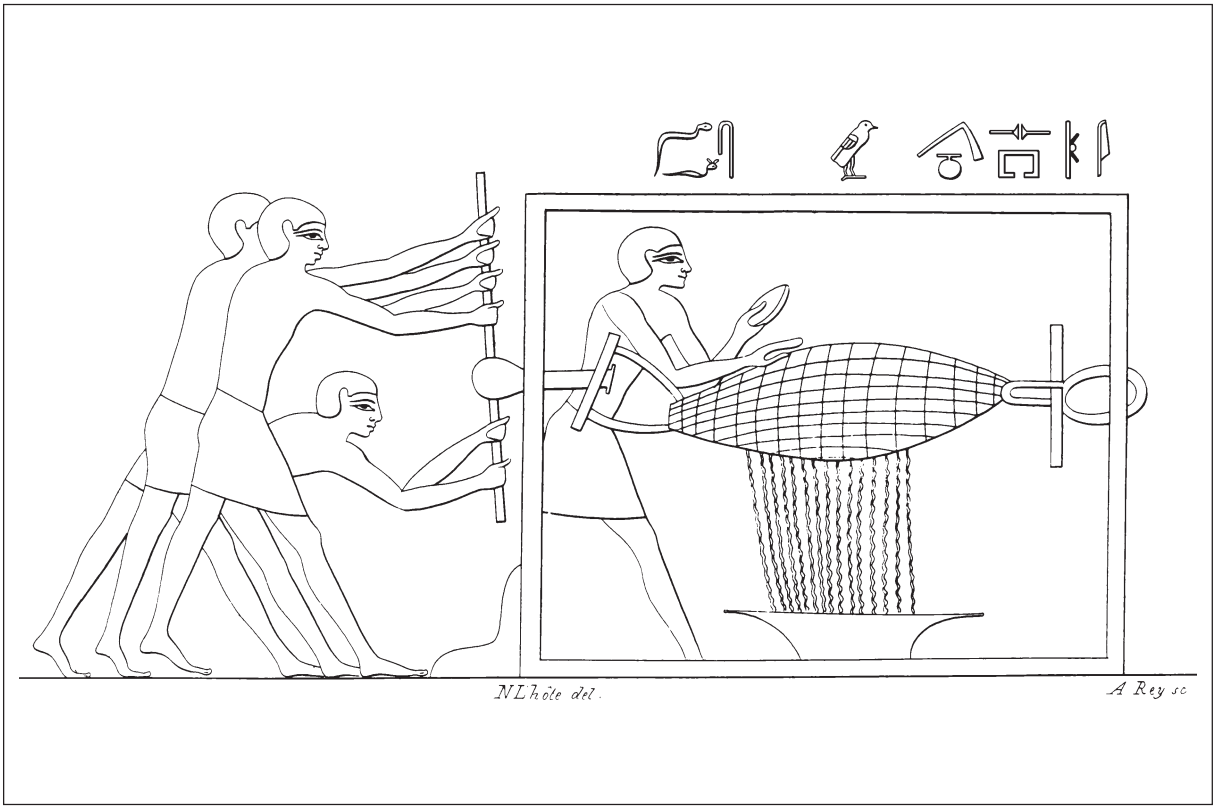


Fig. 3. Scènes de « *sack-press* » classiques.



A. Ancien Empire : Saqqara (tombe de Mererouka). Photo Mercedes Zendrera.



B. Moyen Empire : Beni-Hassan (tombe nº 17), d'après A.-Gh. SHEDID, *Die Felsgräber von Beni Hassan in Mittelägypten*, *Antike Welt* 25,1994, p. 41.

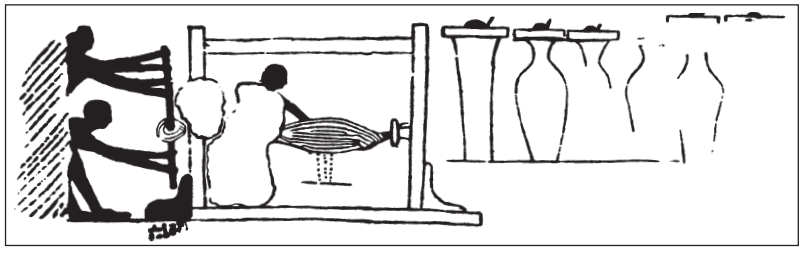


Fig. 4. Pressoir à vin cuit (?) dans la tombe n° 14 de Beni-Hassan (P. NEWBERRY, *Beni Hasan* I, Londres,1893,pl. 46).

BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet

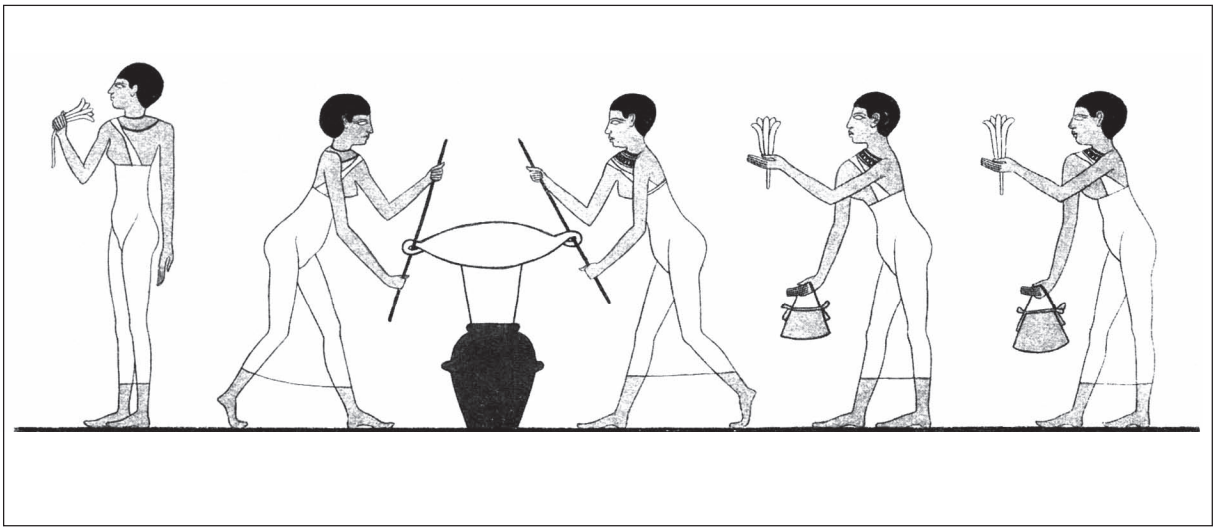


Fig. 5. Scène de pressage de l'onguent à Beni-Hassan
(L. KLEBS, *Die Reliefs und Malereien des mittleren Reiches*, Heidelberg, 1922, Abb. 59).

Fig. 6. Ensemble de la scène de fabrication du « vin cuit » de la tombe de Baket,
dans la publication de P. NEWBERRY, *Beni Hasan* II, Londres, 1894, pl. 6.



BIFAO 95 (1995), p. 459-492 Pierre Tallet