
LE VIN EN ISRAËL : DE L'HERITAGE BIBLIQUE A UN ŒNOTOURISME EN DEVENIR

ISRAELI WINES : FROM A BIBLICAL HERITAGE TO AN EVER-CHANGING WINE TOURISM

Mireille Israël-Lang

Université de Reims - France

mimisrael@hotmail.com

RÉSUMÉ

Israël, dont l'histoire est marquée par la symbolique du vin dès la Bible, est devenu une terre de viticulture en pleine expansion. Les traces de l'héritage biblique sont omniprésentes dans le pays et le touriste du XXI^{ème} siècle y est très vite ramené. Le rappel biblique est constant dans le choix des logos officiels, dans la résonance des noms de lieux ancrés dans les paysages et même sur les étiquettes des bouteilles, dans une sorte de « mise en patrimoine ». L'industrie du vin s'est affirmée. Récemment, un tourisme autour de ce vin se construit pour répondre à l'attente des visiteurs locaux et étrangers, interpellés par la présence de la vigne étirée tout au long du territoire. Les acteurs du monde vitivinicole, dynamisés par un contexte économique intérieur favorable, intensifient leurs investissements et n'hésitent pas à innover, à expérimenter, à s'ouvrir à la gastronomie afin de proposer une offre œnotouristique diversifiée et prometteuse.

MOTS CLES

Israël- Bible-héritage-vin-œnotourisme.

ABSTRACT

Israel, whose history has been attached to wine symbolism since the Bible era, has become a land of blossoming wine production. The traces of the biblical heritage can be seen everywhere in the country and the 21st century tourist is always brought back to it. The biblical reminder is constantly present in the choice of official logos, in the biblical tone of the places' names, anchored in the local landscapes, and even on the bottle stickers, in what looks like a "heritage in a bottle". The wine industry has become stronger. Wine tourism has recently developed in order to meet local and foreign visitors' expectations. The latter are startled by the presence of vines stretching throughout the country. The actors of the wine-growing world, who have been boosted by a favorable domestic economy, are intensifying their investments and take every chance they have to innovate, experiment, and learn more about gastronomy in order to provide more diversified and hopeful wine tourism opportunities.

KEY WORDS

Israel – bible - heritage – wine – œnotourism

1. INTRODUCTION

Israël, dont l'histoire est marquée par la symbolique du vin dès les premiers textes de la Bible, est devenu aujourd'hui, et en quelques années, une terre de viticulture en pleine expansion. Les traces de l'héritage biblique sont omniprésentes dans le pays et le touriste du XXI^{ème} siècle qui s'intéresse à Israël actuel est très vite ramené à son histoire singulière et à la richesse de son passé qui s'affirme constamment dans le présent de la découverte.

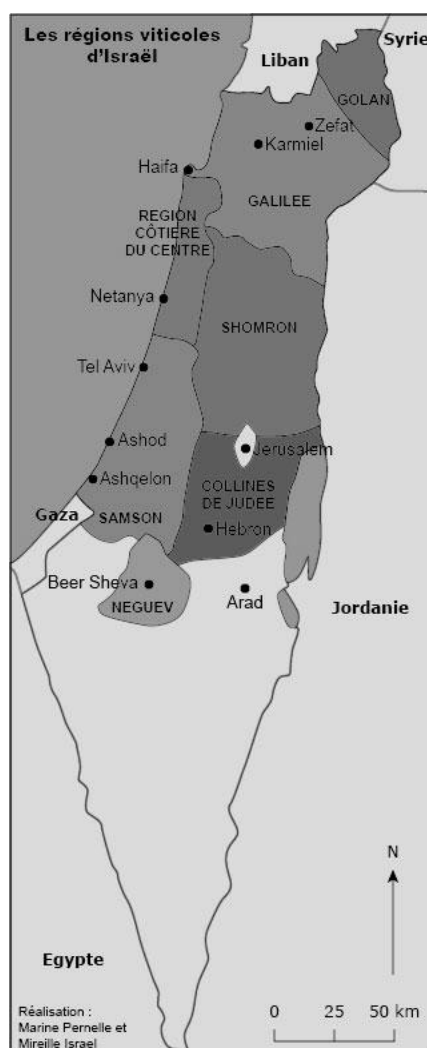


Figure 1 : Carte des régions viticoles d'Israël

Dès l'approche géographique, en examinant la carte des régions viticoles israéliennes, nous constatons l'étendue de la présence de la vigne ; pour la comprendre, nous allons reconstituer la chronologie de son développement à partir du rôle joué par le Baron Edmond de Rothschild au tournant du XX^{ème} siècle, en faisant remarquer que le véritable renouveau ne remonte qu'à la génération suivante. La diversification de la vigne, ainsi que deux révolutions vitivinicoles ont

favorisé la percée du vin israélien et ont permis sa reconnaissance progressive à l'international. Simultanément, un tourisme autour de ce vin se construit et se développe pour répondre à une demande à la fois locale et extérieure. Le vin en tant qu'outil promotionnel d'Israël choisi comme destination touristique est en plein aménagement, tout comme l'itinéraire d'une « Route des vins » embryonnaire menant du Nord du Néguev aux monts du Golan.

2. LE VIN EN HERITAGE

La Bible

On considère que Noéⁱ a été le premier viticulteur, lui qui, sauvé du Déluge, tenta la culture de la vigne en scellant une alliance avec l'Eternel. On raconte qu'il avait même emmené dans l'Arche des ceps de vigne au même titre que les animaux. Il fut aussi, précise la Bible, la première personne à s'enivrer (Genèse 9, 20-27). Alors que le vin voyageait dans l'ensemble du Moyen-Orient et du monde méditerranéen, le récit biblique relate qu'Israël, la Terre Promiseⁱⁱ des Hébreux, (2^{ème} Livre des Rois, 18-32) était couvert de figes et de vignes produisant du vin en si grande quantité qu'il y en avait davantage que de l'eau. C'est dans le livre des Nombres (Nb 17-23) que l'on trouve le récit le plus fondateur, celui des espions (« les Explorateurs ») envoyés par Moïse en Terre Promise et qui revinrentⁱⁱⁱ avec une grappe de raisin si lourde, qu'installée sur une perche, elle devait être portée par deux hommes, en l'occurrence Josué et Caleb.



Figure 2 : Les Explorateurs, timbre d'Israël de 25 agorot émis le 8/9/1954

D'après le texte biblique, Joseph, qui fut le premier échanson du Pharaon, déchiffra, entre autres, un songe où ce dernier avait eu la vision d'un cep de vigne. On découvre également l'histoire de la vigne de Naboth, personnage évoqué dans le Premier Livre des Rois, habitant de Jezréel, qui refusa de vendre au roi Achab (roi d'Israël au IX^{ème} siècle avant notre ère) une vigne située près du palais de ce prince et qui était l'héritage de ses pères. Jézabel, femme d'Achab, l'accusa pour se venger d'avoir blasphémé contre Dieu et maudit le roi. Grâce à de faux témoins, elle réussit à le faire condamner à la lapidation et s'empara de sa vigne. Le prophète Elie, en apprenant ce crime, se présenta devant Achab et lui prédit qu'au lieu-même où les chiens avaient léché le sang de Naboth, ils se désaltéreraient dans celui de Jézabel et de ses enfants. Cette prophétie se réalisa quelques années plus tard.

Dans la vingtième année du règne d'Artaxerxés, roi de Perse au V^{ème} siècle avant notre ère, Néhémie était échanson du roi (poste honorifique à la Cour perse). Sachant que les murs de Jérusalem avaient été détruits, il demanda au roi l'autorisation de les reconstruire. Artaxerxés accepta, l'envoya sur place comme gouverneur de Juda avec mission de réhabiliter la cité et prit des mesures pour permettre le retour des Hébreux sur place afin de repeupler la ville.

La Bible précise que les rois d'Israël possédaient de grands vignobles. Le roi David avait même à son service deux employés dont l'un était spécialiste du travail dans les vignes et l'autre de la gestion des caves.

Le vin représentait la première économie du pays car, à cette époque, la population buvait beaucoup et on a pu parler d'une sorte « d'âge d'or » du vin dans la région. Il avait tant d'importance que ceux qui se consacraient à sa culture étaient exempts de service militaire même en cas d'alerte !

Dans l'histoire de Jésus qui se déroule en Galilée, on l'assimile presque à un viticulteur lorsqu'à Cana il changea l'eau en vin, épisode relaté dans l'Évangile de Saint Jean. Rappelons que la vigne et le vin sont omniprésents dans les quatre Évangiles comme le précise J.R. Pitte (*Le vin et le divin*, 2004, p.45) : le Christ est le cep et ses disciples les sarments, jusqu'à ce que des artistes chrétiens imaginent le pressoir mystique sur lequel le Christ martyrisé est couché, alors que le sang qui coule de ses plaies est mis en tonneau comme du vin.

Deux mille ans plus tard, la Galilée est devenue l'une des régions viticoles les plus réputées d'Israël... un véritable trait d'union entre la Bible et la géographie !

De nombreuses traces du passé et son rappel constant dans le présent

L'histoire viticole du pays est aussi ancienne que l'installation des habitants dans la région. La vigne et le vin, associés à toutes les civilisations du Proche, du Moyen-Orient et de l'ensemble de la Méditerranée depuis la Haute Antiquité, font l'objet de nombreuses découvertes archéologiques. Elles témoignent de la présence de cette boisson et de la culture de la vigne au nord des Monts Zagros en Iran, en Géorgie et au Sud-est de la Turquie avant de gagner tout le Proche-Orient. En Syrie et en Palestine, la viticulture était probablement pratiquée depuis le IV^{ème} millénaire ; la Palestine, la terre de Canaan, était considérée par les Égyptiens comme le pays des vins où ils « coulaient comme des fleuves »^{iv}. Ils s'y approvisionnaient comme l'attestent les jarres à vin de la fin du IV^{ème} millénaire retrouvées dans les tombes.

L'importance des découvertes archéologiques de ces dernières années confirment la présence d'une industrie viticole florissante et performante du Mont Hermon au Nord jusqu'au Néguev au Sud. Les vignobles de Galilée et de Judée sont mentionnés dans les textes tout comme les villes d'Ashkelon et de Gaza qui devinrent les centres du commerce viticole. Les contenants et les tonneaux provenaient du Sud de Canaan ; on les appelait « jarres de Canaan » avant que le terme grec d'« amphores » ne soit généralisé.

À proximité immédiate des vignobles ou des campements, on retrouve un grand nombre de peintures murales, de bas-reliefs et de mosaïques relatant les vendanges et leurs usages et surtout des pressoirs à vin. Ainsi, les raisins pouvaient être pressés près du lieu où ils avaient été vendangés, sans transport et manipulations inutiles. Il pouvait aussi arriver que les raisins soient transportés dans de grands paniers – ancêtres de la hotte – chargés sur des ânes.

Les nombreux pressoirs à vin, mentionnés dans la Bible et découverts dans tout le pays, témoignent de la vitalité de l'industrie viticole d'alors. La technique de base consistait certes pour les vendangeurs – hommes et femmes – à fouler le raisin avec les pieds, mais les pressoirs de tous les genres et de toutes les tailles se sont multipliés : on en dégage encore régulièrement, ainsi que des accessoires liés à la viticulture telle cette lanterne byzantine vieille de 1500 ans découverte récemment près d'Ashkélon dans le sud du pays : décorée avec des croix, en forme d'autel, on en a déduit qu'elle appartenait à un Chrétien. La proximité avec un ancien pressoir de grande taille tente à expliquer qu'elle servait à éclairer les lieux où s'effectuaient les différents travaux.

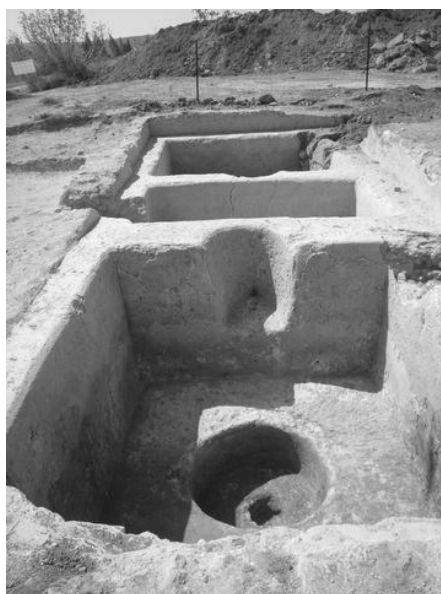


Figure 3 : Pressoir à vin antique

Le touriste du XXI^{ème} siècle est constamment « mis en relation » avec l'histoire de la Bible et confronté aux moments fondateurs du récit lors de son cheminement touristique, tandis que le Ministère du Tourisme a choisi par son logo de rappeler l'épisode des Explorateurs.



Figure 4 : Les Explorateurs, logo du ministère du Tourisme

Les noms de lieux et les noms des vins montrent le désir d'ancrer la viticulture dans la géographie environnante : prenons pour exemple l'entreprise « Golan Heights Winery » qui a choisi de nommer sa gamme de vins la plus qualitative « Yarden » mot hébraïque pour le Joudain, fleuve frontière entre le Golan et la Haute Galilée. Les viticulteurs choisissent souvent de faire le lien avec le passé en rappelant très explicitement la Bible dans leur logo. En voici quelques exemples :

- la « Vallée Bénié » de « Gush Etzion Winery » qui tire son appellation du nom de lieu d'une bataille remportée par Josaphat contre les Moabites.

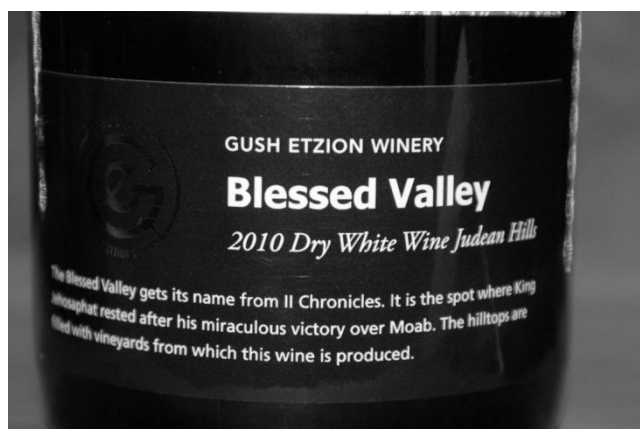


Figure 5 : Etiquette d'un vin de « Gush Etzion Winery »

- ✓ la lampe à huile stylisée de la plus grosse entreprise viticole du pays, les « Golan Heights Winery », qui rappelle le miracle de 'Hanoucca rapporté dans le Talmud.

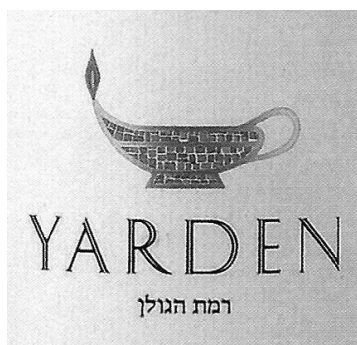


Figure 6 : Lampe à huile stylisée des « Golan Heights Winery »

- ✓ le lion de Juda pour les vins de Yatir qui rappelle que, dans la Genèse, le patriarche Jacob désigne son fils Juda par l'expression *gour arieh* – jeune lion – (Genèse 49; 9) et qui est mentionné dans la Bible, dans le livre de Josué, comme étant de la ville antique de Levi.



Figure 7 : Lion de Juda , logo de « Yatir »

- ✓ Les Explorateurs, à nouveau utilisés (après le choix du logo du ministère du Tourisme) pour les vins du Carmel qui prirent en 2004 ce nom évocateur du lieu de résidence du prophète Elie, explorateurs présents sur les étiquettes agrémentées d'un paysage viticole !

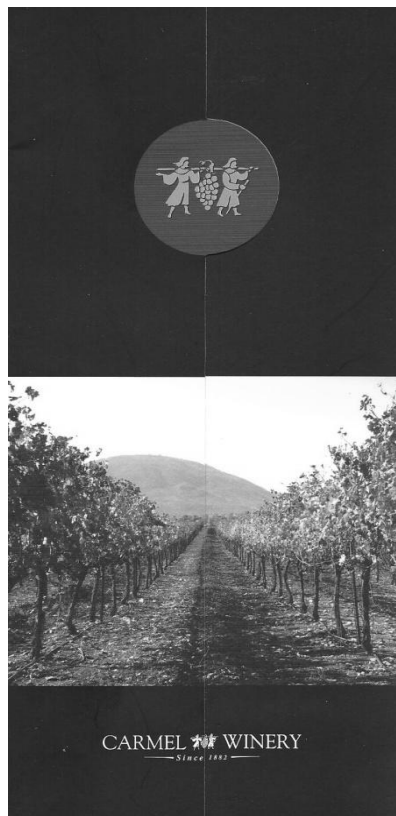


Figure 8 : Prospectus publicitaire de « Carmel Winery »

Ainsi les viticulteurs, en choisissant d'évoquer les paysages bibliques sur leurs étiquettes, associent volontairement géographie, Bible et viticulture.

La tradition juive et les impératifs du vin casher

En Israël, certains Juifs pratiquants ne boivent de vin qu'à des fins religieuses, lors des bénédictions du Kiddoush qui ouvre les deux repas du Chabbat, chaque vendredi soir et samedi, ainsi que ceux des fêtes ; ils pensent encore souvent que la Tradition nécessite des vins rouges, épais et doux, qui n'ont aucun intérêt pour les connaisseurs – ces derniers considérant que ce vin « doucereux » n'est qu'un succédané bon marché, sans caractéristiques spécifiques. Plusieurs grosses caves continuent à produire ces vins de kiddoush n'ayant alors pour cibles que ces seuls consommateurs pratiquants.



Figure 9 : Table familiale de kiddoush

Le vin est également omniprésent dans la célébration des principales fêtes qui rythment le calendrier hébraïque, avec un pic de consommation lors des fêtes du Nouvel An juif (Roch Hachana) et de la Pâque juive (Pessa'h). Le Vin et le Divin ont toujours été associés dans les rituels (par exemple lors de la prière de sanctification sur le pain et le vin), allant jusqu'à ordonner aux Juifs pratiquants de se « griser » une fois par an, pour la fête de Pourim qui rappelle le sauvetage du peuple juif par la Reine Esther.

Au repas du Nouvel An juif, les convives se souhaitent traditionnellement une année « aussi douce que la pomme et le miel » consommés à cette occasion. L'encouragement à boire des vins sucrés à cette occasion est considéré comme l'amorce d'une année douce !

La nuit du Séder (repas du soir) de la Pâque juive, durant laquelle on raconte le récit de la sortie d'Egypte, la soirée fait la part belle au vin. Il faut en effet boire quatre coupes à des moments précis du récit. Les habitudes de consommation dépendent des coutumes familiales ; certains considèrent que les vins rouges sont davantage appropriés, d'autres utilisent des blancs. Quel que soit l'endroit dans le monde où se déroule le Séder, les vins choisis sont habituellement israéliens. C'est une manière de marquer son attachement au pays, la Terre Sainte étant le but ultime du récit explicité

chaque année. Ainsi, ces quatre coupes à boire obligatoirement représentent aussi un trait d'union entre les Juifs du monde entier, qu'ils soient religieux, traditionnalistes ou laïques, puisque même les plus éloignés de la pratique religieuse se retrouvent souvent pour ce repas pascal qui reste une tradition familiale à laquelle peu dérogent.

Pour qu'un vin soit conforme aux exigences religieuses, il faut que sept règles soient strictement respectées lesquelles n'auront aucun impact négatif sur la qualité du vin:

- 1) les grappes destinées à de nouveaux vins ne peuvent être utilisées avant d'avoir attendu la quatrième année de la plantation de la vigne



Figure 10 : Raisins non récoltés sur des vignes trop jeunes

- 2) on ne peut faire pousser aucun autre fruit ou légume entre les rangs de la vigne
- 3) après les premières vendanges, il ne faut pas s'occuper de la vigne durant une année sabbatique, année qui revient tous les sept ans
- 4) durant la durée des vendanges, seuls des outils et des contenants cashers peuvent être utilisés pour la vinification et tout l'équipement utilisé doit être nettoyé pour être certain qu'aucun objet étranger ne soit entré en contact avec le matériel ou les cuves
- 5) à partir du moment où les grappes de raisin arrivent à l'entreprise viticole, seuls des Juifs religieux (observant entre autres les règles du Chabbat) peuvent les toucher. Comme de nombreux vignerons israéliens ne sont pas religieux, ils ne peuvent pas personnellement et directement manipuler le matériel viticole ni la vigne, ils doivent donc être assistés dans la plupart des tâches techniques par des Juifs orthodoxes et des superviseurs de la conformité religieuse



Figure 11 : Le superviseur religieux

- 6) tous les produits utilisés dans l'élaboration et la clarification des vins doivent être certifiés casher
- 7) une quantité de vin symbolique, représentant le tribut qui devait être payé au temple de Jérusalem, doit être rejeté de tous les récipients dans lesquels le vin a été élevé.

Ceux qui produisent du vin casher en dehors d'Israël ne sont concernés que par les points 4, 5 et 6 de ces règles.

Précisons également que les entreprises vitivinicoles israéliennes et américaines qui produisent des vins casher, produisent uniquement ces vins casher, alors qu'en France, en Italie, en Espagne et dans d'autres pays européens, aussi bien qu'en Amérique du Sud, de nombreuses entreprises produisent volontairement des cuves casher et non casher d'un même vin. Dans ce cas, le superviseur de la conformité religieuse doit vérifier que chaque bouteille qu'il voit peut recevoir la certification appropriée.

3. LE VIN D'HIER A AUJOURD'HUI

Le début du renouveau

La véritable histoire vitivinicole du pays démarre à la toute fin du XIX^{ème} siècle grâce au baron Edmond de Rothschild^v, philanthrope juif français, propriétaire de Château Lafite à Bordeaux. Celui-ci était persuadé qu'il fallait reprendre la culture de la vigne dans la région pour donner du travail aux immigrants arrivés d'Europe de l'Est et installés depuis peu à proximité de Haïfa. C'est avec les cépages bordelais que la région fut remise en culture sans difficultés majeures, grâce à un climat favorable. Rothschild décida même d'aider de nouveaux villages qui plantèrent au Sud de

Tel Aviv, puis à proximité de 'Haïfa, de nombreuses vignes dont les pieds venaient directement de Château Lafite. Il créa la coopérative vigneronne des grandes caves Rishon Letsion et Zichron Yaacov (du nom d'un de ses nombreux fils)... Une dizaine d'années plus tard, c'est une coopérative de vignerons locaux qui devint locataire, mais la situation politique et économique mondiale (la Grande Guerre, la Révolution russe, la crise économique de 1929) eut raison du succès de l'entreprise et l'engagement direct des Rothschild s'est terminé aux alentours des années 1950 à la mort de James, le fils d'Edmond. Dans les 30 ans qui ont suivi, la viticulture n'a guère progressé, et le vin produit était un vin sirupeux, tout juste bon pour les sanctifications religieuses juives et chrétiennes.

Les révolutions vitivinicoles

Au début des années 1970, le professeur Cornélius Ough, enseignant à l'université californienne de Davis, modifia l'évolution du vin israélien. En visitant la région des Monts du Golan, il nota le sol volcanique et l'altitude élevée, remarqua le début d'une industrie de la pomme et en déduisit que la région serait un endroit tout à fait propice à la culture d'un raisin de grande qualité : c'est en 1976 que les premières vignes y ont été plantées. Quelques années plus tard, en 1983, une nouvelle entreprise s'y est installée, les « Golan Hights Winery », avec l'aide d'une équipe franco-américaine d'œnologues et de professeurs formés, pour la plupart, à l'Université californienne de Davis. Parmi eux, Peter Stern réinventa la viticulture israélienne en y introduisant les techniques vitivinicoles du Nouveau Monde et en se fixant de réelles exigences de qualité. Dans la même période, plusieurs Israéliens sont partis étudier la viticulture et l'œnologie à l'étranger (en Californie, en France, en Italie et en Australie), dans l'idée d'opérer une véritable révolution de la qualité en Israël. De nombreuses familles, qui jusque là étaient vigneronnes et cultivaient le raisin pour d'autres, décidèrent de créer leur propre entreprise viticole et souvent d'adjoindre une cave à leur vignoble. Jonathan Tishbi, dont les grands-parents produisaient du vin pour Rothschild, fut le premier propriétaire de vignoble à construire sa propre entreprise. Deux ans plus tard, il fit faillite, son stock fut racheté par les caves Barkan, mais son exemple marqua les esprits et donna à plusieurs l'envie de se lancer.

C'est le cas du Docteur Yair Margalit, professeur de chimie à l'université hébraïque de Jérusalem qui, après s'être formé à l'œnologie en Californie, a ouvert la première « boutique winery » du pays. Ce terme californien date des années 1970 au moment où de petites entreprises (comparées à d'énormes producteurs comme Gallo, par exemple) ont commencé à élaborer de petites cuvées de grande qualité. On les a appelées du mot français « boutique » pour les différencier des grandes

caves et montrer que de petites unités étaient capables de produire des vins de classe internationale. Retenons que ce terme ne fait pas l'unanimité et que certains préfèrent retenir celui de « family wineries », plus proche de l'esprit et du fonctionnement de leur entreprise, ou encore « cuvée de garage » en référence à l'expression créée au début des années 1990 par Jean-Luc Thévenin, propriétaire du Château de Valandraud dans le Bordelais, pour désigner des vins produits en très petite quantité – de 5 à 25 barriques, soit de 1500 à 7500 bouteilles – de quoi tenir dans un garage !

L'espace viticole omniprésent dans le paysage

Le pays est divisé en cinq régions viticoles officielles, lesquelles ne cessent de « s'étirer » jusqu'à, par endroit, être jointives.

La Galilée située au nord d'Israël. C'est là que se trouvent les deux terroirs les plus intéressants, ceux de Galilée supérieure et ceux des collines de Judée, avec des vignes situées en altitude et bénéficiant d'un climat plus frais.

La Haute Galilée est montagneuse, recouverte de forêts. Les sols correspondent à un mélange de pierres volcaniques, de graviers et de « terra rossa ». La concentration de vignes cultivées entre 450m et 1000m la plus importante se situe dans la vallée de Kadesh, à la frontière libanaise. L'espace viticole en Basse Galilée s'est développé jusqu'à 1200m ; la région profite de brises fraîches en raison de la proximité avec le Mont Hermon dont le sommet reste souvent enneigé une bonne partie de l'année.

Shomron est la région viticole traditionnelle où les vignes furent les premières à avoir été plantées à la fin des années 1880. Leur plus forte concentration se situe autour des villes de Zih'ron Ya'acov et Binyamina, au sud du Mont Carmel. Les terres y sont lourdes, limoneuses et le climat est typiquement méditerranéen avec de l'air marin frais. De nouvelles vignes ont été plantées le long de « la colonne vertébrale » montagneuse du pays, dans les collines de Shomron.

Samson, la plaine côtière centrale de Judée, dont le nom biblique rappelle que Samson a vécu dans la région. Les sols y sont sablonneux et en terre rouge sur la côte, alors que sur les collines, ils sont calcaires, alluvionnaires et argileux. La région bénéficie d'un climat méditerranéen littoral : étés très chauds et humides, hivers tièdes et doux.

Les collines de Judée, à l'ouest de Jérusalem, s'étendent des montagnes à proximité nord de la ville jusqu'à la forêt de Yatir. Les journées y sont chaudes, les nuits fraîches et la température caractéristique d'une région située à 800m au dessus du niveau de la mer. Les sols sont minces, calcaires, caillouteux, et les montagnes les plus élevées – jusqu'à 900m –peuvent être enneigées en hiver.



Figure 12 : Les vignes des collines de Judée

Le Néguev, au sud de la ville de Beer Sheva, est la région désertique qui occupe la moitié du pays. Des vignes y ont été plantées dans les régions les plus élevées depuis les collines du Néguev central jusqu'au Nord-est. Les sols y sont sablonneux et limoneux, les températures varient entre très chaud dans la journée, des soirées plus fraîches et des nuits froides. La sécheresse et la faible humidité étant un obstacle à la viticulture, des techniques ultramodernes d'irrigation y ont été utilisées.

4. UNE REUSSITE ANCREE DANS LA MONDIALISATION

Les moyens de la qualité

Dans les années 1980, certains spécialistes du vin en Israël ont décidé de travailler le concept de « vin de qualité », tentant de faire oublier le vin de table à peine acceptable tel qu'il existait jusque là ou les vins de sacrements quasiment imbuables. Remarquons que ces précurseurs ont anticipé un marché qui n'existait pas encore, car il n'y avait jusqu'alors quasiment aucune demande, ce qui peut s'expliquer par une particularité du marché intérieur israélien : la consommation de vin y est l'une des plus basses du monde et ne dépasse pas 7 litres annuels par personne. De plus, le pays a de tous temps importé du vin prisé par les immigrants qui étaient heureux et avaient plaisir à boire le vin qui leur rappelait leurs lieux d'origine (France, Italie, Australie, Chili, Argentine et USA), alors

que par ailleurs ils avaient du mal à trouver des qualités à la production intérieure. Des viticulteurs, vigneron et œnologues convaincus ont joué un rôle de catalyseurs et ont démontré que des vins « industriels » pouvaient être technologiquement bien faits : l'essentiel de l'industrie vitivinicole a suivi et s'est mise à travailler dans cette direction.

Des raisins de meilleure qualité ont été plantés dans des lieux mieux adaptés. Il fut décidé de revenir à la production de vin de type bordelais, comme cent ans auparavant, de se faire conseiller par des œnologues réputés, formés à l'étranger (souvent à l'université californienne de Davis) et d'investir dans du matériel technologique très performant.

Une mutation géographique a aussi été réalisée, orientée dans la direction des collines de Judée pour « s'étirer » jusqu'au plateau du Golan en plantant de nouveaux vignobles. Prenons pour exemple la société Carmel qui a créé « Yatir Winery » dont les vignes ont été plantées au cœur de la forêt de Yatir, à 900 m au dessus du niveau de la mer, au Nord-est du Néguev ; en altitude avec un sol bien drainé et profitant d'un climat plus frais, la qualité du vignoble s'est améliorée et les premières bouteilles « Yatir » furent prêtes à consommer en 2004.



Figure 13 : Bouteille de « Yatir »

Ce sont les grandes caves^{vi} et les groupes détenteurs de capitaux vitivinicoles, qui ont su valoriser en premier leurs vins entre 1983 et 1997 : comme Barkan, deuxième producteur après Carmel en termes de quantité et de superficie de vignobles, ils ont tenté de produire le meilleur vin possible et appris à user de l'irrigation sans hésiter à « stresser » la vigne pour améliorer la qualité de leur production.

Une reconnaissance internationale

Cette fin du XX^{ème} siècle correspond à une économie en forte croissance due à la réussite des start-up israéliennes et aussi à la première reconnaissance viticole significative, celle de Robert Parker, le critique reconnu de vin américain qui accorda une note supérieure à 90/100 à 14 vins (sur 100) testés. Depuis, cette reconnaissance s'est amplifiée puisqu'entre 25 et 30 vins obtiennent l'évaluation maximum de 4 étoiles, ce qui les classe au même niveau que d'autres caves mondialement reconnues. Récemment, deux caves ont réussi à se surpasser et à gagner des trophées dans des compétitions internationales, telles que le « Trophée de la meilleure cave du monde » et le « Trophée international Decanter ». Les producteurs israéliens se déplacent de plus en plus pour accroître leur notoriété, au salon Vinexpo de Bordeaux par exemple, et des évènements vitivinicoles internationaux sont organisés en Israël, comme Terravino (Mediterranean international wine and spirit challenge), Israwinexpo et d'autres.

Cette reconnaissance internationale a entraîné la progression du marché, les États-Unis représentant le plus grand débouché avec plus de 50% du volume. Les autres importateurs sont essentiellement français, anglais, canadiens, polonais, allemands ou hollandais et l'on trouve du vin israélien dans une cinquantaine de pays.

Une offre touristique diversifiée autour du vin

Depuis 2008, l'œnotourisme a été progressivement pensé avec le partenariat des autorités régionales et nationales, tant en direction de la demande touristique qu'en matière de formation officielle de ceux qui allaient en devenir « acteurs » dans un pays où le tourisme est un des secteurs-clé de l'économie.

L'hiver dernier en 2013, la première formation spécifique en œnotourisme a été organisée pour une promotion de guides déjà reconnus et diplômés de la « licence de Guide national » en partenariat avec le Ministère du Tourisme, une école de tourisme locale et l'Université. Le programme consistait en deux semaines de cours intensifs dans les diverses régions du pays avec des rencontres variées (œnologues et acteurs locaux), des cours intensifs consacrés à l'archéologie, la botanique, l'œnologie, sanctionnées par un examen final pluridisciplinaire.

Des projets ont abouti, tels que l'ouverture d'un « Wine Park » : plusieurs caves s'y sont installées pour partager leurs moyens œnotouristiques à l'intention des visiteurs, avec caveaux, points de vente, restaurants, cafés, chambres d'hôtes au milieu de paysages typiques du vignoble. De plus, les

entreprises, quelque soit leur taille, ont amélioré leurs conditions d'accueil des visiteurs qu'il s'agisse de professionnels du vin, de touristes israéliens ou venus d'ailleurs. L'offre se veut à la fois conviviale et diversifiée pour donner envie aux visiteurs d'en savoir davantage sur le vin local, son histoire, le lien avec la Bible, sa place dans le paysage israélien. La configuration des « visitor's center » est multiple : véritable cathédrale du vin inspirée de la Mapa Valley californienne pour le groupe Barkan , alors que Carmel Winery a privilégié un petit écomusée consacré à la longue histoire de l'entreprise marquée de l'empreinte durable des Rothschild.



Figure 14 : Le « visitor's center » et la boutique de vente de Barkan

L'ensemble des acteurs a compris qu'il était nécessaire de faire des investissements importants et qu'il fallait réussir à devenir un trait d'union entre Vin et Tourisme en s'accommodant des spécificités israéliennes. Il s'agit, par exemple, d'apprendre à l'Israélien qui boit peu, à inclure la consommation d'un vin de qualité dans ses pratiques alimentaires habituelles ou au moins à accorder au mieux mets et vin dans ses diverses expériences gastronomiques.

L'offre œnotouristique s'élargit alors à une offre œnogastronomique, parfaitement complémentaire.

5. CONCLUSION

Au terme provisoire de notre réflexion, nous espérons avoir pu faire comprendre la réalité vitivinicole israélienne actuelle, son dynamisme et la rapidité avec laquelle le changement du « monde du vin » s'est concrétisé. La prolifération des « Boutiques wineries » (à présent, on en

dénombré environ 250) intervenue en moins de 10 ans est l'élément à retenir. Ces caves d'un type nouveau, élaborées à partir du modèle des start-up de la Silicon wadi^{vii} israélienne ne peuvent se comprendre que dans un contexte économique de croissance dynamique et d'une confiance en la réussite de ces viticulteurs, œnologues, autodidactes qui, parfois, osent élaborer un vin en devenir. Chacun est cependant conscient qu'il manque en Israël une tradition pour ce vin à la rencontre de l'Ancien et du Nouveau monde. Il faut la compenser par un professionnalisme rigoureux où l'innovation et l'expérimentation ont leur place, encouragées par la reconnaissance internationale qui s'affirme d'année en année.

Au-delà de l'industrie, c'est un tourisme autour de ce vin qui se construit dans un pays qui accueille chaque année davantage de visiteurs dont l'intérêt culturel devient de plus en plus culturel. Ceci explique l'attrait qu'ils manifestent pour la valorisation du vignoble dans le pays de la Bible.

Il reste pourtant des obstacles à ne pas minimiser :

- ✓ travailler avec les trois ministères concernés (Agriculture, Industrie et Tourisme) et essayer de les faire avancer ensemble ne va pas de soi
- ✓ le contexte géopolitique difficile est souvent contraignant et complique l'élaboration d'une véritable « Route des vins ». Il en existe des segments, mais de nombreux vides subsistent encore.

Gageons que la rencontre du Divin et du Vin va permettre à ce « wine tourism » de s'affirmer et de tracer sa route à la rencontre d'un vin du futur inscrit dans son terroir et ses paysages !

Le'Haïm !!! À la vie ! ^{viii}

¹ « Noé, le cultivateur, commença de planter la vigne. Ayant bu du vin, il fut enivré et se dénuda à l'intérieur de sa tente ».

² « Un pays de froment et de moût, un pays de pain et de vignobles, un pays d'huile et de miel » 2R 18, 32.

³ « C'était l'époque des premiers raisins [...] ils parvinrent au val d'Eshkol (grappe en hébreu) ; ils y coupèrent un sarment et une grappe de raisin qu'ils emportèrent à deux, sur une perche, ainsi que des grenades et des figues. On nomma ce lieu Vallée d'Eshkol à cause de la grappe qu'avaient coupée les enfants d'Israël » Nb 17-23.

⁴ Voir l'inscription de Toutmôsis III gravée sur le temple de Karnak.

⁵ Exposition : *Les Rothschild en France au XIX^{ème} siècle*, Paris, BNF, nov 2012-fév 2013.

⁶ Les « Top Five » : Carmel, Barkan, Golan Heights, Teperberg et Binyamina réalisent à elles 5 80% de la production viticole. Quand c'est le « Top Ten » qui est mentionné, on ajoute Tabor, Tischbi, Galil Mountains, Dalton et Recanati.

⁷ Région située sur la côte israélienne où se concentrent de très nombreuses entreprises de haute technologie. Ce terme est copié de celui de la Silicon valley.

⁸ « Toast » porté lors de toutes occasions heureuses en levant son verre et en trinquant avec l'invité. C'est le rappel du choix de la vie par rapport à l'époque où l'on empoisonnait le vin de ceux qui étaient condamnés à mort.

BIBLIOGRAPHIE

Sources et ouvrages généraux :

La Bible, 10^e édition, traduit du texte original par les membres du rabbinat français, Paris, Les éditions Colbo, 2010

ISRAËL Jérusalem-Cisjordanie, Guide Voir, Paris, Hachette Tourisme, 2010

Wines of Israël. Mediterranean inspiration, Tel Aviv, The Israel Export and International Cooperation Institute, 2009

FUMEY Gilles et ETCHEVARRIA Olivier, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris, Autrement, 2009

JOHNSON Hugh, *Pocket Wine book*, Londres, Mitchell Beazley, 2013

SENR Dan et SINGER Saül, *Israël, la nation start-up. Les ressorts économiques du miracle économiques israélien*, Paris, Maxima, 2011

Livres et magazines sur le vin, son histoire, l'œnologie et l'œnotourisme :

AGOSTINI Hanna, *Robert Parker. Anatomie d'un mythe*, Paris, Seuil, 2007

CHARTIER François, *Papilles et molécules : la science aromatique des aliments et des vins*, Montréal, La Presse, 2009 (*Taste buds and molecules ; The art and Science of food, wine and flower*), version anglaise de l'ouvrage sacré Meilleur livre de cuisine du monde - catégorie innovation - au Paris World cookbook Awards 2010

DUBRULE Paul, *L'œnotourisme : une valorisation des produits et du patrimoine vitivinicoles*, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Paris, 2007

LIGNON-DARMAILLAC Sophie, *L'œnotourisme en France : nouvelle valorisation des vignobles : analyse et bilan*, Bordeaux, Editions Feret, 2009

PITTE Jean-Robert, *Le Vin et le Divin*, Paris, Fayard, 2004

PITTE Jean-Robert, *A la table des Dieux*, Paris, Fayard, 2009

PITTE Jean-Robert, *Le désir du vin à la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2010

La Revue du Vin de France (mensuel), magazine français consacré aux vins, existe depuis 1927

The Wine Advocate, publication bimensuelle américaine sur le vin du critique Robert M. Parker, titre abrégé en TWA ou WA

Wine, Gourmet et Alcohol, magazine spécialisé israélien (publié en hébreu moderne)

Wine and Gourmet magazine, magazine américain

Ouvrages sur les vins de l'Est de la Méditerranée, de leur origine à nos jours :

BEN JOSEPH Michaël, *The bible of israeli wines*, Ben Shemen, Modan publishing house, 2002

HESKETT Paul et BUTTLER Joël, *Divine Vintage. Following the wine from genesis to the Modern Age*, New York, Palgrave Macmillan, 2012

MAC GOVERN Patrick E., *Ancient wine. The search for the origins of viticulture*, Princeton University Press, 2003

ROGOV Daniel, *Rogov's guide to Israeli wines*, Jerusalem, The Toby Press, 2011

ROGOV Daniel, *The ultimate Rogov's Guide to Israeli wines*, Jerusalem, The Toby Press, 2012

SACKS Eliezer, GOLDFISHER Yaron et MONTEFIORE Adam, *The wine route of Israel*, Tel Aviv, Coordinata Publishing House, 2012

Liste des différents journaux dont nous avons utilisé des articles :

HAARETZ (en hébreu, « le Pays »), l'un des quatre plus grands quotidiens nationaux en Israël. Daniel ROGOV, décédé en 2012, écrivait régulièrement des chroniques sur le vin dans l'édition anglaise du journal.

LE MONDE, le quotidien français de référence depuis plusieurs décennies, le plus diffusé à l'étranger.

THE JERUSALEM POST, journal israélien de référence en langue anglaise, qui est également disponible sur internet. Adam MONTEFIORE y écrit un article hebdomadaire dans la rubrique intitulée « Wine talk ».

Evènements :

Les Rothschild en France au XIX^{ème} siècle, exposition, Paris, BNF, nov. 2012-fév. 2013

So french, So Good, février 2013 et 2014, Jérusalem/Tel Aviv, La semaine de la gastronomie française organisée par l'Ambassade de France, l'Institut français d'Israël et Ubifrance, la mission économique auprès de l'Ambassade de France

Sitographie :**Les sites dédiés aux vins israéliens**

www.israelvalley.com, site officiel de la Chambre de Commerce France-Israël

www.lehayim.ch, site suisse qui se consacre à faire découvrir des vins israéliens kasher

www.vin-israël.com, édité par la société française Wyne, spécialisée dans la distribution des vins d'Israël et de vins kasher

www.wines-israel.com, site dédié aux vins israéliens, en anglais

www.wine-israel.co.il, son équivalent, mais cette fois bilingue anglais/hébreu moderne

www.israeli-wine.org, le blog le plus important consacré aux vins israéliens

Les sites des exploitations et caves visitées en Israël dans le cadre de notre recherche (Avril 2013)

www.barkan-winery.co.il

www.carmelwines.co.il

www.castel.co.il

www.ellavalley.com

www.flamwinery.com

www.gushetzion-winery.co.il

www.kadma-wine.co.il

www.lewinsohnwinery.com

www.psagotwines.com

www.recanati-winery.com

www.tanyawinery.com

www.tulip-winery.co.il

www.tishbi.com

www.yatir.net