

Ca fait 6000 ans ... qu'ils font la vinification

1A

"Vin" n'est peut-être pas encore synonyme d'"Arménie" à l'échelle internationale, mais avec de nouveaux vigneron entrant chaque année sur une scène déjà dynamique, ce le sera certainement, et bientôt ! Pour honorer et partager la riche histoire viticole de l'Arménie, ainsi que pour présenter les meilleurs vins du pays aux voyageurs aventureux comme vous, nous avons créé le Yerevan Winetrip, une visite œnologique à pied des meilleurs bars à vin d'Erevan disponible dès maintenant via [2492 Travel](#). Continuez à lire pour plus d'informations sur ce voyage classé 5/5 étoiles à Erevan et rendez-vous sur le [site Web 2492](#) pour réserver votre expérience.

Le voyage dure 4 heures, au cours desquelles vous vous arrêterez dans 4 bars et dégusterez un total de 13 vins différents avec l'un de nos guides professionnels du vin, qui ont été formés à tout ce qui concerne le vin à l'[EVN Wine Academy](#). De plus, 1 000 AMD de toutes les réservations vont au soutien des petits viticulteurs à travers l'Arménie.

BOOK NOW

Voici un aperçu de ce que vous vivrez lors de ce voyage imprégné de vin.



Arrêt 1 : Vins mousseux

Lors de votre premier arrêt, vous dégusterez 2 des meilleurs vins mousseux locaux, chacun élaboré avec des techniques différentes, la méthode classique et la méthode Charmat. Vous ne savez pas quelles sont ces techniques ? C'est exactement pourquoi nous avons construit cette expérience ! Pendant que vous goûtez, vous voyagez également dans le temps sur 6 000 ans jusqu'aux premiers jours de la vinification. Saviez-vous que les dirigeants du royaume d'Ararat (alias Urartu) ont imposé leur pouvoir sur les zones conquises en construisant et en établissant des vignobles ? La construction de canaux d'irrigation et l'établissement de vergers étaient considérés comme un exploit royal et héroïque, comme la construction d'une ville ou d'un château. Vous découvrirez tout cela et bien plus lors de ce voyage !



Arrêt 2 : Terroirs d'Arménie

Lors de votre deuxième arrêt, votre guide parcourra les principaux terroirs d'Arménie, ainsi qu'une autre dégustation. Le terroir est la combinaison de facteurs, dont le sol, le climat et l'environnement, qui donne à un vin son caractère distinctif. La haute altitude, les microclimats divers et les sols volcaniques riches confèrent tous des saveurs distinctes aux raisins arméniens.



Arrêt 3 : Cépages indigènes

À l'arrêt 3 de votre visite œnologique à pied, vous et votre guide approfondirez certains des cépages les plus populaires d'Arménie. Saviez-vous qu'il existe plus de 400 cépages indigènes en Arménie ? La plupart d'entre eux n'ont même pas encore été étudiés ! Cette histoire vieille de 6 000 ans ne fait que commencer.



Arrêt 4 : Vins Extraordinaires

À la dernière étape de votre voyage, vous dégusterez des créations locales uniques telles que des vins naturels, d'orange et de porto. Le vin naturel est un vin fabriqué uniquement à partir de raisins fermentés sans levure ajoutée ni autres ingrédients intervenant pendant le processus de fermentation. Vous ne savez pas ce que sont les vins d'orange ou de porto ? Rejoignez nous pour découvrir!

BOOK NOW

[Ce que disent les voyageurs](#)



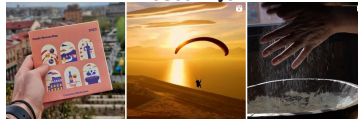
"J'ai vraiment apprécié mon expérience de dégustation de vin à Erevan. Le guide était charmant et très bien informé sur les vins locaux. La nourriture était délicieuse et l'ambiance générale était fantastique! Je recommande vivement cette visite."

[Aram V. Tripadvisor, mai 2023](#)

Vous souhaitez recevoir des mises à jour de 2492 ? Abonnez-vous à la newsletter et soyez les premiers informés des projets sur lesquels nous travaillons. Et si vous avez essayé l'une de nos expériences, assurez-vous de nous laisser un commentaire sur [TripAdvisor](#) (pour [Yerevan Gastrotrip](#) et [Wild Food Adventures](#)) ou [sur Google](#) par la suite - tous les commentaires sont les bienvenus ! Vous nous aiderez ainsi que 2492 à améliorer nos produits, et permettrez à d'autres voyageurs de découvrir des expériences extraordinaires en Arménie.

SUBSCRIBE →

Reste hye



C'est dans une caverne qui se trouve dans une gorge profonde située dans la province arménienne de Vayots Dzor, une région frontalière de l'Iran et de la Turquie, que des archéologues avaient déjà trouvé en juin 2010 un mocassin en cuir parfaitement préservé remontant à 5.500 ans - ce qui en ferait la plus vieille chaussure connue au monde ! attestant l'implantation de l'Homme dans cette région du monde.

Cette fois, des équipements de vinification ont été découverts sur le site de 700 mètres carrés : « Pour la première fois, nous avons une image archéologique complète d'une production de vin vieille de 6.100 ans », se félicite Gregory Areshian, responsable des fouilles et directeur adjoint de l'Institut d'archéologie Cotsen à l'Université de Californie à Los Angeles.

De toute évidence le raisin était foulé ...

Parmi les objets figurent des pépins de raisin, des restes de raisins pressés, des sarments de vigne atrophiés, une cuve en argile, apparemment utilisée pour la fermentation, profonde de 60 centimètres, pouvant contenir de 52 à 54 litres. Les chercheurs ont aussi trouvé un pressoir rudimentaire sous forme d'un bassin d'argile de près d'un mètre sur un mètre et de 15 cm de profondeur entouré d'une sorte de conduit pour contenir le jus de raisin qui pouvait ainsi se déverser dans la cuve.

« De toute évidence, les raisins étaient écrasés avec les pieds comme cela a été fait très longtemps dans toutes les régions de production viticole », précise l'archéologue. Outre ces équipements, les chercheurs ont excavé des tessons de poterie imprégnés de vin, une tasse cylindrique faite d'une corne d'un animal indéterminé ainsi qu'un bol en argile pour boire et de multiples fragments d'autres récipients similaires.

Une variété de vigne domestiquée encore cultivée de nos jours ...

Les paléo-botanistes ont analysé les grains de raisins découverts sur les lieux et déterminé qu'ils appartenaient à l'espèce *Vitis vinifera*, une variété de vigne domestiquée et encore cultivée actuellement : « La présence sur le site de malvidine, pigment donnant la couleur rouge au vin, est un autre indice confirmant que ces installations servaient bien à la vinification », soulignent les chercheurs. Ces derniers notent aussi que la datation au radio-carbone ne laisse aucun doute quant à l'âge de ces vestiges.

Ces archéologues pensent que les habitants de ces lieux ne devaient pas seulement utiliser le vin pour des cérémonies mais aussi le boire en dehors de la caverne. Mais ils n'ont pas encore découvert de traces de ces activités.

La caverne, baptisée Areni-1, où ont été trouvés ces équipements de production de vin, est proche d'un petit village arménien connu lui aussi pour ses activités viticoles. Les auteurs de cette découverte s'interrogent encore sur l'identité précise de ces groupes de population qui produisaient ce vin ainsi que des mocassins de cuir. Ils seraient apparemment les ancêtres des peuples Kura-Araxes, une ancienne culture trans-caucasienne.

Les fouilles avaient commencé après la découverte d'anciens grains de raisin en 2007. La National Geographic Society a financé une partie de ce projet.

Les recherches archéologiques ont permis d'établir que le berceau de la culture de la vigne et de la vinification se situerait dans le Caucase. Des analyses de graines de raisin retrouvées en Géorgie attestent cette activité dans la région depuis quelque sept mille ans.

« Des installations similaires à celles récemment découvertes en Arménie et destinées à presser les raisins ont été utilisées jusqu'au 19e siècle dans tout le bassin méditerranéen et le Caucase », souligne Gregory Areshian et des vestiges comparables d'équipement de production remontant à 5.150 ans avaient été mis au jour à la fin des années 1980 dans la tombe du roi égyptien Scorpion 1.....

source : RFI