



**HAL**  
open science

## Viticulture et viniculture dans le nord du bassin parisien d'après les données archéobotaniques

Véronique Zech-Matterne, Laurent Bouby, Sylvie Coubray, Muriel Boulen,  
Séverine Lemaître

### ► To cite this version:

Véronique Zech-Matterne, Laurent Bouby, Sylvie Coubray, Muriel Boulen, Séverine Lemaître. Viticulture et viniculture dans le nord du bassin parisien d'après les données archéobotaniques. *Gallia - Archéologie de la France antique*, 2011, La vigne et le vin dans les Trois Gaules, 68 (1), pp.257-262. hal-01386669

**HAL Id: hal-01386669**

**<https://hal.science/hal-01386669>**

Submitted on 5 Jan 2020

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

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



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0  
International License

# VITICULTURE ET VINICULTURE DANS LE NORD DU BASSIN PARISIEN D'APRÈS LES DONNÉES ARCHÉOBOTANIQUES

Véronique ZECH-MATTERNE et Laurent BOUBY

avec la collaboration de Sylvie COUBRAY, Muriel BOULEN et Séverine LEMAÎTRE

---

**Mots-clés.** *Viticulture, Gaule lyonnaise, Gaule Belgique, époque romaine, archéobotanique, morphométrie géométrique.*

**Résumé.** *Les traces d'une viticulture romaine dans les provinces du Nord sont certes dispersées, mais le dossier s'étoffe progressivement. Considérées de manière isolée, les découvertes de pépins de raisin ne constituent pas une illustration directe des procédés viticoles et vinicoles pratiqués dans ces régions, mais une analyse plus poussée des restes et des indices associés nous fournit des informations inédites, qu'il s'agisse de résidus de marc, ou que les pépins conservent, dans leur morphologie, la trace de pratiques ampélographiques mises en lumière par l'étude morphométrique.*

**Key-words.** *Viticulture, Lugdunensis, Gallia Belgica, Roman period, archaeobotany, geometric morphometry.*

**Abstract.** *Despite the sparse traces of Roman viticulture in the north provinces documentation goes progressively increasing. Considered separately, pips discoveries don't illustrate wine growing and producing technology in these areas but an extensive analysis of remains, such as marc residues and associated marks, give a new information concerning processes as well as ampelographic practices, revealed by morphometric analysis of the pips.*

*Translation: Isabelle FAUDET*

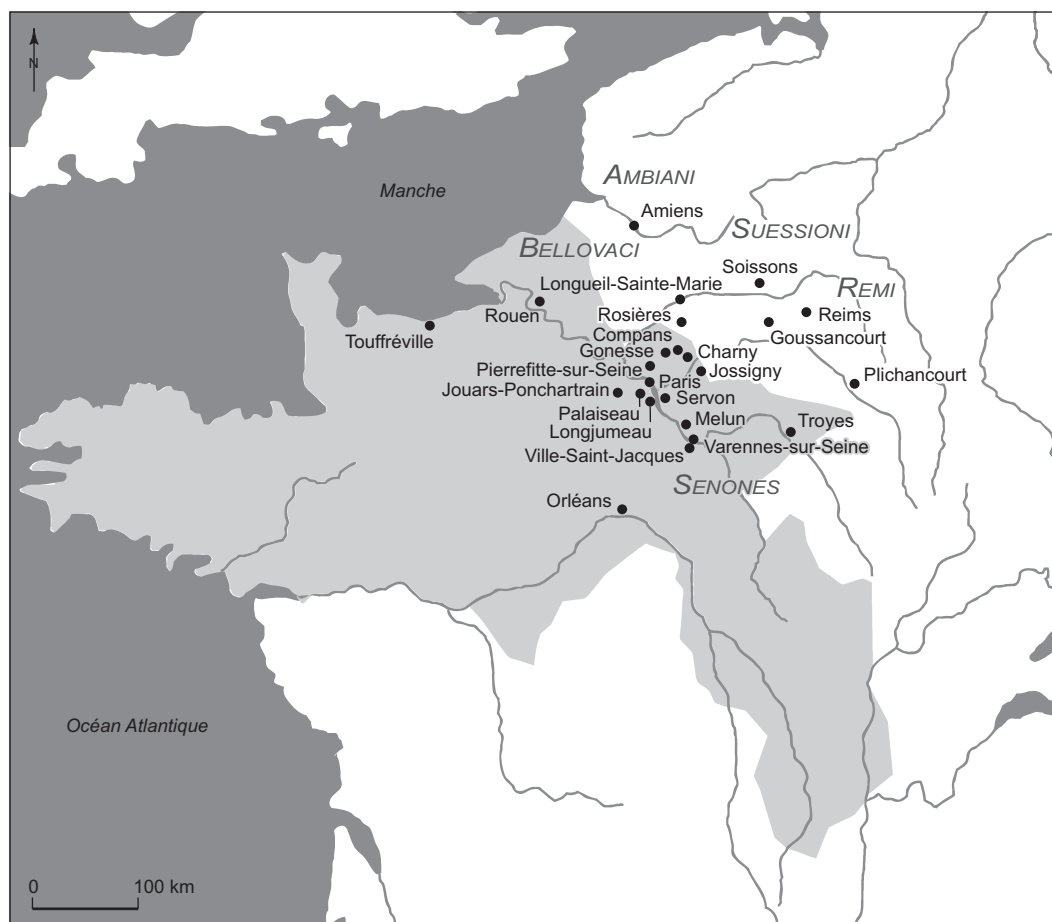
---

Six siècles séparent l'essor de la viticulture en Narbonnaise, sous l'impulsion de la colonie grecque de Marseille et de grands établissements commerciaux indigènes comme celui de Lattes, de son expansion vers le nord, qui ne semble pas anticiper la conquête césarienne (Bouby, Marinval, 2001 ; Py, Buxó i Capdevila, 2001). D'après les travaux de Laurent Bouby, la période d'intensification et d'apparition des morphotypes domestiques (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) correspond à la transition entre le premier âge du Fer et le second, mais l'extension géographique du vignoble daterait de la seconde moitié du 1<sup>er</sup> s. av. J.-C., encore que la faiblesse du corpus carpologique ne permette pas de clore définitivement la question (Bouby, 2010). Alors que les premiers indices de vinification en contexte indigène – au 5<sup>e</sup> s. av. J.-C. à Coudounèu, Lançonde-Provence (Bouches-du-Rhône) ; au 4<sup>e</sup> s. sur l'Île-de-Martigues –, attestent la maîtrise très précoce des processus (Marinval, 1997 ; Bouby, Marinval, 2001), il faut attendre la seconde moitié du 1<sup>er</sup> s. av. J.-C. pour voir cette production

adopter un caractère spéculatif et alimenter massivement un vaste marché, jusqu'au Rhin, voire à Rome (Bouby *et al.*, à paraître). Une fois le mouvement enclenché, il semble irrésistible, et les découvertes de traces de plantation et de structures de transformation se multiplient un peu partout en province d'Aquitaine (Balmelle *et al.*, 2001 ; Gandini, 2008 ; Brun, 2010), mais aussi en Gaule Lyonnaise (voir *supra*, p. 13-91 et 163-214). Qu'en est-il pour les régions encore plus septentrionales de la Gaule Belgique, où le vignoble atteint sa limite actuelle ? Si les traces archéologiques sont rares, les vestiges archéobotaniques peuvent-ils en partie nous renseigner sur l'existence d'une viticulture dans ces régions, au moins à partir du 1<sup>er</sup> s. apr. J.-C. ?

## UNE EXPANSION TARDIVE DU VIGNOLE

Alors que l'on constate pour le 2<sup>e</sup> s., et surtout pour le 1<sup>er</sup> s. av. J.-C., une circulation très suivie d'amphores vinaires italiennes chez les Suéssions (Soissons) et, dans une



**Fig. 169** – Carte de répartition des sites ayant livré des restes carpologiques du genre *Vitis* pour l'âge du Fer et l'époque romaine (DAO : V. Zech-Matterne, Muséum national d'histoire naturelle).

moindre mesure, chez les Rèmes (Reims/*Durocortorum*), témoignant d'une consommation régulière de vin, ritualisée dans le cadre du banquet (Poux, 2002 et 2004), la culture de la vigne ne semble avoir été pratiquée nulle part dans ces régions durant la fin de l'âge du Fer et le début de la période romaine. À l'échelle du nord du Bassin parisien, les attestations de *Vitis* durant les périodes protohistoriques demeurent à tel point ponctuelles qu'une récolte de raisin sauvage, dont la présence est avérée en contexte alluvial, n'est même pas envisageable. L'exploitation intense des ripisylves ou forêts riveraines, biotope où la plante trouve sa place, est pourtant bien marquée dans les diagrammes polliniques (Leroyer *et al.*, 2009). Les données carpologiques aussi bien qu'anthracologiques demeurent cependant extrêmement sporadiques et le nombre de restes impliqués est dérisoire.

Pour 105 occupations datées du VI<sup>e</sup> s. au I<sup>er</sup> s. av. J.-C., localisées principalement dans le nord du Bassin parisien et

en Champagne crayeuse, les mentions de pépins de raisin se limitent à quatre habitats, dont le statut dépasse celui des établissements de rangs 4 et 3 (dans la classification de Malrain, 2000, p. 251), au moins pour deux d'entre eux (fig. 169) :

- du site du Bois d'Échalas à Ville-Saint-Jacques, en Seine-et-Marne, daté des V<sup>e</sup>-IV<sup>e</sup> s., provient un pépin carbonisé, identifié par F. Toulemonde ;

- dans le même département, la résidence aristocratique de la Justice à Varennes-sur-Seine a livré deux pépins carbonisés sur un total de 1 610 restes pour l'occupation gauloise, dont le plus ancien est daté de La Tène C2 (première moitié du II<sup>e</sup> s. av. J.-C.) et le plus récent de La Tène D1b-D2 (100 à 30 av. J.-C.) (étude inédite de V. Zech-Matterne) ;

- le site des Tartres à Pierrefitte, en Seine-Saint-Denis, a livré 353 restes laténiens, dont un seul pépin de raisin carbonisé, découvert dans un contexte de La Tène D1 (fin

du II<sup>e</sup> s.-début du I<sup>er</sup> s. av. J.-C.) (étude inédite de V. Zech-Matterne) ;

- enfin, du site de la ZAC de la Tulipe nord à Gonesse, dans le Val-d'Oise, sont issus deux pépins minéralisés datés de La Tène D (fin du II<sup>e</sup>-I<sup>er</sup> s.), découverts dans deux structures distinctes, sur 12 737 restes étudiés pour cette phase (étude inédite de V. Zech-Matterne).

Les données anthracologiques ne sont pas davantage fournies ; des charbons de bois ont été attribués au genre *Vitis* pour trois sites localisés en contexte alluvial :

- en Seine-et-Marne, le site du Marais du Colombier à Varennes-sur-Seine, daté de la fin du IV<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> s. (détermination Sylvie Coubray) ;

- dans l'Oise, celui du collège à Lacroix-Saint-Ouen, attribué au V<sup>e</sup> s. (identification Jean-Marie Pernaud) ;

- enfin, à Paris, le site du Carrousel au Louvre, pour la période de La Tène (identification Jean-Marie Pernaud).

Des problèmes taphonomiques, liés aux modes de fossilisation des restes végétaux, ne peuvent pas être invoqués pour justifier cette quasi-absence, car des carporestes subfossiles gorgés d'eau, parfaitement préservés, ont été extraits de contextes anoxiques datés de l'âge du Fer, sans que la vigne figure dans leurs spectres. En revanche, l'espèce est bien attestée durant le Néolithique, où elle figure parmi les espèces privilégiées de cueillette (Dietsch, 2000). Par ailleurs, les charbons de bois d'autres essences que la vigne sont présents en abondance dans les sites protohistoriques. Considérant le coût élevé du vin et les contraintes engendrées par son transport, on peut donc se demander pour quelle raison la culture de la vigne n'a pas été davantage diffusée en Gaule septentrionale ? J.-P. Brun (2010) évoque l'absence de variétés rustiques et la possible volonté de protéger le marché italien en interdisant l'extension du vignoble, comme le rapporte Cicéron à propos des nations au-delà des Alpes (Cicéron, *La République*, III, 9 : 16). Il faudra attendre l'après-conquête et le développement de l'arboriculture fruitière pour que des vignobles se créent en Lyonnaise.

Les mentions de *Vitis* se multiplient fortement en France septentrionale avec la période romaine. Pour 96 sites, dont 20 du Bas-Empire, 121 phases d'occupation ont fait l'objet d'analyses carpologiques et 33 occupations attribuées à 23 sites, soit le quart, livrent à présent des pépins, pour un total de 3 896 restes, la plupart préservés sous forme minéralisée ou imbibée (fig. 169).

Le morphotype cultivé est bien attesté par la transformation de la silhouette des pépins, du fait de l'allongement du bec. Cependant, 74 % des contextes positifs sont rattachés

à des occupations urbaines et agglomérations, de sorte qu'il n'est pas exclu que la découverte de ces pépins dans les dépotoirs et latrines résulte d'un reconditionnement du vin arrivé en barriques ou d'une consommation de raisins secs. Les procédés de filtrage étant imparfaits, il pouvait subsister dans le produit fini des pépins et pédicelles (Brun, 2003, p. 63). Or, l'élimination de ces pépins relictuels était souhaitable afin de préserver le goût du vin. La multiplication des données carpologiques ne résulte sans doute pas uniquement de ces procédés. La viticulture s'est, de fait, répandue dans les provinces du Nord au début de l'époque romaine et les témoignages qui s'y rapportent se multiplient. Cette viticulture est encore vivace dans l'Antiquité tardive, comme en témoigne la découverte à Luzarches, dans le Val-d'Oise, d'un pressoir daté des IV<sup>e</sup>-V<sup>e</sup> s. (Couturier *et al.*, 2003) et les 150 pépins de raisin qui lui sont associés, étudiés par Marie-France Dietsch-Sellami (rapport d'étude inédit).

Dès le Haut-Empire, des indices polliniques ponctuels signalent l'existence d'une viticulture dans le Bassin parisien, notamment dans le bassin aval de la Marne, d'après les analyses de Chantal Leroyer (1997), comme c'est le cas en Bourgogne, au I<sup>er</sup> s. (Gauthier, Joly, 2003).

Des ateliers attestant une production locale d'amphores vinaïres sont connus à Cambrai (Nord) et Noyon (Oise), selon les récents répertoires établis par Fanette Laubenheimer et Élise Marlière (2010) pour le nord-ouest des Gaules. Il en existe aussi à Jouars-Pontchartrain (Yvelines), Domecy-sur-Cure (Yonne), Sens (Yonne), Gueugnon (Saône-et-Loire), Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire) et Chartres (Eure-et-Loir). Rien de comparable n'a été observé dans l'Aisne, chez les Suéssions (Bénédicte Hénon, communication personnelle).

Et puis, surtout, apparaissent des vignobles, sous la forme de réseaux de fosses de plantation allongées. Ils sont eux aussi précoces, certains implantés dès le milieu du I<sup>er</sup> s., et ils perdurent parfois jusqu'au IV<sup>e</sup> s., comme à Bruyères-sur-Oise dans le Val-d'Oise, où 5 400 fosses ont été décomptées (Toupet, Lemaître, 2003b), à l'image des ensembles de Gevrey-Chambertin en Côte-d'Or qui regroupent 316 fosses datées du I<sup>er</sup> s. (Garcia *et al.*, 2010 et *supra*, p. 93-110), ou de Saint-Martin-des-Champs et des Pijolins à Bourges qui comptent respectivement 230 fosses des I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> s. et 2 700 fosses du I<sup>er</sup> s. (Gandini, 2008 et *supra*, p. 119-126). Il faut souligner la difficulté de dater ces ensembles et la nécessité de caler les fosses elles-mêmes par des datations radiocarbone AMS, réalisées sur les matériaux organiques issus de leur comblement. Les réseaux de plantation du Bois Harlé à Longueil-Sainte-Marie dans l'Oise (Vangèle *et al.*, 1990),

comme ceux du site des Gâts à Verberie dans le même département (Maréchal, inédit), ou de Bucy-le-Long dans l'Aisne (Pommeuy *et al.*, 1992), couramment attribués à l'époque romaine, ne sont en réalité pas indubitablement antiques. Ils ne présentent pas de matériel datant en contexte et les fosses médiévales et modernes sont omniprésentes dans le prolongement de leur décapage.

## DE NOUVEAUX INDICES EN CHAMPAGNE

Des découvertes récentes effectuées en Champagne ont permis d'étoffer quelque peu le dossier de la viticulture dans les provinces du Nord. Le vignoble champenois actuel est le plus septentrional de France et aussi l'un des plus petits en superficie. Ce sont les propriétés hydriques de la craie qui ont permis son implantation, car les longues racines de la vigne peuvent ainsi mobiliser les réserves d'eau profondes par capillarité. Les découvertes de pépins de raisin en milieu rural concernent un seul site romain, car la présence de puits y a permis une conservation des restes sous forme imbibée. Il s'agit de l'habitat des Monts à Plichancourt dans la Marne, dont les puits sont datés du II<sup>e</sup> s. apr. J.-C. La documentation carpologique est beaucoup plus riche en milieu urbain. La fouille récente d'un quartier antique de la ville de Troyes, place de la Libération, a ainsi livré une séquence très bien documentée, du tout début du I<sup>er</sup> s. apr. J.-C. (phase des années 5 à 20) jusqu'au III<sup>e</sup> s. Les aménagements localisés intra-muros ont été particulièrement bien préservés, du fait de la hauteur de la nappe phréatique. Les pépins de raisin, gorgés d'eau, sont abondants durant toute la séquence. Les pourcentages de restes de *Vitis*, par rapport au nombre total de restes des espèces domestiques, varient en fonction des phases, mais sont rarement négligeables (tabl. XI).

Des résidus de marc ont été découverts dans un puits du II<sup>e</sup> s., lié à des entrepôts en relation avec le commerce du vin. Cette découverte coïncide avec les pourcentages de pépins de raisin les plus faibles enregistrés pour toute la séquence, ce qui montre que les décomptes sont fortement tributaires des contextes étudiés. Les restes issus du puits 3209, pour 1 litre de sédiment tamisé à titre d'échantillon-test, consistent en 56 pépins de raisin associés à 301 fragments d'épidermes, 11 pédicelles, des fragments de rafle et feuilles. La vinification en blanc suppose de retirer immédiatement du moût les peaux dilacérées et rafles, ce qui pourrait expliquer le rejet de ces sous-produits dans le puits. Ils ne peuvent correspondre au filtrage du vin avant reconditionnement, car ils comportent des éléments plus

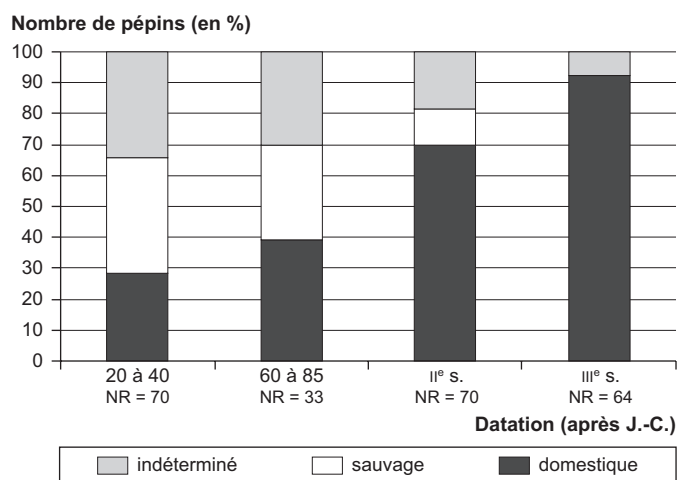
**Tabl. XI** – Nombre de restes de pépins de raisin décomptés pour chaque phase du site de la place de la Libération à Troyes. Le pourcentage de restes de *Vitis* est exprimé par rapport à l'ensemble des restes d'espèces domestiques ou cultivées : NTR : nombre total de restes (responsable des fouilles : Ph. Kuchler ; étude carpologique : V. Zech-Matterne).

Phase	Nombre de restes	NTR <i>Vitis</i>	NTR/phase	% <i>Vitis</i>
5-25	3	82	586	14
20-40	1	58	1588	4
40-65	2	145	1243	12
40-85	2	114	1381	8
60-85	4	165	5326	3
II <sup>e</sup> s.	2	55	4424	1
III <sup>e</sup> s.	1	294	1356	22

grossiers que les pépins et pédicelles. Une partie des productions locales pourrait donc avoir été vinifiée sur place, à proximité des lieux d'écoulement de la marchandise.

L'excellente préservation des pépins a permis d'effectuer des séries de mesures pour une première approche morphométrique. Celle-ci repose sur quatre mesures discrètes utilisées de façon relativement classique en carpologie : longueur et largeur totales, longueur du bec, distance du sommet du bec au sommet de la chalaze (voir par ex. Mangafa, Kotsakis, 1996 ; Jacquat, Martinoli, 1999 ; Bouby, Marival, 2001). Fondée sur un important référentiel de cépages et lambrusques modernes, cette approche permet de distinguer à 95 % les pépins de vigne sauvage (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) et cultivée (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) (Bouby *et al.*, 2005-2006 ; Bouby, 2010 ; Bouby *et al.*, à paraître).

L'analyse factorielle discriminante (AFD), utilisée dans son aspect prédictif, permet de déterminer les pépins archéologiques en les reclassant à l'intérieur du modèle actuel. Appliquée à un ensemble de 237 pépins du site de la place de la Libération, la méthode montre que la plupart se classent dans les valeurs caractéristiques de la vigne domestique moderne. Une proportion non négligeable (23,8 %, si l'on ne tient pas compte des indéterminés) possède toutefois le morphotype sauvage. Celle-ci ne doit pas nécessairement être interprétée comme témoignant de la cueillette de baies de lambrusques qui pourraient croître naturellement à proximité de la ville antique. En Narbonnaise, le morphotype sauvage est récurrent dans les assemblages carpologiques, tant en milieu urbain que rural, y compris dans des sites viticoles producteurs, ce qui montre qu'une partie des vignes cultivées à l'époque romaine était de type sauvage (Bouby, 2010 ; Bouby *et al.*, 2010 ; Terral *et al.*, 2010). Cette situation pourrait se retrouver en d'autres régions du monde romain (Jacquat, Martinoli, 1999).



**Fig. 170** – Affectation aux compartiments sauvage et domestique des pépins de la place de la Libération à Troyes par analyse factorielle discriminante (AFD) à partir d'un référentiel moderne ( $p > 0,75$ ).

À Troyes, on voit très distinctement que la part relative du morphotype sauvage diminue avec le temps, jusqu'à disparaître au III<sup>e</sup> s. apr. J.-C. (fig. 170). Cette observation fait encore écho à la situation observée dans le sud méditerranéen, où l'on constate que la part du morphotype sauvage diminue entre le Haut-Empire et le Bas-Empire (Bouby, 2010).

Sans pour autant constituer une preuve, la tendance chronologique progressive perçue dans l'évolution morphologique des pépins de Troyes va dans le sens d'une évolution sur place de la vigne vers une sélection plus poussée des formes cultivées. Indirectement, elle plaide aussi pour l'hypothèse d'une viticulture locale.

La persistance d'un morphotype sauvage à l'intérieur des vignobles romains soulève encore de nombreuses questions. Selon une hypothèse, le recours à la reproduction sexuée (semis volontaire ou non), aux côtés des modes traditionnels de multiplication de la vigne par voie végétative, a pu la favoriser. Par la création d'une diversité forte, la reproduction sexuée aurait également pu donner matière à une sélection rapide de variétés moins primitives et peut-être mieux adaptées au milieu champenois.

Il est maintenant nécessaire, pour progresser sur cette question, de faire usage de méthodes relevant de la morphométrie géométrique, qui permettent de différencier vignes sauvage et cultivée, mais aussi d'effectuer des regroupements au sein du compartiment cultivé (Terral *et al.*, 2010). Une telle approche permettrait notamment de rechercher l'existence éventuelle de liens entre morphotypes domes-

tiques romains et grands groupes de cépages typiques du nord-est de la France.

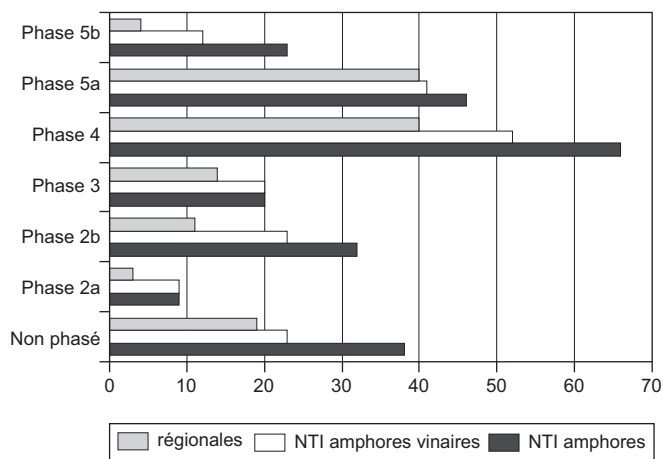
L'existence d'une viticulture locale autour de la ville de Troyes est aussi suggérée par la proportion élevée d'amphores vinaires de fabrication régionale, au moins pour les phases 4 et 5a (fin du I<sup>er</sup> s.-début du II<sup>e</sup> s.) qui précèdent la phase 5b, à laquelle se rattachent les résidus de vinification (Séverine Lemaître, rapport d'étude inédit). Les conteneurs vinaires constituent 57 % du nombre d'amphores répertorié sur le site, avec 66 individus pour un nombre typologique d'individus (NTI) de 111. Le faciès d'approvisionnement en vin du quartier varie considérablement au fil du temps, selon que l'on considère les « amphores » régionales comme des conteneurs vinaires ou non. En effet, même si les chiffres sont faibles, ils laissent apparaître une part importante de productions locales, soit le quart des conteneurs vinaires et 15 % du NTI (fig. 171). Qui plus est, la plupart des cols d'amphores de production régionale présentent des traces internes de couleur brune ou noire, débordant sur la face extérieure de la lèvre, qui correspondent peut-être à de la résine ou de la poix (?). L'observation de ces résidus corrobore l'hypothèse de l'utilisation des conteneurs régionaux pour conditionner du vin, dont la durée de vie était prolongée grâce aux propriétés bactéricides des résines utilisées dans l'Antiquité (Séguier, 2004).

Ce vignoble est difficile à localiser. Les analyses de Chantal Leroyer n'ont pas mis en évidence de signaux polliniques relatifs à la culture de la vigne dans la plaine de Troyes (Leroyer, 1997).

Les études palynologiques de Muriel Boulén ont surtout fourni des indices pour la ville de Reims et les périodes médiévales. Sur le chantier de la ZAC du Vieux-Port à Reims, des échantillons palynologiques ont été extraits du lit ancien de la Vesle, un affluent de la Marne. Les pourcentages de pollens de *Vitis* ne deviennent significatifs qu'à partir de la période médiévale. Il faut rappeler que la vigne est un faible pollinisateur et que sa dispersion pollinique est très limitée. Une étude réalisée sur la pluie pollinique actuelle montre ainsi que la moyenne annuelle dans les régions viticoles est inférieure à 0,5 % pollens de vigne et, qu'au cœur du vignoble, elle oscille entre 2,5 % et 7 % (Gauthier, Joly, 2003). Les pourcentages deviennent nuls à une distance de 2 m des limites de parcelles. Les valeurs sont reproduites, selon une lecture chronologique de la séquence pollinique, de bas en haut dans le tableau XII.

Les pourcentages de pollens de vigne ne dépassent 1 % qu'au seuil de la période médiévale et ils peuvent ensuite

Phases	NTI amphores	NTI amphores vinaires	Régionales
Non phasé	38	23	19
Phase 2a	9	9	3
Phase 2b	32	23	11
Phase 3	20	20	14
Phase 4	66	52	40
Phase 5a	46	41	40
Phase 5b	23	12	4
<b>Total</b>	<b>196</b>	<b>157</b>	<b>112</b>



**Fig. 171** – Site antique de la place de la Libération à Troyes : évolution des proportions relatives des amphores de production régionale par rapport au nombre total d’amphores et au nombre total de conteneurs à vin en nombre typologique d’individus (NTI). Le nombre typologique d’individus correspond à la somme, après collage, des éléments présentant une forme identifiable et n’appartenant pas visiblement au même individu (étude de S. Lemaître, Université de Poitiers et A. Delor-Ahu, Inrap).

atteindre de fortes proportions. Les indices relatifs à l’époque antique demeurent cependant trop faibles pour signaler l’existence d’une viticulture autour de Reims pour ces périodes. Les réseaux de plantation du début du Haut-Empire, repérés dans la ville et à sa périphérie nord-orientale, sur les sites de la rue Clovis et de l’îlot Capucins-Incmar-Clovis, sur la parcelle dite En Droit le Clocher à Caurel (Marne) et les sites des Petits Didris et de la Pelle à Four à Cernay-lès-Reims (Marne), ont été interprétés plutôt comme la trace de vergers du fait de la morphologie carrée

**Tabl. XII** – Pourcentages de pollens de type *Vitis spec.* dans la séquence de la Zac du Vieux-Port à Reims (responsable des fouilles : Ph. Rollet, Inrap ; étude palynologique : M. Boulen).

Réf. échantillon	N° US	% pollens	Datation
P1	US 492/1732	< 1 %	médiéval
P2	US 391	0,7 ; 1,5 ; 1,8 ; 8,3 %	médiéval
P4	US 348	3 %	médiéval
P5	US 896	< 1%	médiéval
P7	US 1639	< 1%	du milieu à la fin du I <sup>er</sup> s.
P8	US 483/484	< 1%	gallo-romain à préciser

des fosses et de leur métrologie (Koehler, 2003). Beaucoup d’autres réseaux fossoyés mériteraient une étude plus approfondie. Souvent découverts lors de diagnostics, comme à Sainte-Maure dans l’Aube (Inrap, inédit), ils ne sont en effet pas toujours relevés en plan et restent difficiles à dater.

\*  
\* \*

Les indices d’une viticulture dans le nord du Bassin parisien, où le vignoble atteint sa limite septentrionale, demeurent rares et dispersés. De récentes études centrées sur la Champagne apportent néanmoins quelques éléments relatifs à la viticulture et au commerce du vin local dans ces régions. Les nouvelles méthodes d’analyse des restes archéobotaniques éclairent quant à elles les modes antiques de propagation et de conduite de la vigne. Les premiers résultats obtenus pour la ville de Troyes renforceront ainsi l’idée d’un développement local de la vigne cultivée, tandis que les indices polliniques indiqueraient, qu’autour de Reims, cette viticulture pourrait être plus tardive. Une étude plus poussée des traces de plantation, souvent découvertes lors de diagnostics archéologiques, permettrait d’étoffer le dossier, à l’image du travail mené de manière beaucoup plus systématique dans les régions viticoles antiques bien caractérisées.

**Remerciements**

Pour leur aide bibliographique ou les informations qu’ils ont bien voulu nous communiquer, nous remercions nos collègues Bénédicte Hénon, Frédéric Gransar et Denis Maréchal, de l’Inrap.