



HAL
open science

Conclusion

Jean-Pierre Brun, Fanette Laubenheimer

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Brun, Fanette Laubenheimer. Conclusion. Gallia - Archéologie de la France antique, 2001, La viticulture en Gaule, 58, pp.203-219. 10.3406/galia.2001.3180 . hal-01909408

HAL Id: hal-01909408

<https://hal.science/hal-01909408v1>

Submitted on 20 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

CONCLUSION

Jean-Pierre BRUN et Fanette LAUBENHEIMER

Mots-clés. Amphores, tonneaux, pressoirs, Marseille, Narbonnaise, Aquitaine, Lyonnaise, Germanie, Probus.

Key-words. Amphorae, casks, winepresses, Marseille, Gallia Narbonensis, Aquitania, Lugdunensis, Germania, Probus.

Résumé. Quarante ans de recherches, singulièrement accrues ces vingt dernières années du fait de l'archéologie préventive, ont bouleversé notre perception de la viticulture antique en France. Nous pouvons désormais assurer qu'il n'y a pas de véritable viticulture avant l'implantation des Phocéens à Marseille en 600 avant J.-C. Les Grecs gardent longtemps un quasi-monopole de la production du vin et de sa distribution, même si une viticulture indigène se développe dès les IV^e-III^e s. autour de certains centres côtiers tels que Lattes ou Martigues. Après la conquête romaine, la viticulture s'est implantée précocement en Languedoc, mais c'est surtout après les guerres civiles et la déduction des colonies que l'on constate un essor rapide des surfaces plantées en vignes et de la production. Les I^{er} et II^e s. de notre ère marquent l'apogée de la viticulture en Narbonnaise. La viticulture s'étend aussi précocement en Aquitaine à partir du I^{er} s. où elle connaît une période faste au II^e et au début du III^e s. Dans le reste de la Gaule, la situation est moins bien connue, mais quelques indices (présence de pressoirs, fabrications d'amphores vinaïres malgré l'omniprésence des tonneaux) montrent que la vigne se répand dans les vallées du Rhône, de la Loire et de la Seine dès le I^{er} s. À la fin du II^e s. en Narbonnaise et au III^e s. ailleurs, on trouve des signes de crise et de mutations. De nombreuses exploitations viticoles sont abandonnées ou transformées. Le vin gaulois cesse d'être exporté en amphores, mais peut-être continue-t-il de l'être en tonneaux. Les centres de gravité de la viticulture se déplacent ; c'est alors qu'on assiste à la création du vignoble de la vallée de la Moselle. Durant l'Antiquité tardive, la culture de la vigne se maintient dans toutes les zones précédemment couvertes, mais semble le plus souvent destinée à une production de vin pour la consommation locale ou régionale. On est alors bien loin, sauf en Rhénanie et en Aquitaine, des chais imposants du II^e s.

Abstract. Our knowledge of ancient viticulture in France has greatly increased during the last forty years, especially during these last twenty years due to the results of rescue archaeology. We now can assume that no real viticulture existed before the foundation of Marseille by the Phocaeans. The Greeks kept an exclusive control on the wine production and trade, even if, as early as the 3rd and 4th centuries BC, an indigenous vine cultivation was developed around coastal centres as Lattes and Martigues. After the Roman conquest, viticulture expanded in Languedoc, but the main development went on after the Civil Wars and after the foundation of colonies in Gallia Narbonensis where it reached its peak during the 1st and 2nd centuries AD. Vine cultivation expanded also in Aquitania during the 1st century AD and flourished until the mid-third century.

We now have indications (presses, wine amphorae workshops) that wine production was carried on as soon as the 1st century in the Rhône, Loire and Seine valleys.

During the last decades of the 2nd century and the 3rd century, we find indications of a crisis in Narbonensis : many wine plants were abandoned or transformed. Gaulish wine ceased to be exported in amphorae, but a wine trade using barrels could have been going on. On the other hand, the main production moved northwards : vineyards in the Mosel valley were planted during the 3rd century.

During Late Antiquity, the viticulture remained in the areas where it existed before, but especially for local or regional market. And nowhere, except in the Rhineland and in Aquitania, are we able to find wineries as big as they were during the 2nd century.

Traces de vignobles, domaines viticoles avec leurs pressoirs et leurs chais, pépins de raisin et vestiges de pressurage, ateliers d'amphores vinaïres ou zones de fabrication de tonneaux apportent une vision totalement

renouvelée du développement du vignoble dans les Gaules, depuis la Protohistoire jusqu'à la fin de l'Antiquité. Si des avancées considérables ont été réalisées, notamment grâce à l'archéologie préventive,

elles ne sont pas homogènes pour l'ensemble des régions, et l'on ne peut suivre partout la progression du vignoble à travers le pays avec la même régularité : l'enquête connaît encore des lacunes, par exemple dans le bassin de la Loire, celui de la Seine, en Bourgogne et au-delà vers le nord.

Les contributions de ce dossier qui offrent des mises au point thématiques ou régionales nous incitent à tenter un bilan des connaissances sur la viticulture antique en Gaule et à déterminer les lacunes qui subsistent encore.

VITICULTURES GRECQUE ET INDIGÈNE À L'ÂGE DU FER

Grâce à l'archéobotanique, la préhistoire de la viticulture a désormais un cadre. La vigne sauvage, *Vitis vinifera sylvestris*, est présente en Gaule méridionale depuis le Paléolithique inférieur. Lorsque le climat se réchauffa, elle trouva un terrain d'élection à la lisière des forêts et le long des cours d'eau méditerranéens, mais aussi sous des climats plus frais, en piémont des Alpes, sur la façade atlantique et même en Allemagne dans les vallées du Rhin et du Neckar. Les analyses multivariées auxquelles se sont livrés Laurent Bouby et Philippe Marinval ont montré que, jusqu'ici, les pépins de raisin trouvés dans des sites de l'âge du Bronze sont attribuables à des vignes sauvages. En revanche, plusieurs sites de l'âge du Fer du Midi de la Gaule, comme Le Mourre-de-Sève à Sorgues (Vaucluse), Le Plan-de-la-Tour à Gailhan (Gard), Coudounèu à Lançon-Provence et L'Île-de-Martigues (Bouches-du-Rhône), ont livré des pépins de raisin issus de vignes cultivées, dès les niveaux de la fin du VI^e au V^e s. Ces analyses confirmeraient donc de façon indépendante de la tradition littéraire que l'introduction de la culture de la vigne n'est pas antérieure à l'implantation des Phocéens à Marseille. Ce serait donc sous leur influence que, comme le rapporte Trogue-Pompée, les Gaulois « s'habituerent à vivre sous l'empire des lois plutôt que sous celui des armes, à tailler la vigne et à planter l'olivier ».

Sur les débuts de la viticulture à Marseille, nous sommes renseignés à la fois par les découvertes carpologiques datant de la première moitié du VI^e s. et surtout, à partir du milieu du siècle, par la production et l'exportation d'amphores vinaïres qui témoignent de la place éminente prise par les vignobles dans la *chôra* de la cité.

Sous Auguste, Strabon pourra dire que le territoire de Marseille est « couvert de vignes ». L'histoire de la production de ces amphores a fait l'objet de plusieurs ouvrages et articles et nous n'en rappellerons les grandes lignes que pour mémoire²⁴⁰. Marseille, après avoir distribué, au cours du VI^e s., du vin de Méditerranée orientale et surtout du vin étrusque, s'installe aux V^e et IV^e s. en position de quasi-monopole de la vente du vin en Gaule méridionale et en Gaule interne. Il faut insister à ce propos sur l'apport des récentes fouilles conduites par P. Boissinot à Saint-Jean-du-Désert : quelques parcelles de terre striées de tranchées témoignent de l'implantation d'un vignoble entre le IV^e et le II^e s. avant J.-C. ainsi que de la pratique du provignage (voir p. 58).

Ce premier témoignage direct sur la culture de la vigne souligne l'absence, dans les fouilles de Marseille, d'installation de production de vin²⁴¹. Comme dans les autres cités grecques, il est vraisemblable que le foulage du raisin était réalisé dans la vigne même, souvent à l'aide d'appareils portatifs en bois, ou, pour les propriétés plus importantes, dans des fermes dispersées. Toutefois, c'est en ville même que la vinification devait être conduite : le vin fermentait dans des *pithoi*, mais, jusqu'à présent, on n'en a pas retrouvé de trace.

Contrairement à ce qu'on a longtemps cru, c'est dès cette période que les indigènes s'essayèrent à cultiver la vigne. Les amas de pépins et de pédoncules de raisin trouvés dans des niveaux témoignant d'incendies à Martigues (milieu du V^e s.) et à Coudounèu (milieu du IV^e s.) peuvent correspondre à des réserves de raisins secs plutôt qu'à des résidus de pressurage dans la mesure où ils étaient contenus dans des vases, mais il est néanmoins possible qu'un pressoir (à vin ou à huile ?) ait existé dès le V^e s. sur ce dernier site. Les macrorestes trouvés dans les fouilles de Lattes ont montré que la vigne y est cultivée dès le V^e s., peut-être en partie sous l'influence étrusque ; la découverte de grands champs de vignes confirme l'extension de la viticulture dès le milieu du III^e s. aux portes mêmes de l'agglomération (Port Ariane, voir p. 37 et Jung, 2000, p. 366-367, fig. 9-10).

240. Les détails des recherches sur les amphores de Marseille se trouvent dans Bats dir., 1990 et Bertucchi, 1992.

241. Sur la commune de Marseille, un seul chai antique est connu : situé à Château-Gombert, il est datable du Haut-Empire et a livré de nombreuses amphores des Carmes.

À partir du III^e s., d'après le témoignage des amphores, la production marseillaise semble être devenue insuffisante pour satisfaire une demande en augmentation et les Massaliotes distribuèrent, à côté de leurs propres produits, des vins d'Italie du Sud puis du Centre. Ils ouvrirent ainsi le marché gaulois aux entreprises italiennes : au cours du II^e s., les vins d'Italie prirent une place grandissante et commencèrent à être distribués directement par des marchands venus de la péninsule. En dehors de Marseille, les témoignages de viticulture sont rares en Provence (seulement à Entremont), alors que l'oléiculture est bien attestée au II^e s. En revanche, le Languedoc, avec Lattes, Ensérune, Pech-Maho, donne des preuves d'une certaine extension de la viticulture, au moins dans la frange côtière. Toutefois, si la production de vin était la source principale de la richesse de Marseille, il n'en allait pas de même pour les agglomérations indigènes ; R. Buxó i Capdevila et M. Py remarquent qu'aucune d'entre elles n'a fabriqué des amphores et que la production de vin ne suffisait pas à couvrir les besoins locaux. Reste le cas de Lattes, où la corrélation entre le nombre de pépins de raisin et celui des tessons d'amphores et de *dolia* montre qu'entre la fin du III^e s. et le I^{er} s. avant J.-C. la vigne tient une place prépondérante au point de faire reculer notablement les importations de vin, fait remarquable à une époque où le vin italien inonde le marché gaulois. Cette place est confirmée à la fois par les restes de champs de vignes et par l'existence *intra muros* de plusieurs celliers contenant des jarres partiellement enterrées pouvant avoir servi à la vinification.

LA CULTURE DE LA VIGNE EN GAULE TRANSALPINE SOUS LA RÉPUBLIQUE

Après la conquête de la Gaule transalpine, les importations de vin italien prirent une ampleur telle que les négociants italiens semblent avoir éliminé les Marseillais du commerce du vin en Gaule Chevelue et même en Gaule méridionale. En tout cas, on ne trouve pratiquement plus aucune amphore de Marseille dans les sites archéologiques occupés entre 125 et 50 avant J.-C. : leur place est prise par les amphores italiques. Et pourtant, Marseille, alliée et amie des Romains, alors au faîte de sa puissance, devait continuer à vendre son vin, l'une de ses seules ressources. Plutarque raconte que les Marseillais se

servirent des os des Teutons et des Ambrons battus par Marius lors de la bataille d'Aix-en-Provence pour bâtir des murs d'enclos à leurs vignes (*Marius*, XXI, 7) et le témoignage de Strabon, déjà cité, est clair : « Marseille est couverte de vignes ». Ramon Buxó i Capdevila et Michel Py ont raison de s'interroger sur l'éclipse paradoxale des amphores massaliotes : le vin aurait-il alors été commercialisé surtout en vrac, dans des outres et des tonneaux auxquels César (*B. C.*, II, 11, 2) fait allusion (voir p. 33) ? Mais alors, pourquoi revenir à la création d'amphores vinaires à partir du milieu du I^{er} s. avant J.-C. ?

Cette question doit faire l'objet de recherches dans les années qui viennent. On peut aussi s'interroger sur les débuts de la viticulture pratiquée par les Italiens. En effet, les récentes fouilles de Nîmes (ZAC des Halles, Le Florian et rue Émile-Jamais) ont mis au jour des champs de vignes datés du dernier quart du II^e s. et de la première moitié du I^{er} s. Deux hypothèses s'affrontent : ces vignobles ont-ils été créés par des citoyens italiens ou bien par de riches Volques Arécomiques (Monteil, 1999b, p. 491-493) ? Dans la région de Narbonne où l'on attend les premières implantations rurales romaines, les prospections systématiques commencent à peine et il faudrait multiplier les dégagements pour aboutir à des données précises ; remarquons déjà que certains habitats ruraux isolés du Biterrois, du Lauragais et du Roussillon fondés à la fin du II^e s. pourraient correspondre à des établissements de colons²⁴².

Dans ce contexte mieux connu, comment interpréter la mesure d'interdiction de planter la vigne et l'olivier rapportée par Cicéron ? Marseille, fidèle alliée, souveraine sur ses territoires anciens et nouveaux, ne saurait avoir été visée, même si c'est précisément à cette époque que les amphores marseillaises quittent la scène. Il semble clair par ailleurs que l'interdiction faite aux *gentes transalpinae* n'a pas atteint les producteurs indigènes déjà installés, comme ceux de Lattes, probablement alliés ou clients de Marseille. Elle n'a pu entraver non plus l'extension des vignobles possédés par des Italiens en Gaule : la mesure était clairement destinée à favoriser leur développement ainsi que l'enrichissement des

242. Sur cette question voir Mauné, 1998, p. 483-503 et Mauné, 2001a. En Roussillon, le site de Puig del Baja I avec ses tuiles importées et son béton de tuileau datés de la fin du II^e s. avant J.-C. est un bon exemple de ces établissements italiens qui ont dû produire du vin à haute époque (Kotarba, 1996).

viticulteurs citoyens. La thèse de A. Aymard (1948) reste donc solide : il avait bien vu que les vignes existantes possédées par les indigènes étaient épargnées de même que celles des colons italiens. Quant à la durée de la mesure, on n'a pas d'argument nouveau pour contester la position d'Aymard : début de l'interdiction au moment de la promulgation de la *lex provinciae* et fin lors de la déduction des colonies césariennes et de l'extension du droit latin à l'ensemble de la province²⁴³.

De fait cette chronologie expliquerait la rareté des données concernant la fin du II^e s. et la première moitié du I^{er} s. avant J.-C. : mis à part Nîmes et Lattes, il n'y a guère de témoignages archéologiques sur la production d'huile ou de vin hors du domaine de Marseille²⁴⁴. C'est seulement dans la seconde moitié du siècle qu'apparaissent les premiers ateliers de potiers d'amphores manifestant l'essor de la viticulture commerciale. Pour l'essentiel, le vin consommé par les peuples celtiques avant et pendant la guerre des Gaules venait bien d'Italie.

LA DÉDUCTION DES COLONIES PAR CÉSAR ET AUGUSTE, MOTEUR DE LA VITICULTURE ?

Après le milieu du I^{er} s. avant J.-C., on voit se multiplier les signes d'une intense mise en valeur agricole liée à l'assignation des terres aux vétérans des guerres civiles. En Provence, le domaine de Marseille est démembré au profit de la colonie d'Arles en 46 avant J.-C. Dans le quart de siècle qui suit, des colonies sont déduites à Orange, Fréjus, Valence, Vienne et, de l'autre côté du Rhône, à Béziers. En parallèle, les agglomérations pérégrines, de *Ruscino* à Vaison-la-Romaine en passant par Nîmes, s'étendent et se couvrent d'une parure monumentale

243. La chronologie de la mesure a fait l'objet d'après débats sur lesquels nous ne reviendrons pas (voir : Badian, 1968, p. 19 ; Ebel, 1976 ; Clavel-Lévêque, 1977 ; Goudineau, 1978 ; Tchernia, 1986a, p. 93-94). Dans l'état de la documentation, la position de A. Aymard nous semble celle qui sollicite le moins la source.

244. Nous avons vu plus haut que les alentours de la colonie de Narbonne où de nombreux Italiens étaient implantés devaient déjà comporter des vignobles : nul doute que les recherches archéologiques futures en fourniront la preuve. Dans le domaine de Marseille, un établissement rural, situé à Costebelle (Hyères) et probablement possédé par des Grecs d'*Olbia*, était doté de cuves et de pressoirs dès le I^{er} s. avant J.-C. Toutefois il semble s'agir d'une huilerie (Borréani, Brun, 1990).

manifestant la puissance et la richesse des élites locales. Passée la phase d'enrichissement permise par les spoliations liées aux guerres, les uns et les autres se devaient d'assurer leur fortune en investissant dans des propriétés foncières et en développant des cultures lucratives, au premier rang desquelles la vigne. Cet intense effort de mise en culture des terres est bien perceptible dans la vallée du Rhône, notamment dans l'emprise du cadastre B d'Orange. Philippe Boissinot, Thierry Odiot et Cécile Jung donnent de bons exemples de ces travaux de délimitation des parcelles, de drainage des terrains et de défoncement des sols pour planter des vignes, notamment à Lapalud (voir p. 59 et 121). Cet essor est surtout perceptible à travers la création de nombreux ateliers de potiers fabriquant, entre autres, des amphores pour les viticulteurs voisins. Ces productions témoignent de l'existence d'une demande en contenants pour expédier des vins dont la quantité dépasse désormais les besoins locaux. Sont actifs dès cette époque les ateliers des Carmes à Marseille, de Saint-Just (Ardèche), de Saint-Côme-et-Maruéjols (Gard), de l'Îlot-Théron à Nîmes, de Sainte-Cécile-les-Vignes et de Mazan (Vaucluse), d'Aspiran et de Corneilhan (Hérault) et de Montans (Tarn). Leur dispersion montre que la viticulture commerciale est désormais présente sur l'ensemble du territoire de la Narbonnaise, mais la localisation de certains d'entre eux est à souligner. Des ateliers dans la vallée du Rhône signifient que les vignobles se sont prioritairement implantés le long de cet axe commercial essentiel : la « débite » aux populations des Trois Gaules en était facilitée. Il faut aussi remarquer que la production d'amphores augustéennes à Montans dans le Tarn relance l'hypothèse de R. Dion d'un développement relativement précoce du vignoble dans ce secteur et conforte, en la nuancant, la théorie des « avant-postes » (voir p. 6). De plus, les recherches sur les tonneaux entreprises par Armand Desbat (1991, 1997), André Tchernia (1997) et tout récemment par Élise Marlière (voir p. 181-201) ont montré que leur utilisation pour expédier les vins courants a été beaucoup plus précoce qu'on ne le pensait. À partir des vestiges archéologiques, des essences de bois, des représentations, des inscriptions sur les fûts et sur pierre, É. Marlière définit une zone de tonnellerie dans la moyenne vallée du Rhône qui a été active dès l'époque augustéenne au moins. Dès 1991, A. Desbat expliquait d'ailleurs la diminution de la proportion des amphores vinaires à Saint-Romain-en-Gal à partir de la

fin du I^{er} s. avant J.-C. par la place grandissante prise par le commerce des vins en tonneaux (Desbat, 1991, p. 331), et A. Tchernia avance que ce serait l'armée romaine elle-même qui aurait généralisé l'usage des tonneaux lorsqu'elle fut confrontée à la nécessité de transporter jusqu'au Rhin les vins italiens et espagnols arrivés à Lyon dans des bateaux-citernes. Ainsi s'expliqueraient à la fois le nombre et la grande capacité des tonneaux trouvés dans les camps militaires rhénans à l'époque d'Auguste, la relative rareté des amphores vinaires par rapport à celles ayant transporté de l'huile et du *garum*, ainsi que le rôle de Lyon comme point de rupture de charge et plaque tournante de ce trafic (Desbat, 1991, p. 332).

Dès le départ, les conditions étaient donc remplies pour qu'une bonne part du vin de ces « avant-postes » de la viticulture de Narbonnaise soit expédiée dans des fûts de bois, conteneur idéal pour le vin de consommation courante destiné entre autres à l'armée stationnée sur le Rhin. Cette hypothèse expliquerait que les productions viticoles des Allobroges et des Volques Tectosages échappent pour l'essentiel à notre observation.

Si l'on pressent ainsi les débuts de la grande production vinicole de Narbonnaise, il faut remarquer toutefois que les installations vinicoles attribuables à l'époque augustéenne et à la première moitié du I^{er} s. après J.-C. sont encore fort rares : on peut citer la *villa* du Suveret dans la colonie de Fréjus, et celle du Mas Coste à Perpignan probablement un peu plus tardive (sous Tibère ?). Beaucoup de ces fouloirs et chais ont été détruits par des constructions ultérieures ou gisent encore sous les sols bétonnés de pièces édifiées au II^e s. ; dans nombre de cas aussi, ils ont pu faire partie de petits établissements abandonnés dans le courant du I^{er} s., détruits par les labours et délaissés par les archéologues. C'est l'un des domaines où la recherche devrait s'intensifier.

L'EXPANSION DE LA VIGNE DANS LA SECONDE MOITIÉ DU I^{er} S.

Le milieu du I^{er} s. marque une étape importante dans le développement de la viticulture en Gaule. À partir des règnes de Néron et surtout de Vespasien, on assiste à la fois à l'extension des surfaces plantées, à la multiplication des installations vinicoles, à la construction de

chais parfois très vastes, à la standardisation et à la production massive des amphores vinaires ainsi qu'à l'extension de la culture de la vigne au-delà de barrières climatiques jusqu'alors réputées infranchissables (Strabon, *Géographie*, IV, 1, 2 ; Varron, *Res rusticae*, I, 7, 8). À cette époque, le vin produit en Gaule est déjà réputé à Rome. Pline évoque ceux de Marseille, de Béziers et celui des Allobroges déjà connu de Celse (*De medicina*, IV, 12) ; Columelle (I, *praef.*, 20) s'écrie « nous faisons les vendanges dans les Cyclades, en Bétique et en Gaule ». Il est bien connu que le vin de Béziers est importé à Rome et, sous Vespasien, les amphores vinaires gauloises représentent 40 % des conteneurs trouvés dans certains contextes d'Ostie.

EN NARBONNAISE

L'augmentation, à cette période, des surfaces plantées peut être déduite de celle des autres facteurs car les champs comportant des tranchées de défonçage sont rarement datables avec précision (voir Boissinot, p. 61). Citons toutefois Tamberlette à Alleins (Bouches-du-Rhône, I^{er} s.), Les Girardes et Les Dèves à Lapalud (Vaucluse), Saint-André-de-Codols à Nîmes (Gard), La Domergue à Sauvian, Dassargues à Lunel, La Quintarié à Clermont-l'Hérault, Les Plantiers à Mudaison et probablement Loupian (Hérault). Plusieurs de ces champs de vignes sont associés à des *villae* qui, à la fin du I^{er} s. et au II^e s., furent dotées d'installations vinicoles (Les Girardes, Saint-André-de-Codols, La Domergue, Dassargues, La Quintarié, Les Plantiers, Loupian). C'est d'ailleurs la multiplication des fouilles de ces installations qui permet aujourd'hui de mesurer l'ampleur du phénomène touchant à la fois les grandes et les petites exploitations. Dans la dernière catégorie, mentionnons les modestes viticulteurs du village routier de Pignans (Var), ceux de Tout-Égau et de L'Ormeau à Taradeau (Var) ou des Jurières-Basses à Puissalicon, Hérault (douze *dolia*). On passe ensuite progressivement aux grands domaines dont on peut estimer l'ampleur grâce au nombre de jarres de vinification : La Quintarié à Clermont-l'Hérault (environ 40 *dolia*), Les Mesclans à La Crau (50 *dolia*), Les Prés-Bas à Loupian (90 *dolia*), Pardigon 1-3 à Cavalaire-sur-Mer (plus de 100 *dolia*), Le Fayn à Roussas, Le Molard à Donzère (200 *dolia*), La Domergue à Sauvian (environ 250 *dolia*), Les Toulons

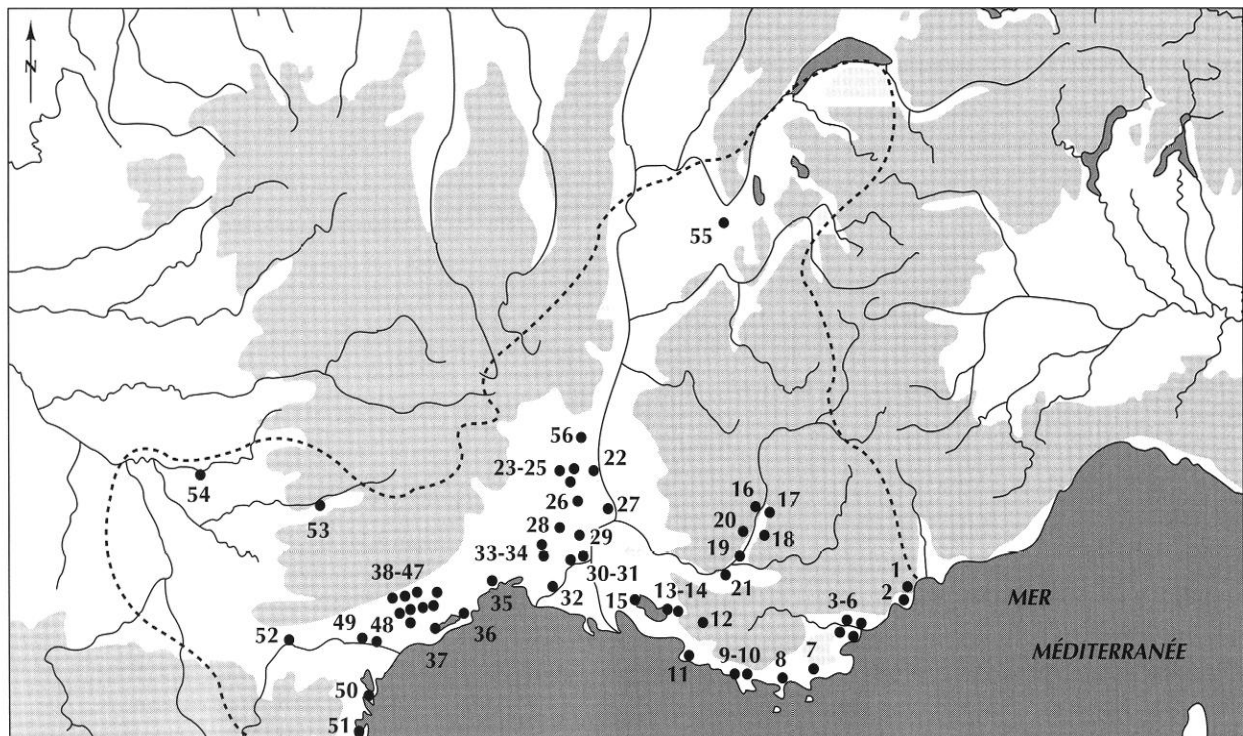


Fig. 105 – Carte de répartition des ateliers d'amphores vinaires en Narbonnaise sous le Haut-Empire (dessin F. Laubenheimer).

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Saint-Cassien à Cannes (Alpes-Maritimes) | 20. Saint-Martin-les-Eaux (Alpes-de-Haute-Provence) | 39. Dourbie à Aspiran (Hérault) |
| 2. Mandelieu-la-Napoule (Alpes-Maritimes) | 21. Corbières (Alpes-de-Haute-Provence) | 40. L'Estagnola à Aspiran (Hérault) |
| 3. Saint-Lambert à Fréjus (Var) | 22. Chusclan (Gard) | 41. Soulmatre à Aspiran (Hérault) |
| 4. Pauvadou à Fréjus (Var) | 23. Bazine à Bagnols-sur-Cèze (Gard) | 42. Fabrègue à Aspiran (Hérault) |
| 5. Sainte-Croix à Fréjus (Var) | 24. Les Eyrieux à Bagnols-sur-Cèze (Gard) | 43. Contours à Saint-Pargoire (Hérault) |
| 6. Porte d'Orée à Fréjus (Var) | 25. Tresques (Gard) | 44. Tourbes (Hérault) |
| 7. La Croix-Valmer (Var) | 26. Saint-Laurent-des-Arbres (Gard) | 45. Laurens (Hérault) |
| 8. La Crau à Hyères (Var) | 27. Sauveterre (Gard) | 46. Servian (Hérault) |
| 9. Le Castellet (Var) | 28. Meynes (Gard) | 47. Corneilhan (Hérault) |
| 10. Portissol à Sanary-sur-Mer (Var) | 29. Montfrin (Gard) | 48. Sallèles-d'Aude (Aude) |
| 11. Marseille (Bouches-du-Rhône) | 30. Pauvre-Ménage à Beaucaire (Gard) | 49. Saint-Marcel-sur-Aude (Aude) |
| 12. Puylobier (Bouches-du-Rhône) | 31. Privat à Beaucaire (Gard) | 50. Sigean (Aude) |
| 13. Moulin du Pont à Velaux (Bouches-du-Rhône) | 32. Saint-Gilles (Gard) | 51. Ponteilla (Pyrénées-Orientales) |
| 14. Plaine du Levrau à Velaux (Bouches-du-Rhône) | 33. Seynes à Nîmes (Gard) | 52. Villespy (Aude) |
| 15. Istres (Bouches-du-Rhône) | 34. Jaurès à Nîmes (Gard) | 53. Castres (Tarn) |
| 16. Viens (Vaucluse) | 35. Montbazin (Hérault) | 54. Montans (Tarn) |
| 17. Volonne (Alpes-de-Haute-Provence) | 36. Loupian (Hérault) | 55. Aoste (Isère) |
| 18. Oraison (Alpes-de-Haute-Provence) | 37. Vendres (Hérault) | 56. Saint-Just (Ardèche) |
| 19. Villeneuve (Alpes-de-Haute-Provence) | 38. Tressan (Hérault) | |

à Rians (plus de 250 *dolia* ?), Vareilles à Paulhan (environ 300 *dolia*). D'un point de vue géographique, leur répartition couvre la Provence, le Languedoc, la vallée du Rhône (jusqu'à Montclimar) et aussi les Alpes méridionales où l'on connaît un chai de quatorze *dolia* à La Bâtie-Montsaléon, Hautes-Alpes (voir p. 73).

Cette croissance considérable de la production suscite un développement des productions d'amphores à vin : les ateliers se multiplient, couvrent toute la Narbonnaise méridionale. On en compte aujourd'hui près d'une

cinquantaine qui ont fonctionné dans la seconde moitié du I^{er} s. Ils sont prioritairement implantés à l'intérieur des terres non loin des cours d'eau, mais aussi plus rarement dans les ports ou sur la côte (vallée de la Durance, vallée du Rhône, vallée de l'Hérault et de l'Aude ; ports de Fréjus ou de Marseille) (fig. 105). Ces ateliers fabriquent une grande variété de produits, allant des matériaux de construction à la céramique commune en passant par les amphores dont les types varient selon les régions : des Gauloise 1 surtout dans la basse vallée du

Rhône, des Gauloise 2 à Marseille et dans sa région, des Gauloise 5 en Provence... Progressivement toutefois la production se standardise et la plupart des ateliers se mettent à fabriquer des Gauloise 4 qui deviennent l'emblème du vin de Narbonnaise exporté sur les grands marchés de l'Empire. Mais il s'en faut de beaucoup que toute la production de vin ait été mise en amphores. Nous avons vu que les Allobroges devaient expédier leurs vins prioritairement en barriques depuis l'époque d'Auguste et, pour les I^{er} et II^e s., A. Tchernia (1997, p. 125) explique par cette pratique le contraste entre la rareté des ateliers d'amphores dans la moyenne vallée du Rhône et leur grand nombre au sud de Saint-Paul-Trois-Châteaux. C'est aussi l'hypothèse que retiennent T. Odier et C. Jung pour cette région du Tricastin qui a livré l'un des plus grands chais connus dans le monde romain, mais pas d'atelier de potiers d'amphores²⁴⁵ (voir p. 126). Ne doit-on pas aller plus loin et imaginer que, même en Languedoc et en Provence où les ateliers sont les plus nombreux et les plus importants, une part des vins communs était expédiée en outres et en tonneaux ?

En tout état de cause, cette prépondérance des récipients en bois permet de comprendre aussi le manque d'installations conservées au nord de Montélimar. Voilà une région où nous savons par les textes que l'on a produit du vin dès le début de notre ère et, en un siècle de recherche, on n'a pas pu jusqu'à présent identifier formellement des installations de production. C'est donc vraisemblablement que leurs vestiges diffèrent de ceux des régions méditerranéennes. Plinius nous avait déjà informés que dans les Alpes on utilisait des foudres pour faire et conserver le vin (Plinius, *H. N.*, XIV, 133). Si, dès le départ, on a vinifié dans des foudres, et si l'on a employé des pressoirs et des cuves en bois, les archéologues auront bien des difficultés à mettre en évidence les preuves de cette production. Comme en Aquitaine, ce sont seulement les cuves de recueil du moût qui auraient pu parfois subsister : dans la région de Tain-l'Hermitage, là où Roger Dion présentait un vignoble d'importance, on peut interpréter comme installations vinicoles des vestiges trouvés au début des années 1970 (Leglay, 1973). Une première, à Érôme (Drôme), située sous la chapelle Notre-Dame-de-la-Mure, comportait quatre grandes

cuves bétonnées et une salle à deux rangées de piliers mesurant 71 m par 27,85 m qui abritait probablement des foudres (*Gallia*, 31, 1973, p. 533) ; une seconde installation, de l'autre côté du Rhône, à Talencieux (Ardèche), a livré deux cuves dotées de marches et de cuvette ainsi qu'un « bloc de maçonnerie mesurant 4 m de largeur » qui pourrait correspondre à la base d'un pressoir²⁴⁶.

Tant pour la production que pour le commerce, l'emploi des récipients en bois ne coïncide pas avec les limites administratives de la province et il n'y a donc pas de raison d'opposer sur ce point la Narbonnaise en bloc aux Trois Gaules et à la Germanie.

EN AQUITAINE

C'est en Aquitaine justement que les recherches récentes ont le plus fait avancer nos connaissances. On savait par Plinius (*H. N.*, XIV, 27) et Columelle (III, 2, 19, etc.) que le cépage nommé *Biturica*, déjà réputé au milieu du I^{er} s. après J.-C., avait permis de cultiver la vigne sous un climat atlantique. Restait à déterminer l'ampleur du phénomène. Sporadiquement, à partir des années 1950, furent signalées des cuves et des installations « industrielles » que d'aucuns, et Louis Maurin en particulier pour le site d'Allas-les-Mines, attribuaient à la production du vin (Maurin, 1964). En 1987, Christian Vernou a fouillé une vaste installation comprenant huit bassins et a proposé avec prudence de l'identifier à un chai (Vernou *et al.*, 1990). Parallèlement F. Berthault a attiré l'attention sur la production locale de quelques amphores vinaires Dressel 2/4 et d'amphores à fond plat dites aquitaines dont un seul atelier a été identifié à Saintes à la fin du I^{er} s. et au début du II^e s.²⁴⁷.

Le I^{er} s. de notre ère vit donc la montée en puissance de la viticulture d'Aquitaine et, là encore, c'est, semble-t-il, sous les Flaviens que l'on commença à construire des chais de plus en plus grands. Bien souvent, comme il s'agit de fouilles anciennes, la datation des constructions

245. À l'exception de celui de Saint-Just en Ardèche mais sa période d'activité qui ne dépasse pas le milieu du I^{er} s. après J.-C. n'est pas contemporaine de celle du Molard.

246. Ces deux chais sont mal datés, mais les cuves de Talencieux semblent déjà comblées à la fin du II^e s. La construction de ces deux chais pourrait remonter à la période flavienne.

247. Cf. Berthault, 1988, 1991, 1997, 1998. La production régionale comportait sans doute plusieurs officines que les tentatives d'analyses chimiques de divers groupes d'échantillons d'amphores ne permettent pas, actuellement, de localiser avec certitude.

reste mal assurée ou approximative. Toutefois, que ce soit à Belmont, à Port-des-Barques, à La Pointe des Minimes, à Péré Maillard (Charente-Maritime), à Allas-les-Mines (Dordogne) ou à La Haute-Sarrazine (Charente), il est acquis que les chais étaient en fonction au cours du II^e s. et pour une part d'entre eux, la construction doit remonter à la seconde moitié du I^{er} s. (voir p. 163).

À l'exception d'un ou deux cas, les gisements aquitains n'ont pas livré de *dolia* ni même des vestiges de pressoirs²⁴⁸, mais seulement des fonds de cuves et de grands bâtiments apparemment vides. C'est que, comme en Lusitanie²⁴⁹, on employait quasi exclusivement des foudres pour faire fermenter le moût et les grands bâtiments servaient à les abriter. La place prépondérante des récipients en bois dans les installations de production devait se retrouver dans la commercialisation : il paraît évident que l'essentiel du vin aquitain était expédié en barriques, comme le suggère l'existence d'un pôle de fabrication de tonneaux dans cette région (voir Marlière, p. 189). La mise en amphores ne constituait qu'un phénomène marginal (peu d'ateliers qui produisent de faibles quantités d'amphores), peut-être réservé à des vins de catégorie supérieure, des vins de garde, imitant les crus italiens, espagnols, voire ceux de Narbonnaise.

L'historien du vin est donc démuné : comment estimer la place de la production de vin aquitain quand manquent à la fois les textes et les témoins archéologiques du commerce ? Il lui reste le témoignage fourni par l'ampleur des installations qui n'ont rien à envier aux plus grandes de Narbonnaise, elles-mêmes les plus vastes du monde romain connues à ce jour. Jugeons-en par les chiffres : La Haute-Sarrazine à Cognac, deux chais, l'un de 80 m, l'autre de 35 m de long ; Saint-Mézard à Lestagnac, un chai de 80 m comprenant une salle des pressoirs de 15 m ; Saint-Barthélemy à Montgey, un hangar de 60 m ; Belmont à Royan, un cellier de 28 m et une multitude d'installations de toutes tailles qui maillaient un territoire s'étendant du Tarn et du Gers à la Charente-Maritime²⁵⁰. Nul doute qu'à partir de la

seconde moitié du I^{er} s., la viticulture aquitaine représente un phénomène économique majeur mais méconnu car manquent les vestiges archéologiques. Ses débouchés pouvaient se situer en dehors de la Méditerranée, vers la basse vallée du Rhin et en Bretagne, où, à partir de Claude, furent stationnées des troupes nombreuses et grandes consommatrices de vin commun.

EN LYONNAISE

Pour la Lyonnaise aussi, nous devons poser pour principe que la vinification en foudre et la commercialisation en tonneaux étaient la règle : la production d'amphores vinaires étant l'exception, elle ne peut représenter que la trace d'une production bien plus large, le sommet de l'icberg. Or, les amphores portent témoignage de la production de vin en Bourgogne, dans la vallée de la Loire et dans tout le Bassin parisien dès le I^{er} s. après J.-C. On soulignera que dès cette période des témoignages de son développement existent aussi à la frontière nord de la Narbonnaise avec l'atelier d'Aoste en Isère (Laroche, 1987) et ses amphores à fond plat ou encore les Dressel 2/4 de l'atelier d'August en Suisse (Martin-Kilcher, 1992).

EN BOURGOGNE

L'officine de Gueugnon (Saône-et-Loire), avec ses 10 ha et ses 46 fours, a produit des céramiques durant les trois premiers siècles de l'Empire ; parmi celles-ci, des amphores de trois types dont des Gauloise 4 (Laubenheimer, Notet, 1986). Certaines de ces amphores étaient estampillées et l'une d'elles, marquée au nom d'Adbucius, a été trouvée dans un contexte du I^{er} s. à Londres, d'autres ont été exportées vers la vallée du Rhin et à Rome. Si, comme tout porte à le croire, ces amphores sont bien vinaires, on tient donc là à la fois la preuve de la naissance de la viticulture commerciale en Bourgogne au I^{er} s. et une indication des marchés de destination (Laubenheimer, à paraître). Citons aussi d'autres officines dont une partie de la production est consacrée aux amphores (Olmer, 1996) : Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire) qui produit des variantes de Gauloise 3 et 4 à la fin du I^{er} s. ; dans la vallée de l'Yonne, Domecy-sur-Cure, qui fonctionne du I^{er} au IV^e s. et fabrique des amphores à fond plat, est contemporain de

248. Dans la *villa* de Moncrabeau, il existe un logement de *dolium* à côté du pressoir et à Saint-Médard-de-Mussidan, on a trouvé deux *dolia*. Seul le site de Saint-Plancard (Haute-Garonne) a livré un bloc d'assise de pressoir à levier (voir p. 157).

249. Sur les méthodes de vinification en Lusitanie, voir Brun, 1997.

250. Car il ne fait pas de doute que, désormais, les recherches systématiquement conduites à l'occasion de fouilles d'urgence vont multiplier les trouvailles.

Jaulges et Villiers-Vineux dont on connaît des imitations de Gauloise 4 de deux modules. À Bussy-le-Repos on confectionne des amphores à fond plat tandis qu'à Sens dont l'activité se place de la fin du I^{er} s. au III^e s., on produit par centaines des amphores Dressel 2/4 et Gauloise 3 et 4 (Perrugot, 1996 ; Laubenheimer, à paraître). Ainsi, les découvertes archéologiques détruisent la subtile théorie de Roger Dion qui datait du III^e s. les débuts de la culture de la vigne en Bourgogne en croyant déceler, dans le discours de 312 prononcé à Autun, un manque d'expérience chez les propriétaires viticoles. Les productions amphoriques ont donc sauvé la viticulture bourguignonne de l'oubli où l'aurait confiné un recours exclusif aux tonneaux. Reste maintenant à trouver les vestiges des instruments de production dans les sites de la Côte-d'Or.

Dans la vallée de Loire, le dossier, encore maigre, comprend néanmoins des témoignages indubitables sur les débuts de la viticulture locale. L'absence d'attestation dans les sources écrites avant le IV^e s. avait conduit à n'imaginer un développement de la vigne en Val de Loire qu'après « l'édit » de Probus. Cette théorie a été ébranlée par la découverte de plusieurs ateliers de potiers. Celui de Mougou à Crouzilles (Indre-et-Loire) (Schweitz *et al.*, 1986 ; Laubenheimer, 1986a) ne comptait pas moins de 40 fours, il a produit, dans le milieu du I^{er} s., des Dressel 2/4 et des Gauloise 4. À Mazières-en-Mauges (Maine-et-Loire), l'atelier a fabriqué au I^{er} s. deux modèles d'amphores vinaires Dressel 2/4 et Gauloise 4 (Laubenheimer, 2000). Signalons aussi parmi les productions amphoriques du Centre, dont la pâte orangée (avec souvent un cœur gris) et la couverte blanche sont caractéristiques, mais les officines non localisées, des amphores à fond plat et des imitations d'amphores vinaires Pascual 1 et Dressel 2/4 de Tarraconaise (étude en cours). Ces découvertes sont à mettre en relation avec d'autres indices moins bien datés ou attribuables au II^e s., tels que les productions d'amphores à Thésée/Pouillé (Loir-et-Cher) ou les vestiges de pressoirs à vin de Chênehutte-Trêves-Cunault et de Fossé ou encore les traces de culture de la vigne (Ferdrière *et al.*, 2000).

DANS LE BASSIN PARISIEN

Les seuls textes mentionnant la culture de la vigne dans le Bassin parisien étant le passage bien connu du *Misopogon* de Julien et la vie de saint Germain d'Auxerre,

tous deux rapportant des faits de la seconde moitié du IV^e s., les historiens étaient conduits à estimer que la vigne s'était implantée seulement à cette époque et en faisaient naturellement la conséquence des mesures de Probus. Or, là aussi, il faudra probablement réviser l'opinion commune : des gisements du Haut-Empire ont livré de notables quantités de pollens de vigne (*cf. supra*, p. 27) et plusieurs ateliers de potiers dans les vallées de l'Yonne, comme on l'a vu, mais aussi de l'Oise et de la Seine ont produit, dès la seconde moitié du I^{er} s., durant les II^e et III^e s., des amphores vinaires imitant les productions d'Italie et de Narbonnaise. Dans la vallée de l'Oise, à Noyon, il semble que l'on ait fabriqué des amphores Gauloise 3, 4 et d'autres à lèvre à double inflexion externe (Laubenheimer, 1992). Dans la vallée de la Seine, en Normandie surtout, des productions d'amphores à fond plat Gauloise 12 ont été mises en évidence du I^{er} au III^e s. (Laubenheimer, Lequoy, 1992). Des ateliers sont identifiés à La Boissière-École (Yvelines), Chartres (Eure-et-Loir) et La Bosse (Sarthe), d'autres sont à localiser près de Caen (Calvados) et de Vatteville-la-Rue (Seine-Maritime) (Misonne *et al.*, 1998). Un flux d'exportation se dessine vers les îles anglo-normandes, le sud de l'Angleterre et jusqu'aux confins de l'Écosse. Ces amphores résinées, produites loin de la côte, pourraient parfaitement correspondre aux premiers développements du vignoble de cette région.

Plus au nord, quelques indices troublants pourraient faire remonter les débuts de la viticulture rhénane et alsacienne bien plus haut qu'on ne l'imaginait jusqu'à présent ; en effet, les chercheurs de cette région ont isolé des amphores à fond plat, poissées, imitant les Gauloise 4 de Narbonnaise, qui sont fabriquées en petit nombre par plusieurs ateliers de la vallée du Rhin et du Neckar, notamment Rheinzabern, Brumath, Reichshoffen, Bad-Wimpfen (Baudoux *et al.*, 1998, p. 23-26). Il est encore trop tôt pour affirmer qu'il s'agit d'amphores vinaires servant à la diffusion régionale de vins produits dans cette zone, mais cette hypothèse mérite d'être creusée et confrontée aux données concernant les installations de production. Celles qui ont été fouillées dans la vallée de la Moselle ne semblent pas remonter plus haut que le III^e s., mais la datation de Weilberg à Bad Dürkheim-Ungstein en Palatinat est moins assurée et des installations plus petites ont pu échapper à l'interprétation car, dans ces régions, fouloirs et pressoirs en bois devaient être fréquents (voir p. 178).

On pourrait certes imaginer que toutes ces amphores, loin d'attester une viticulture locale, aient servi à « mettre en bouteille » des vins importés en vrac depuis la Narbonnaise, mais cette hypothèse, qui reste éventuellement recevable pour des officines installées dans de grands centres de redistribution comme Lyon à l'époque augustéenne, est invraisemblable dans le cas d'ateliers ruraux²⁵¹. Dans la plupart des cas, la solution la plus simple est que les potiers fabriquaient des amphores vinaires à la demande de viticulteurs locaux qui voyaient en elles un moyen de valoriser certains de leurs produits, restant entendu que, pour l'essentiel, ils expédiaient leur vin en outres et en tonneaux. Quelle que soit l'ampleur, encore à déterminer, de leur diffusion, ces amphores témoignent de la présence, dès le I^{er} s., de la culture de la vigne dans la vallée de la Loire et dans tout le Bassin parisien, bien au-delà de ce que l'on imaginait jusqu'à présent.

L'APOGÉE DU II^e S.

À l'exception d'isolats et, semble-t-il, de la vallée de l'Alsace, de la Moselle et de la Rhénanie, la vigne a déjà conquis, dès le I^{er} s., tout l'espace qu'elle occupera au Moyen Âge. Le II^e s. marque, dans toutes les régions, l'apogée de la production vinicole.

Certes, il est vraisemblable qu'elle n'est pas partout également florissante. Comme au Moyen Âge, les contraintes climatiques font que le raisin ne mûrissait pas toutes les années. Rappelons cette belle page de Roger Dion concernant la viticulture monastique dans les régions non méditerranéennes : « [...] souvent, les vignes ne mûrissant pas, [les moines] ne récoltaient que du verjus. Aussi lorsqu'à la faveur d'un été ensoleillé, il y avait enfin du vin, il fallait qu'il soit bon pour se conserver » (Dion, 1959, p. 186).

Mais partout, on avait su déceler un microclimat, un coteau, un terroir bien exposé où la vigne pût donner une récolte relativement régulière et de bonne qualité : sans cela, comment imaginer que les viticulteurs aient pu avoir besoin d'amphores pour commercialiser et faire vieillir leurs vins ?

251. La question se pose en particulier pour les amphores « rouges » de la vallée de l'Escaut qui sont poissées et dont on se demande bien quelle sorte de denrée (bière, vin ?) elles ont pu contenir, car il paraît peu probable que l'on ait cultivé de la vigne dans cette zone (Werff *et al.*, 1997).

EN NARBONNAISE

C'est l'époque où tournent à plein rendement les installations construites sous les Flaviens. Souvent on les améliore et on les agrandit. D'autres se créent encore, ou, du moins, c'est seulement à partir du II^e s. que nous sommes assurés qu'elles existent : à la rue du Port à Cavalaire-sur-Mer (au moins 4 pressoirs), au Grand Loou à La Roquebrussanne (1 fouloir, 2 pressoirs et au moins 60 *dolia*), à La Pinède au Castellet dans le Var (4 pressoirs et au moins 4 cuves), à La Combe de Fignols à Péret dans l'Hérault (environ 20 *dolia*). La croissance de la production se manifeste par les agrandissements successifs de certains chais (Le Grand Loou, Vareilles), mais elle est également sensible chez les petits exploitants : un fouloir, un pressoir et un petit chai équipent la modeste ferme de Barresse (Le Muy, Var), construite vers le milieu du II^e s. sur les contreforts du massif des Maures.

Au cours de cette période, les processus de vinification sont standardisés. Le raisin est foulé aux pieds dans un bassin bétonné pourvu d'un orifice qui le met en communication avec une cuve placée en contrebas, elle aussi enduite de béton. Par exception, dans les petites exploitations, la cuve peut être remplacée par un *dolium* (Barresse) ou par un baquet de bois qui sert à remplir les *dolia* (L'Ormeau). Ce premier travail effectué, les rafles sont pressées à l'aide d'un pressoir à levier dont les blocs d'assises sont très caractéristiques. En général, le levier est actionné par des câbles tirés par un treuil fixé soit sur un contrepoids de pierre, soit entre deux montants pris dans la maçonnerie. Alors que la vis a été adaptée aux pressoirs à levier dès la seconde moitié du I^{er} s. avant J.-C., il ne semble pas que cette innovation se soit répandue en Gaule avant le dernier quart du II^e s. Il existait toutefois certainement des pressoirs à vis directe, mais leurs traces sont difficiles à mettre en évidence : dans la *villa* du Petit Clos à Perpignan, un négatif en forme de « H » doit être certainement rapporté à ce type d'appareil, mais sa datation reste incertaine (voir p. 104). Une fois le raisin pressé, les jus de goutte et de presse sont mélangés et transvasés dans des *dolia* enterrés jusqu'à l'épaule. Dans les petites et moyennes exploitations, ce transvasement était effectué avec des seaux, mais dans les grands chais où l'on vinifiait des milliers d'hectolitres, il ne pouvait en être ainsi. Que ce soit au Molard, à Rians ou à Vareilles, fouloirs et pressoirs étaient construits en élévation de façon à ce que l'on puisse faire couler le moût depuis les

cuves de recueil jusqu'aux jarres par des tuyaux qui devaient être en cuir.

Le moût se transformait en vin dans les jarres. Tous les *dolia* du Haut-Empire trouvés en Narbonnaise avaient une grande contenance (entre 1 200 et 2 000 litres), étaient poissés et parfois réparés par des agrafes ou des grappes de plomb. Seules les *villae* du Molard et de La Condamine à Pontaix (Drôme) possédaient des *dolia* dont la capacité avait été mesurée et gravée. Comme T. Odier l'a fait remarquer, il faut voir là l'indication que les chais ont été construits dans le but de produire pour la vente en gros, le marquage avant cuisson pouvant être considéré comme une mesure certifiée et intangible. Ailleurs, les contenances et la nature du vin devaient être aussi marquées, mais probablement à l'encre.

La fermentation était conduite selon diverses recettes, en ajoutant ou non des épices, de la poix, du plâtre, etc. (Tchernia, Brun, 1999, *passim*). Lorsqu'elle était terminée, on scellait les couvercles des jarres jusqu'au printemps. Ces couvercles devaient être en bois, car parmi les milliers de fragments de *dolia* que l'on trouve sur les sites vinicoles, il n'y a pas trace de couvercles. Le 22 avril, lors des *Vinalia priora*, on ouvrait les jarres et on dégustait le vin qui était ensuite proposé aux marchands. Ceux-ci venaient le chercher avec des chariots transportant des citernes faites de peaux de bœufs cousues ou des tonneaux de toutes tailles, ou encore des amphores. Les domaines proches d'un port ou d'un cours d'eau, comme Les Prés-Bas et Le Bourbou à Loupian (Hérault) ou La Pinède au Castellet (Var), produisaient, à côté du vin, les amphores nécessaires à son expédition par bateaux. Mais soulignons encore une fois qu'une part peut-être importante des vins de Narbonnaise était conditionnée en tonneaux²⁵² et dans des outres, notamment les vins vendus aux montagnards des Alpes du Sud, des Cévennes et des Pyrénées qu'on livrait par portage. Ces procédés de vinification tranchent nettement avec ceux des régions non méditerranéennes où, comme nous l'avons vu plus haut, le bois est omniprésent de la cuve de foulage au pressoir, en passant par les foudres qui remplacent les *dolia*.

252. Rappelons que, dans le village viticole de Pignans (Var), un jable de tonneau a été découvert dans un puits comblé dans le dernier quart du II^e s.

EN AQUITAINE

Dans la région de Bordeaux et de Saintes, le II^e s. marque également l'apogée de la viticulture : beaucoup de domaines, notamment les mieux placés en bordure de cours d'eau ou de la mer, consacrent alors une part importante de leurs terres à la vigne.

Nous avons vu plus haut que la vinification en Aquitaine et dans les Trois Gaules était caractérisée par un emploi généralisé d'instruments en bois : pressoirs à levier et vis lestée d'une caisse de bois contenant des pierres comme à Lestagnac (Saint-Mézard, Gers) ; pressoirs à vis directe tout en bois comme à Bapteste (Moncrabeau, Lot-et-Garonne) et en bien des endroits où l'on n'a pas su les déceler ; foudres pour la fermentation du moût, tonneaux pour le stockage et le transport du vin. Les équipements bâtis se résument aux fouloirs et à des cuves de recueil caractéristiques. Du fait de l'arasement des vestiges, en général, seules ces dernières sont conservées, mais leur présence suffit à témoigner de l'existence d'une exploitation vinicole disparue.

EN LYONNAISE

Mis à part les quelques ateliers qui, au cours du II^e s., continuent de produire des amphores vinaïres, le vignoble des Éduens reste encore dans l'ombre. En revanche, dans la vallée de la Loire, un second atelier de potier d'amphores apparaît au cours du II^e s., celui de Thésée/Pouillé (Loir-et-Cher), qui comprend dix-neuf fours. On y a fabriqué quatre types d'amphores à fond plat ; elles ont toutes chances d'avoir répondu aux besoins de la viticulture²⁵³. Il reste à en découvrir les installations de production. En 1946, au lieu-dit Le Grand Marion (Cheillé, Indre-et-Loire), on découvrit quatre blocs rectangulaires pesant environ deux tonnes chacun et formant deux ensembles séparés par une cloison. Le découvreur, Jean Maurice, avait proposé de les identifier comme des blocs d'ancrage d'un pressoir « casse-coué » (Maurice, 1947-1948 ; Provost, 1988c, p. 56-57). Cette interprétation séduisante n'est pas assurée car nulle part ailleurs dans le monde romain on a trouvé un pareil

253. L'aspect général des amphores de l'atelier de Thésée/Pouillé rappelle l'allure des Gauloise 4 dont elles diffèrent cependant par la forme des lèvres.

assemblage qui pourrait avoir un tout autre usage. En revanche, c'est bien un bloc d'assise de pressoir à levier qui a été trouvé, semble-t-il en réemploi, dans une pièce de la *villa* de La Fouchardière à Chênehutte-Trêves-Cunault (Maine-et-Loire)²⁵⁴. De plus, au lieu-dit Les Enfers (Fossé, Loir-et-Cher), lors d'une fouille de sauvetage réalisée en 1978, D. Pussot a dégagé deux bassins jumelés enduits de mortier de tuileau et peints en rouge qui ont été attribués à une installation vinicole datée des I^{er} et II^e s. après J.-C. (Provost, 1988b, p. 87). Dans la Haute-Loire, à Lous Rambays (Saint-Georges-Lagricol), on trouva, en 1860 et 1898, divers blocs parmi lesquels un « fond de pressoir » (Provost, Rémy, 1994, p. 114). Dans la *villa* des Chirons à Antogny-le-Tillac (Indre-et-Loire), surtout connue par des photos aériennes, une pierre avec échancrure pourrait appartenir à un pressoir (Provost, 1988c, p. 40). D'autres indices sont à rapporter à une large implantation de la viticulture dans la vallée de la Loire sous les Antonins. Une serpette de vigneron a été trouvée dans une fosse comblée au II^e s. après J.-C. à l'intérieur de la *villa* du Grand Gramia (Précieux, Loire) (Lavendhomme, 1997, p. 159). Dans les thermes de la *villa* de La Pétonnière à Paulnay (Indre), des pépins de raisin ont été trouvés (Coulon *et al.*, 1985).

Plus au nord, les ateliers de potiers des vallées de la Seine, de l'Oise et du Rhin continuent leurs productions d'amphores tout au long du II^e s. L'existence d'un bas-relief montrant une scène de vendanges sur la porte de Mars à Reims, datée du II^e s., ne suffit pas à témoigner d'une viticulture champenoise à cette époque, même si l'on a remarqué que le cycle de Reims était empreint de détails tirés de la vie locale (Lefèvre, 1990). Jusqu'à présent, aucune installation de production n'a été signalée dans ces zones, mais, dans les secteurs favorables à la vigne, c'est-à-dire dans ceux où elle était encore présente au Moyen Âge et avant la crise du phylloxéra, il conviendrait de multiplier les fouilles de parties agricoles des fermes et des champs attenants afin de procéder systématiquement à des analyses de pollens et de macrorestes. C'est de cette manière que l'on a récemment confirmé l'extension inattendue de la viticulture romaine en Bretagne que déjà la découverte d'une pro-

duction d'amphores vinaires Dressel 2/4 à Brockley Hill (Middlesex) laissait pressentir (Castle, 1978) : à Wollaston et à Grendon (Northamptonshire), des tranchées longues de 0,85 m, larges de 0,30 m, et formant des rangées espacées de 5 m environ ont livré des quantités significatives de pollens de vignes. Leur fond comportait des trous de piquets montrant que ces vignes étaient échalassées (Meadows, 1998).

LA MUTATION DE LA FIN DU II^e S. ET DU DÉBUT DU III^e S.

Cette expansion continue de la viticulture au cours des deux premiers siècles de notre ère connaît, en Narbonnaise, un coup d'arrêt sous les derniers Antonins et sous les Sévères. Pour l'Aquitaine, la situation n'est pas encore claire : il semble que la majorité des installations vinicoles ait continué de fonctionner jusqu'au milieu du III^e s. sans grands changements. Pour la Lyonnaise, l'indigence de notre documentation ne permet pas d'analyser l'évolution de la situation.

Il faut donc revenir sur le cas de la Narbonnaise en examinant les faits et en proposant des explications. Que ce soit en Provence, en Languedoc ou dans le Tricastin, on constate qu'un certain nombre d'établissements ruraux voués à la viticulture sont abandonnés à cette période. En Provence, ce sont les fermes de L'Ormeau à Taradeau, les *villae* de Forbin 1, de Pardigon 1/3 et du Grand Louou, mais les très grandes exploitations telles que celles des Toulons, de Pardigon 2 ou de la rue du Port continuent de fonctionner. En Languedoc aussi, on remarque que l'abandon des exploitations vinicoles atteint principalement des domaines de petite et moyenne ampleur : citons La Combe de Fignols à Péret, La Quintarié à Clermont-l'Hérault, Les Jurières-Basses à Puissalicon, mais la majorité des grands domaines continue à produire du vin : La Ramière à Roquemaure, Saint-André-de-Codols à Nîmes, Les Prés-Bas à Loupian, Les Farguettes à Nissan-lez-Enscrune et probablement La Domergue à Sauvian. Dans le Tricastin, l'utilisation des chais du Faÿn et du Molard ne dépasse pas la fin du II^e s. ; de plus, les analyses pédo-logiques et polliniques montrent que, vers la fin du II^e s., les champs de vignes sont abandonnés : il semble qu'ils soient dès lors remplacés par des cultures céréalières et des prés.

254. Sur ce site fouillé par G. Boisbouvier en 1979-1980, voir Aubin, *Gallia*, 41, 2, 1983, p. 314 et Provost, 1988a, p. 57.

Pour la Provence, nous avons tenté d'expliquer ce phénomène par la concentration progressive des terres entre les mains d'*honestiores*, les petites et moyennes exploitations étant la cible de propriétaires fonciers voisins ou non arrondissant leurs domaines (Brun, 1999, p. 154). Quelques exemples semblent montrer cette évolution. Aux I^e et II^e s., la *villa* de Saint-Martin à Taradeau comportait une *pars urbana* dotée de tout le confort et une *pars rustica*; dans la seconde moitié du II^e s., la *pars urbana* fut totalement transformée pour implanter une grande installation vinicole comportant quatre fouloirs, deux pressoirs, neuf cuves et un chai. On peut interpréter ce changement comme le témoignage de l'achat du domaine par un propriétaire non résident qui étend alors les surfaces plantées en vignes. Dans la baie de Cavalaire, la *villa* vinicole de Pardigon 1/3 est abandonnée à la fin du II^e s. ou au début du III^e s. et ses terres sont probablement absorbées dans le domaine voisin de Pardigon 2 (Congès, Lecacheur, 1994). Dans le bassin de La Roquebrussanne, la *villa* vinicole du Grand Loou I est désertée à la fin du II^e s. et ses *dolia* sont récupérés alors que la *villa* voisine du Grand Loou III reste occupée jusqu'à la fin de l'Antiquité : là aussi, on soupçonne une absorption (Brun, 1999, p. 620-626).

QUELLE CRISE VITICOLE AU III^e S. ?

La situation décrite plus haut semble avoir duré sans changement notable jusque dans le troisième quart du III^e s. : le mouvement de concentration des terres dut se poursuivre au détriment des petites propriétés, mais les grands domaines restaient florissants. Après le milieu du III^e s., une part des installations vinicoles de Provence, du Languedoc et de l'Aquitaine furent abandonnées et détruites. En Provence, citons les cas du domaine des Toulons à Rians, de Barresse au Muy, des Mesclans à La Crau, de la rue du Port à Cavalaire-sur-Mer ; en Languedoc, le chai de Vareilles à Paulhan. En Aquitaine, rares sont les sites dont l'abandon est bien daté ; notons toutefois que de grandes installations, celles de La Haute-Sarrazine à Cognac et de La Pointe des Minimes à La Rochelle sont alors détruites et leurs bâtiments occupés à d'autres fins.

Il y a donc des signes nets d'une crise qui atteint certains domaines viticoles, mais celle-ci n'est pas générale et dissimule certainement des mutations plus

complexes à la fois dans les processus de vinification et dans le mode d'exploitation des terres.

Dans certaines installations de la Narbonnaise méridionale, c'est en effet à partir de la seconde moitié du II^e s. et au cours du III^e s. que l'on a remplacé tout ou partie des *dolia* par des foudres pour aboutir à des chais mixtes comme celui qu'évoquera Palladius au V^e s. (*Traité d'agriculture*, I, 18) : « Si la récolte est très abondante, que l'espace médian soit dégagé pour des foudres que nous pouvons ranger en les posant sur des chantiers plus élevés, afin qu'ils n'empêchent pas les allées et venues, ou sur les jarres, l'espace entre eux étant maintenu suffisamment large afin que, si besoin est, le passage du caviste soit possible ». L'exemple le plus ancien est celui de la *villa* des Prés-Bas à Loupian : les fouilleurs relient l'arrêt de la production des amphores vinaires à des transformations dans le chai, où, à côté des *dolia* pourraient prendre place des foudres (voir p. 98). C'est vers la fin du II^e s. que se produirait, sur ce site, le passage à la vinification en foudre et à l'expédition des vins dans des tonneaux. Le même phénomène a pu se produire au cours du III^e s. dans la *villa* de La Ramière à Roquemaure : le chai à *dolia* du Haut-Empire est alors détruit, mais les « grands bâtiments de stockage » encore présents sur le site au IV^e s. pourraient correspondre à des chais abritant des foudres. Peut-on aller plus loin et interpréter de la sorte les changements que l'on perçoit dans les *villae* des Toulons et de la rue du Port à Cavalaire-sur-Mer ? Probablement pas dans la mesure où, après le comblement ou la récupération des *dolia*, les niveaux d'occupation recouvrant l'arase des jarres témoignent d'activités qui paraissent incompatibles avec la production du vin²⁵⁵. En tout état de cause, l'impression de « crise » de la viticulture est certainement aggravée par cette mutation technique qui fausse la perception archéologique de la viticulture au Bas-Empire.

Un autre phénomène a dû jouer : le transfert à des *coloni* de l'exploitation de certains domaines ou parties de domaines auparavant gérés directement par les propriétaires ou leurs régisseurs, voire dans le cadre de contrats d'affermage à des viticulteurs spécialistes,

255. Dans ces deux sites, les sols qui succèdent aux chais à *dolia* sont recouverts par des couches de détritiques très cendreuse contenant un grand nombre de déchets culinaires (os, poteries) ; dans la *villa* des Toulons, on décèle en outre plusieurs foyers semi-enterrés dont la destination n'est pas claire.

comme on le voit couramment en Égypte²⁵⁶. Dans la *villa* des Mesclans à La Crau, il semble que seules les installations agricoles aient été abandonnées au cours du III^e s. alors que la partie habitable serait restée occupée jusqu'au V^e s. (Brun, Borréani, 1998). Est-ce le signe qu'une part des terres n'était plus exploitée en faire-valoir direct mais donnée en fermage à des *coloni* qui venaient apporter au domaine le produit de leurs lopins ?

Sur ces domaines de plus en plus vastes, la viticulture, qui demande une main-d'œuvre qualifiée et abondante, était de moins en moins rentable et il est vraisemblable qu'une part grandissante des terres données en fermage était consacrée aux céréales et à l'élevage. Toutefois, ce phénomène dont on sent l'extension dans le courant du III^e s. n'affectait pas toutes les grandes propriétés. Certaines continuaient, comme par le passé, à entretenir de larges étendues de vignes : c'est, semble-t-il, le cas de Saint-Martin à Taradeau, de Pardigon 2 à Cavalaire-sur-Mer, de Mayran à Saint-Victor-la-Coste, des Prés-Bas à Loupian, des Farguettes à Nissan-lez-Ensérune et peut-être de La Ramière à Roquemaure.

Pour l'Aquitaine aussi la situation est plus ambiguë qu'il n'y paraît : certes de nombreux chais sont alors abandonnés (La Fontaine à Reignac, La Pointe des Minimes à La Rochelle, le cas le plus net étant celui de La Haute-Sarrazine dont les cuves sont comblées de détritiques) et cette constatation implique qu'il y a bien eu recul de la viticulture que l'on ne peut imputer à un changement de mode de vinification. Mais loin s'en faut que toutes les installations aient été abandonnées. Les cas de Belmont à Royan et de Péré Maillard à Soubise par exemple sont très éclairants : voilà des exploitations vinicoles construites au I^{er}-II^e s., réparées et transformées plusieurs fois et encore en activité au IV^e s. La documentation n'est pas encore assez précise et abondante pour tenter de cerner les zones ou les catégories de domaines où la « crise » de la viticulture aurait particulièrement sévi, mais elle est suffisante pour laisser supposer des situations contrastées.

En résumé, il paraît incontestable qu'il y a eu une crise de la viticulture en Gaule à partir du milieu du III^e s.

256. Sur les contrats de location de vignobles ou d'exploitation de la vigne par des viticulteurs, voir Rathbone, 1991. Un exemple de ces contrats, le P. Oxy 3354 daté de 257 après J.-C., est traduit dans Tchernia, Brun, 1999, p. 51.

Si celle-ci ne fut ni générale ni désastreuse, elle a peut-être imposé des mesures de relance dont les textes concernant Probus et le discours de remerciement de 312 seraient l'écho.

QUELLE EST LA SIGNIFICATION DE « L'ÉDIT » DE PROBUS ?

Les recherches archéologiques récentes montrent qu'il n'y a probablement jamais eu de restriction légale aux plantations de vignes en Gaule²⁵⁷. Il reste donc à expliquer les mesures prises par Probus en faveur de la viticulture²⁵⁸. Revoyons les sources (p. 224-228). Eutrope (*Brev. ab. u. c.*, IX, 17), l'*Histoire Auguste* (Probus, XVIII) et la chronique de Jérusalem (*Hier. Chron.*, 280), qui utilisent une source commune²⁵⁹, emploient les mêmes termes : Probus *permisit* aux Gaulois et aux Pannoniens d'avoir des vignes et de faire du vin²⁶⁰. De plus, il utilisa l'armée pour effectuer les importants travaux de plantation des vignobles en Mésie, dans la région de *Sirmium*. Le *Liber des Caesaribus* (XXXVII, 1-3), le plus ancien de nos documents, a été publié par Aurelius Victor en 361 après J.-C. Ce dernier donne une version indépendante des trois autres sources : il invoque la nécessité pour Probus d'aguerrir ses troupes par des travaux divers comme l'avait fait avant lui Hannibal²⁶¹. Or Aurelius Victor, particulièrement bien renseigné puisqu'il était alors gouverneur de Pannonie, ne parle pas d'autorisation de planter des vignes, mais bien de plantation en Pannonie, en Mésie et en Gaule, évidemment dans les régions frontalières où les troupes étaient concentrées.

257. Et d'ailleurs sur quelle base légale le pouvoir impérial aurait-il pu empêcher les citoyens de plein droit établis dans les provinces, les colonies dotées du droit latin ou romain de cultiver des vignes ? De plus, à partir de 212, l'extension de la citoyenneté à tous les hommes libres de l'Empire aurait dû faire tomber toutes les restrictions éventuelles.

258. Nous tenons à remercier J.-M. Carrié d'avoir relu ce passage et d'avoir apporté de nombreuses précisions très utiles à nos hypothèses.

259. Voir en dernier lieu Barnes, 1991, p. 18-21.

260. Seule l'*Histoire Auguste* ajoute les Espagnols et les Bretons, mais les renseignements donnés par cette source sont souvent peu fiables. Il pourrait s'agir d'un « embellissement ».

261. Probus a, de la même façon, utilisé l'armée pour remettre en état les canaux d'irrigation en Égypte (Aurelius Victor, *Liber de Caesaribus*, XXXVII, 4 ; Chastagnol, 1994, p. 1066).

S'il a fallu ainsi relancer *manu militari* la viticulture dans ces régions, c'est probablement que les ravages directs et indirects des désordres militaires du quart de siècle précédent avaient été dramatiques pour l'occupation des campagnes et que la diminution des surfaces cultivées en vignes en Narbonnaise, en Aquitaine et peut-être en Lyonnaise rendait plus difficile l'approvisionnement en vin des zones frontalières. Or, il est un fait constant que la viticulture crée des « foyers de population dense : comparativement à la culture des céréales, elle concentre l'effort d'un plus grand nombre de bras sur des surfaces moindres. Elle les occupe aussi plus constamment. Les saisons mortes sont beaucoup plus marquées pour le cultivateur que pour le viticulteur qui cherche à obtenir des produits méritant l'exportation lointaine » (Dion, 1959, p. 32). Il est donc possible que Probus ait promu la viticulture dans les provinces septentrionales de l'Empire pour fixer des populations et pour rapprocher les zones de production de vin des secteurs où étaient stationnées de nombreuses troupes, en profitant de leur présence pour lancer le mouvement.

Il reste à expliquer l'emploi de *permittere* par les trois autres sources. S'il s'agissait seulement de lever une interdiction pesant sur des populations attendant impatiemment ces mesures comme le pense R. Dion (1959, p. 150), il n'eût pas été nécessaire de donner l'exemple, d'appliquer une politique incitative en chargeant l'armée des travaux de défonçage : la vigne se serait répandue d'elle-même. Deux hypothèses se présentent donc. Soit l'emploi de *permittere* dissimule une forte incitation déguisée sous une apparence d'évergésie de la même façon que l'*indulgentia* désigne un édit et par extension une remise d'impôt et *liberalitas*, non la libéralité impériale, mais la loi ou l'édit qui autorise la création de telle ou telle institution ou libéralité sans que les finances publiques de l'empire soient sollicitées (Carrié, 1992). Soit, il faut imaginer que Probus s'est offert une opération de propagande à bon compte ; profitant de ses entreprises de relance de la viticulture, il aura voulu manifester son *humanitas* à l'égard des provinciaux en abolissant le fameux édit de Domitien qui, bien qu'invalidé, n'avait peut-être jamais été officiellement annulé²⁶².

262. J.-M. Carrié nous suggère aussi que cet édit jouissait peut-être d'une notoriété disproportionnée à ses effets grâce aux écrits de

Quoi qu'il en soit, la mesure impériale a pu relancer la viticulture dans le nord de la Gaule et, s'il ne s'agit pas d'une amplification due à l'*Histoire Auguste*, en Bretagne. Quelques indices archéologiques vont dans ce sens, notamment le développement du vignoble mosellan et rhénan. Les fouilles menées durant le dernier quart du XX^e s. dans la région de Trèves montrent un extraordinaire essor de la viticulture le long de la Moselle dans la seconde moitié du III^e s. Il faut probablement lier ce phénomène à la promotion de Trèves comme capitale de l'Empire gaulois puis de la partie occidentale de l'Empire aux temps de la Tétrarchie (voir p. 178-179). Les mesures prises par Probus n'ont pu que favoriser ce développement.

LA VITICULTURE DURANT L'ANTIQUITÉ TARDIVE

Avec la raréfaction, puis la disparition des amphores gauloises au IV^e s.²⁶³, nous perdons notre guide archéologique le plus constant : désormais, la quasi-totalité du commerce des vins se fait en tonneaux et l'abandon des conteneurs céramiques empêche de mesurer l'intensité du trafic et ses directions.

Des textes plus nombreux indiquent toutefois que la vigne est omniprésente en Gaule et en Germanie. Sans viser à l'exhaustivité, rappelons ceux d'Ausone pour le Bordelais, le Poitou, la Saintonge, le Lyonnais et la Moselle²⁶⁴, du rhéteur d'Autun pour la Côte-d'Or, de Julien et de la vie de saint Germain d'Auxerre pour le Bassin parisien, de Sidoine Apollinaire pour la Limagne, le Narbonnais et le Gard²⁶⁵, de Paulin de Pella pour

Suétone, très lus au IV^e s. Tout réside en fait dans l'interprétation de la phrase de Suétone (*Domitien*, VII) : *nec exequi rem perseveravit*, « puis il renonça à le faire exécuter (l'édit) ». Cela signifie-t-il qu'il reporta l'édit ou qu'il en suspendit les effets ? Les passages de Philostrate semblent indiquer que Scopelianos de Clazomène, grâce à son entregent, réussit à faire véritablement annuler l'édit, au moins en ce qui concerne l'Asie (Philostrate, *Vie des Sophistes*, I, 21, 520 ; *Vie d'Apollonius de Tyane*, VI, 42).

263. Quelques ateliers comme celui de Portissol à Sanary-sur-Mer dans le Var continuent de produire des amphores Gauloise 4 au début du IV^e s. (Brachet, Martina-Fieschi, *Bilan scientifique de Provence-Alpes-Côte d'Azur*, 1998, p. 138-139), mais ils sont très rares par rapport à ceux du Haut-Empire.

264. Ausone, *De herediolo*, 21-22 ; *Epist.*, 23 et 25, 92 ; *Mosella*, v. 160.

265. *Epist.*, VIII, 4, 1.

l'Aquitaine et pour Marseille²⁶⁶. Au VI^e s., les sources restent abondantes : le testament de saint Rémi comporte plusieurs donations de vignobles en Champagne, Venance Fortunat chante les vignobles de la Moselle, du Bordelais et du Val de Loire²⁶⁷ et Grégoire de Tours mentionne ceux de Bourgogne, de la vallée de la Loire, mais aussi des vignes en Alsace dont le vignoble apparaît pour la première fois dans les textes²⁶⁸.

Sur le plan des découvertes archéologiques, la documentation est très inégalement répartie. En Narbonnaise, les exemples que l'on connaît montrent que les exploitations peuvent être de petite taille ou bien relativement importantes. À la fin du IV^e-début du V^e s., coexistent un chai domanial sur la *villa* des Prés-Bas et trois petites installations (de *coloni*?) sur le site voisin du Bourbou qui semble toujours former une dépendance de la *villa* (voir p. 99). À Taradeau (Var), la *villa* de Saint-Martin produit du vin jusqu'au V^e s. À Vinon-sur-Verdon, l'iconographie des mosaïques représentant le don de la vigne à Ikarios ne se comprend bien que si le commanditaire était un riche propriétaire viticole (Lavagne, 2000, p. 319-320). À Mayran (Saint-Victor-la-Coste, Gard), un nouvel ensemble de deux cuves, et donc autant de fouloirs ou de pressoirs, est construit dans le courant du IV^e s. en remplacement de l'installation précédente édifiée au III^e s. Aux Farguettes (Nissan-lez-Ensérune, Hérault), le chai est entretenu durant tout le IV^e s., restauré au V^e s. et reste en fonction jusqu'à la fin du VI^e s. au moins. De même, dans l'état actuel de la documentation, on ne peut pas exclure que la *villa* de La Domergue à Sauvian n'ait pas continué de produire du vin jusqu'au V^e s. Dans la vallée du Rhône, on manque encore de données, mais il faut rappeler que plusieurs sites de l'Ardèche ont livré des contrepoids de pressoirs à vis qui ont toutes chances d'appartenir à des installations vinicoles de l'Antiquité tardive : quatre contrepoids sont signalés à Quintenas, Saint-Romain-d'Ay et Saint-Jeure-d'Ay (Guigal, 1974). Plusieurs autres sont réemployés dans une construction médiévale de Lussas.

266. *Eucharisticos*, v. 194-198 et 525-526.

267. Venance Fortunat, *Carmen*, I, 20, 16.

268. *Hist. Franc.*, III, 19 ; VI, 44 ; IX, 17 ; IX, 18 ; IX, 38. Pour le vignoble alsacien, nous avons vu plus haut que la fabrication d'imitations d'amphores Gauloise 4 à Brumath et à Reichshoffen indique probablement une certaine production de vin dès le II^e s.

Au total, les installations vinicoles tardives de Narbonnaise sont certes moins nombreuses que celles du Haut-Empire mais les recherches récentes confirment l'impression retirée de la lecture des textes : même si elle est en recul, la vigne reste fortement implantée dans tous les terroirs et rien n'interdit de penser que, outre l'approvisionnement des villes de la région, les marchés de destination du vin de Narbonnaise soient restés les mêmes qu'à la période précédente : l'Italie, les vallées du Rhône et du Rhin.

En Aquitaine aussi, les vestiges de production vinicole tardive ne font pas défaut : les chais de Belmont à Royan et de Port-des-Barques fonctionnent jusqu'au IV^e s. Il est possible que toute une série d'installations qui utilisent des cuves carrelées soit datable du IV^e s. Si cette hypothèse se confirmait, la viticulture aquitaine de l'Antiquité tardive serait bien illustrée par les sites du Bourg (Sainte-Colombe, Gironde), Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Martial-de-Mirambeau, Montcaret, Cadillac, Cénac, Fronsac, Lugasson, Mérignas.

Mais c'est la vallée de Moselle qui a livré l'ensemble le plus homogène et le mieux daté. Les recherches conduites par l'équipe du musée de Trèves ont permis de localiser une vingtaine d'installations vinicoles et d'en dégager huit qui sont toutes en fonction au IV^e s. et parfois au début du V^e s. (voir p. 168-176).

Cette période de notre histoire vinicole est caractérisée par un emploi généralisé des foudres qui remplacent les *dolia*, des tonneaux qui supplantent les amphores, mais aussi par la diffusion de procédés de vieillissement des vins par chauffage. Des pratiques visant à accélérer la madérisation et à donner un « goût de vieux » à des vins nouveaux avaient été anciennement développées en Orient et consistaient à exposer des amphores au soleil ou à la chaleur des foyers. Marseille, au témoignage de Martial, procédait de la sorte au moins dès le I^{er} s. de notre ère et probablement bien avant. En se répandant dans l'ouest et le nord de la Gaule, les recettes de vinification ont dû s'adapter à des climats plus frais et on a imaginé de chauffer les vins dans des pièces sur hypocaustes. Plusieurs installations vinicoles de Moselle sont ainsi équipées (voir p. 178) et il est vraisemblable que l'on doit attribuer à cette fonction les pièces sur hypocaustes découvertes en Aquitaine (à Belmont, Royan et à Péré Maillard, Soubise, voir p. 161).

Aucun des chais fouillés jusqu'à présent n'est occupé après le V^e s. Or, tant Venance Fortunat que Grégoire de

Tours évoquent une Gaule encore largement complantée en vignes. Il est vrai que les habitats de cette époque sont encore mal connus et que l'identification des vestiges, lorsque, d'aventure, on en soupçonnera l'existence, sera rendue difficile du fait de l'emploi généralisé d'instruments en bois, y compris pour le foulage. L'archéologie de la vigne et du vin, après avoir vu son champ se restreindre progressivement avec la disparition des amphores et l'extension de l'usage des foudres et des tonneaux, atteint donc ici sa limite ultime.

*

* *

La documentation sur laquelle se fonde le chercheur pour écrire l'histoire du vin en Gaule s'est donc considérablement renouvelée durant ces vingt dernières années d'abord grâce aux recherches sur les amphores, puis sur celles des installations de production et les tonneaux. Du nouveau a été apporté sur la surface des vignobles à la fois par la capacité des celliers, en tenant compte des rendements à l'hectare fournis par les textes, et par la capacité en amphores dans les ateliers (Jamet, 2001). Les recherches récentes ont peu apporté sur la qualité des vins, mais les circuits de distribution et les marchés se dessinent mieux.

Au terme de cette analyse, que reste-t-il finalement du modèle de Roger Dion ? Certes les nouvelles découvertes le confortent en montrant que le développement de la vigne paraît bien lié à la vie urbaine et se trouve étroitement associé aux voies de communication (voir p. 132). En revanche, c'est un développement précoce et quasi général du vignoble qui se dessine pour l'ensemble de la Gaule romanisée, ignorant, semble-t-il, la théorie des « avant-postes » et sur lequel les effets d'éventuelles

mesures politiques d'interdit ou d'autorisation ne se lisent pas clairement.

L'essentiel des données a été apporté par les fouilles d'urgence, mais aussi pour une part par des fouilles programmées, qu'elles aient été conduites par des chercheurs dépendant du CNRS, de l'Université, du ministère de la Culture, des collectivités territoriales, de l'Afan ou d'associations de bénévoles. Ces fouilles ne sont pas toujours liées à de grands projets d'infrastructure tels que les TGV ou les autoroutes ; elles ont parfois été motivées par l'imminence d'une destruction due à un défonçage agricole dont les dégâts sont irrémédiables en pays de vignes. Or le vignoble français est en plein renouvellement. Partout, pour améliorer la qualité des vins et pour automatiser la récolte, on remplace les vieilles vignes et à cette occasion, on défonce très profondément. Notre patrimoine archéologique situé à la campagne est en cours de destruction sans que l'État ait les moyens de s'y opposer : les sites sont souvent inconnus ou impossibles à surveiller ; l'agriculteur n'a besoin d'aucune autorisation pour labourer son champ aussi profondément qu'il le veut et il est hors de question de le contraindre à participer financièrement à une éventuelle fouille d'urgence. Comment sauver ce qui peut l'être de notre archéologie viticole en voie de disparition ? Puisse ce dossier aider aussi à une prise de conscience par les viticulteurs eux-mêmes et par tous ceux qui interviennent sur le territoire du vignoble antique de la responsabilité qu'ils portent dans la préservation de notre patrimoine commun. Arriverons-nous à les persuader que la longue histoire de nos vignobles est un atout dans la compétition économique et culturelle à laquelle ils sont confrontés ?