HAL open science

La viticulture dans la partie occidentale du territoire allobroge : révision de quelques données archéologiques et des sources textuelles

Jean-Claude Béal, Gérard Lucas

▶ To cite this version:

Jean-Claude Béal, Gérard Lucas. La viticulture dans la partie occidentale du territoire allobroge : révision de quelques données archéologiques et des sources textuelles. Gallia - Archéologie de la France antique, 2011, La vigne et le vin dans les Trois Gaules, 68 (1), pp.215-235. hal-01929236

HAL Id: hal-01929236

https://hal.science/hal-01929236v1

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

La viticulture dans la partie occidentale du territoire allobroge

Révision de quelques données archéologiques et des sources textuelles

Jean-Claude Béal et Gérard Lucas *

Mots-clés. *Allobroge, Ardèche, Drôme, fouloir, gallo-romain, pressoir.*

Résumé. *À partir des années 1960, plusieurs découvertes ponctuelles faites dans le nord de l'Ardèche et de la Drôme, sur le territoire des Allobroges, ont été interprétées comme des structures artisanales. Le réexamen de ces données et l'apport de nouveaux documents montrent qu'il s'agit d'installations viticoles d'importance variable. Dans la seconde partie de cette contribution, les sources textuelles sur la viticulture allobroge sont réunies et leur traduction revue. Elles témoignent de l'importance de cette activité, principalement pour le Ier s. apr. J.-C.*

Key-words. *Allobroge, Ardèche, Drôme, treading-floor, Gallo-Roman, wine-press.*

Abstract. *A series of finds from the sixties on in the north part of Ardèche and Drôme (departments) in the Allobroges territory have been identified as workshops. The reassessment of the evidence and the contribution of new data show that they belong to wine producing structures of different scale. In the second part of the article, ancient literary sources about viticulture are collected together with a revised translation. They show how important was this activity, especially during the 1st century AD.*

Translation: Isabelle Fauduet

LES DONNÉES ARCHÉOLOGIQUES

L'immense territoire de la cité de Vienne antique s'étend principalement à l'est du Rhône, jusqu'au lac Léman, et, au sud, jusqu'au confluent avec la rivière Isère qui le sépare de la cité de Valence, à une cinquantaine de kilomètres en aval de la capitale des Allobroges (fig. 141). Sur ce territoire, on sait, à travers plusieurs sources textuelles antiques (voir l'étude de G. Lucas, *infra*, p. 229-235), que la vigne a été cultivée et du vin produit dès l'époque tibérienne. Pour les uns, cette production est plutôt rhodanienne (Billiard, 1913, p. 82), pour d'autres, savoyarde (Rémy *et al.*, 1996, p. 62). D'autres, enfin, se sont attachés à caractériser l'histoire des cépages, entre Mondeuse et Syrah (André, Levadoux, 1964 ; Pelletier, 1982, p. 299-301), tandis que R. Dion considérait que les recherches qui ont abouti à la création du cépage *Allobrogica* permettaient « de rendre leur grand territoire accessible dans sa totalité aux vignobles » (Dion, 1959, p. 120).

Pour la partie orientale de la *civitas* (fig. 141), pays des actuels vins de Savoie, le dossier peut être, médiocrement, étoffé par quelques découvertes archéologiques. Des pépins de raisin ont été découverts à Portout (commune de Chanaz, Savoie), dans un contexte du Ve s. apr. J.-C. (Pernon, Pernon, 1990, p. 32-33), et à Annecy-le-Vieux (Haute-Savoie) (Rémy *et al.*, 1996, p. 62). Dans la partie centrale de

* J.-C. Béal a repris le dossier archéologique et G. Lucas celui des sources textuelles.

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

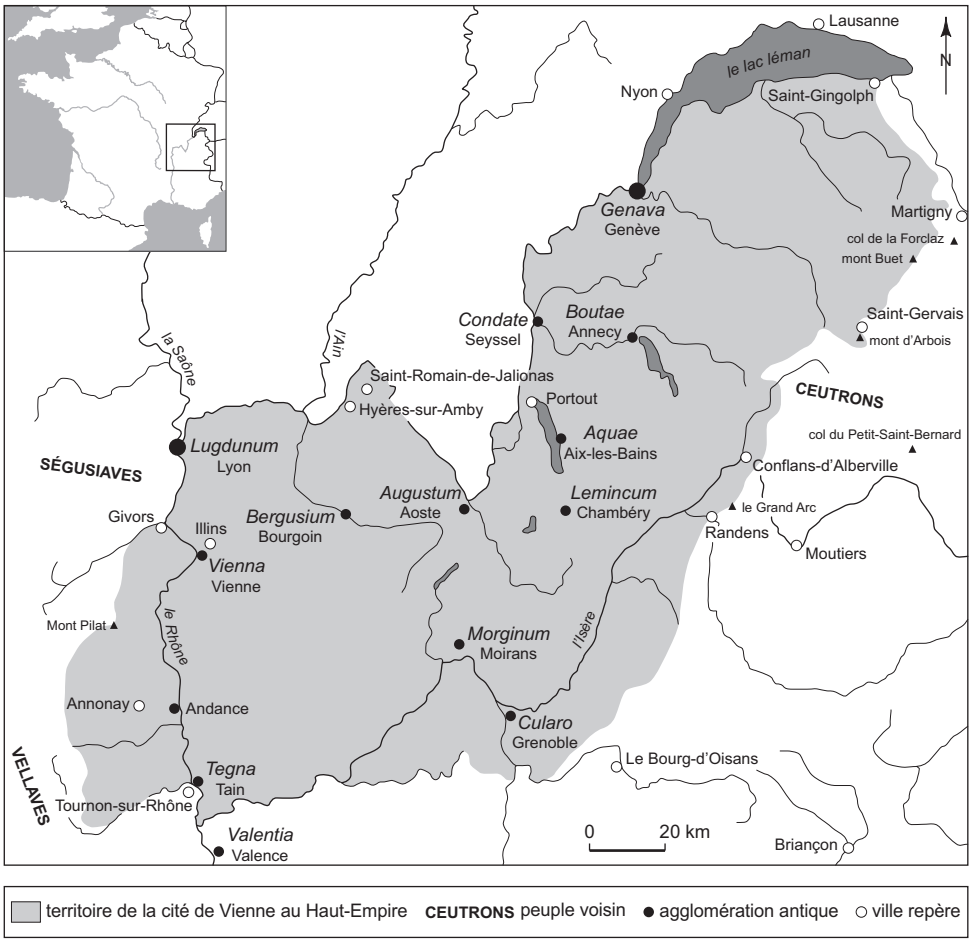

Fig. 141 – *Carte de la cité des Allobroges*
(fond de carte d'après Jospin dir., 2002, p. 61 ; DAO : Y. Montmessin, CNRS).

la cité, les analyses de pollens ont révélé la présence de la vigne cultivée au cours du Ier s. apr. J.-C. à Saint-Romain-de-Jalionas (Isère) (Royet *et al.*, 2006, p. 311-312) et, au Haut-Empire, à Bourgoin-Jallieu (Isère) (*Annuaire*, 2007, nº 83, p. 55-56) ; un pressoir à vis du Ve s. apr. J.-C. a été reconnu à Larina près d'Hières-sur-Amby (Isère) (Brun, 1993, p. 333, fig. 9 et 16).

À l'ouest, la limite du territoire des Allobroges franchit le fleuve et remonte le Doux en amont de Tournon-sur-Rhône (Ardèche), jusqu'à la ligne de crête du Pilat d'où elle redescend sur le Rhône au nord de Vienne (Rémy, 1970). La partie la plus occidentale de la cité est donc essentiellement un territoire d'outre-Rhône (fig. 141), dont le principal foyer religieux est sans doute le sanctuaire du Châtelet à Saint-Désirat à côté d'Andance (Ardèche) (Béal, 2005-2006b), et dont, aujourd'hui, la ville principale est Annonay, au nord de Tournon-sur-Rhône.

Si, contre sa marge occidentale, ce territoire dépasse 900 m – voire ponctuellement 1 200 m –d'altitude, l'essentiel est occupé par les plateaux du Haut Vivarais et leur prolongement dans le piémont du Pilat, d'où, par des pentes souvent très raides, on descend dans les petits bassins du Rivage, le long du Rhône : ce sont, principalement et du nord au sud, les « épanouissements » (Lenthéric, 1892, p. 67, qui les oppose aux « étranglements ») de Limony, de Peyraud à Champagne, des plaines de Cueil et de Saint-Bosc à Andance, de Sarras, d'Arras-sur-Rhône et de Saint-Jean-de-Muzols pour s'en tenir à la zone qui nous intéresse. D'abord moins contraint sur sa rive gauche, le fleuve rencontre cependant, à partir de Saint-Rambert, des reliefs contre lesquels se nichent de nouveaux « épanouissements », au sud d'Andancette, puis de Saint-Vallier, entre Serves-sur-Rhône et Érôme, pour finir son parcours en territoire allobroge, au-delà du défilé de Pierre-Aiguille, par la plaine de Tain.

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

Certains de ces coteaux sont aujourd'hui le lieu d'une viticulture de prestige qui, des Côtes Rôties au Saint-Joseph, revendique volontiers son antiquité. Nous voudrions revenir ici sur quelques documents autrefois signalés – ou oubliés –, des cuves et des contrepoids de pressoirs, à propos desquels on peut aujourd'hui lever l'hypothèque qui pesait naguère sur la nature même du liquide que les uns et les autres contribuaient à produire. En effet, dans la recherche des années 1980 et 1990, on considérait (Brun, 1986, p. 224 et 1993, p. 333) que l'extension de l'olivier, concurrente de celle de la vigne, avait été très considérable à l'époque romaine, en Languedoc et surtout en Provence, et vers le nord jusqu'au-delà de Valence, englobant la bordure orientale du nord du Vivarais dans l'aire d'extension possible de l'oléiculture antique (Brun, 1986, p. 22, n. 3 et p. 224). Aujourd'hui, le réexamen des données, et particulièrement l'apport plus nombreux d'analyses palynologiques mieux datées, montrent que l'extension de l'oléiculture vers le nord, au-delà du défilé de Donzère, est réelle, mais que c'est un phénomène du Moyen Âge et, plus encore, de l'époque moderne (Leveau, 2000, p. 576-579 et 2003 ; Brun, 2005, p. 78-101), à relier à l'évolution de l'économie internationale (Amouretti, Comet, 1985, p. 97-98). Il paraît donc désormais acquis, au contraire de ce que l'on pouvait penser naguère, que les structures antiques – contrepoids de pressoir et cuves que nous allons étudier – ont servi à l'élaboration du vin, et non de l'huile d'olive, produit d'une culture qui n'atteignait pas, alors, le territoire des Allobroges.

Plusieurs découvertes, à Talencieux et Quintenas sur le Plateau, à Champagne et Limony dans les « épanouissements » du Rivage, nous paraissent désormais pouvoir donner un peu de corps au dossier archéologique de la viticulture allobroge dans sa partie occidentale, d'autant qu'elles s'ajoutent à des découvertes, peu ou mal documentées jusqu'ici, de la rive gauche du fleuve.

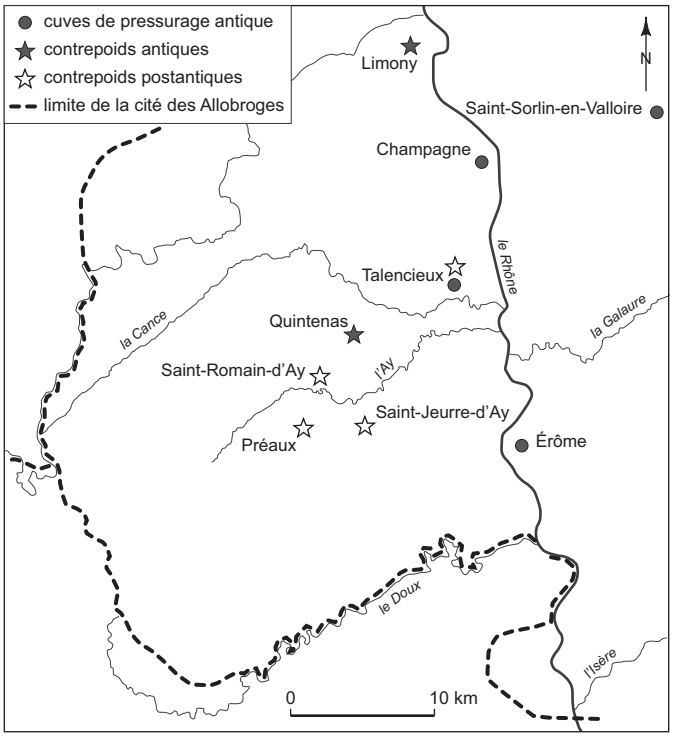

Fig. 142 – *Les vestiges de pressoirs dans le territoire des Allobroges d'outre-Rhône (fond de carte d'après Dupraz, Fraisse, 2001, fig. 40 ; DAO : Y. Montmessin, CNRS).*

LA *VILLA* DE TALENCIEUX (ARDÈCHE)

À 9 km à l'est d'Annonay, la commune de Talencieux (fig. 142), à une altitude de 360 m à 380 m, occupe une avancée du Plateau d'Annonay découpée par les vallées du Torrenson au nord et de la Cance au sud, et dominant Andance et le bassin de Saint-Bosc, au bord du Rhône.

Au sud du bourg, A. Mazon connaissait déjà « les ruines d'une *villa* romaine du Haut-Empire, la plus considérable à ce qu'il semble des environs d'Annonay » (Mazon, 1901, p. 360-361), et dont M. Guigal (1973, p. 75) évalue la surface, en prospection au sol, à 4 ha ou 5 ha, la *pars urbana* pouvant, quant à elle, se trouver sous le village actuel (fig. 143). Ce bâtiment paraît occupé entre le IIe s. apr. J.-C. et le Bas-Empire.

Plusieurs sondages ont été ouverts dans la *pars rustica* (Guigal, 1973 et 1977 ; Dupraz, Fraisse, 2001, p. 405-406) et le fouilleur a ainsi mis au jour un bassin de 2,63 m de longueur, pour une largeur de 1,27 m à l'intérieur (fig. 143, A et fig. 144). Revêtu de mortier de tuileau, ce dernier était équipé dans tous ses angles de bourrelets d'étanchéité ; son fond, où se trouvait une cuvette de nettoyage de 0,42 m de diamètre, était en pente de l'est vers l'ouest, la profondeur maximale du bassin passant de 0,55 m environ à 0,68 m. Dans l'épaisseur du mur occidental, était aménagée une marche d'accès au fond du bassin.

Le mur méridional du bassin s'adossait à un massif de maçonnerie qui n'a pas été vraiment dégagé. Fait d'un mortier « d'une texture très dure et dense », la maçonnerie « s'enfonçait très profondément dans le sol » (Guigal, 1973, p. 66). « L'épaisseur » du massif – sans doute faut-il comprendre sa largeur ou sa longueur – atteignait 4 m. Au nord

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

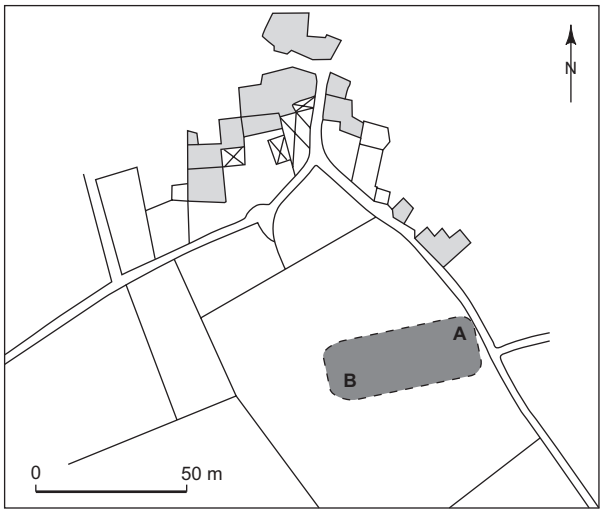

Fig. 143 – *La* villa *de Talencieux (Ardèche) : emprise de la zone prospectée par M. Guigal ; localisation du pressoir (A) et du vidoir (B) au sud du village de Talencieux (DAO : Y. Montmessin, CNRS, d'après Guigal, 1971 et 1972).*

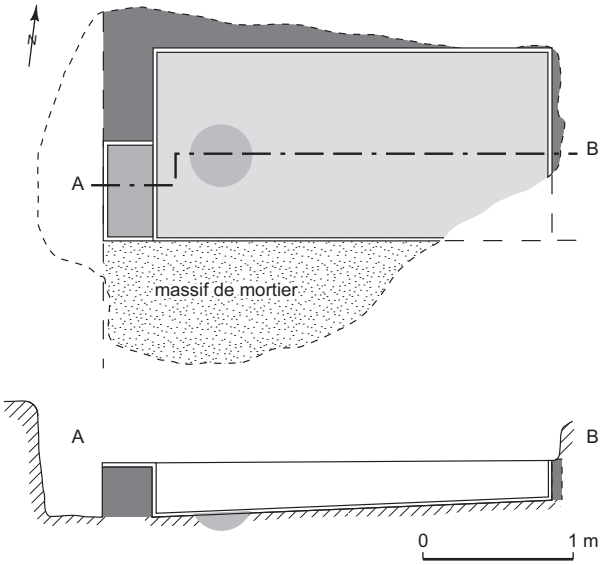

Fig. 144 – *Plan et coupe de la structure de pressurage de Talencieux (Ardèche) (DAO : Y. Montmessin, CNRS, d'après Guigal, 1971 et 1972).*

du bassin, en revanche, se développait une salle au sol de terre battue (Guigal, 1977, p. 63).

L'emprise très limitée du sondage ne permet pas de savoir comment cet ensemble s'articulait avec d'autres constructions, mais on a bien ici affaire à une installation viticole, reconnue aujourd'hui comme telle (Brun, Laubenheimer, 2001, p. 209 ; Brun, 2005, p. 42), et comportant une aire de pressurage et une cuve de recueil de moût.

Un deuxième sondage, à une soixantaine de mètres (fig. 143, B), a rencontré une autre installation enduite de mortier de tuileau (Dupraz, Fraisse, 2001, p. 405, fig. 530). Là, une petite pièce (1,85 m x 1,87 m) formait un renfoncement accessible à l'est depuis une salle mitoyenne au sol de terre battue (fig. 145). Le sol de cette installation, en béton de tuileau, était incliné de 10 % vers le fond de la pièce à l'ouest et aboutissait à une canalisation large et haute de 0,20 m. Cette canalisation longeait le mur occidental de la pièce et son radier était recouvert de briques ; elle débouchait à l'extérieur de la pièce où son prolongement n'a pas été fouillé. L'analyse du tartre qui encrassait le caniveau a permis de déceler la présence de phosphate qui provenait de matières organiques. Le fouilleur en avait conclu qu'on était en présence d'un bassin de tannage ; J.-P. Brun, quant à lui, a associé ce phosphate à une installation vinicole (Brun, 2005, p. 42).

Cependant, la pente du sol et la présence d'une conduite d'évacuation interdisent de rapprocher cet aménagement des cuves de recueil de moût. Il s'agit, en fait, d'un vidoir destiné à l'évacuation des ordures, dispositif dont on connaît au moins deux exemples.

En milieu urbain, à Nîmes, une structure comparable, quoique plus petite, a été découverte dans le quartier des Bénédictins, au carrefour de deux rues (Garmy, Monteil dir., 2000, SB 141, p. 82, fig. 71 ; Veyrac, 2006, p. 216). Des murets délimitent, à l'intérieur d'une pièce, un espace réduit en forme de « U », large intérieurement de 0,75 m environ (0,35 m selon Garmy, Monteil dir., 2000, p. 82, visiblement par erreur, si l'on en juge par l'échelle graphique du document) et long de 1,40 m environ. Son sol est fait d'une dalle de calcaire légèrement surcreusée dans son axe médian et cernée sur trois côtés par un bourrelet en mortier de tuileau. Sur le quatrième côté, au fond de l'espace, s'ouvre un réceptacle large de 0,42 m et profond de 0,60 m, d'où un caniveau, large de 0,16 m, part rejoindre le collecteur de la rue. On y a vu « un évier ou un lavoir plutôt que des latrines » (Garmy, Monteil dir., 2000, p. 82) et pour A. Veyrac, ce « dispositif d'élimination des déchets » n'est pas une latrine : « il est probable toutefois que l'on devait se servir de cette évacuation vers l'égout pour y verser le contenu des vases de nuit » (Veyrac, 2006, p. 216).

En milieu rural, nous en connaissons un autre exemple, très comparable à celui de Talencieux, dans la partie résidentielle de la *villa* de la Grange du Bief à Anse (Rhône), où la conduite d'évacuation rejoint un caniveau de drainage des jardins de la *villa* (Faure-Brac, 2006, p. 151, fig. 47, pièce E et publication en préparation).

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

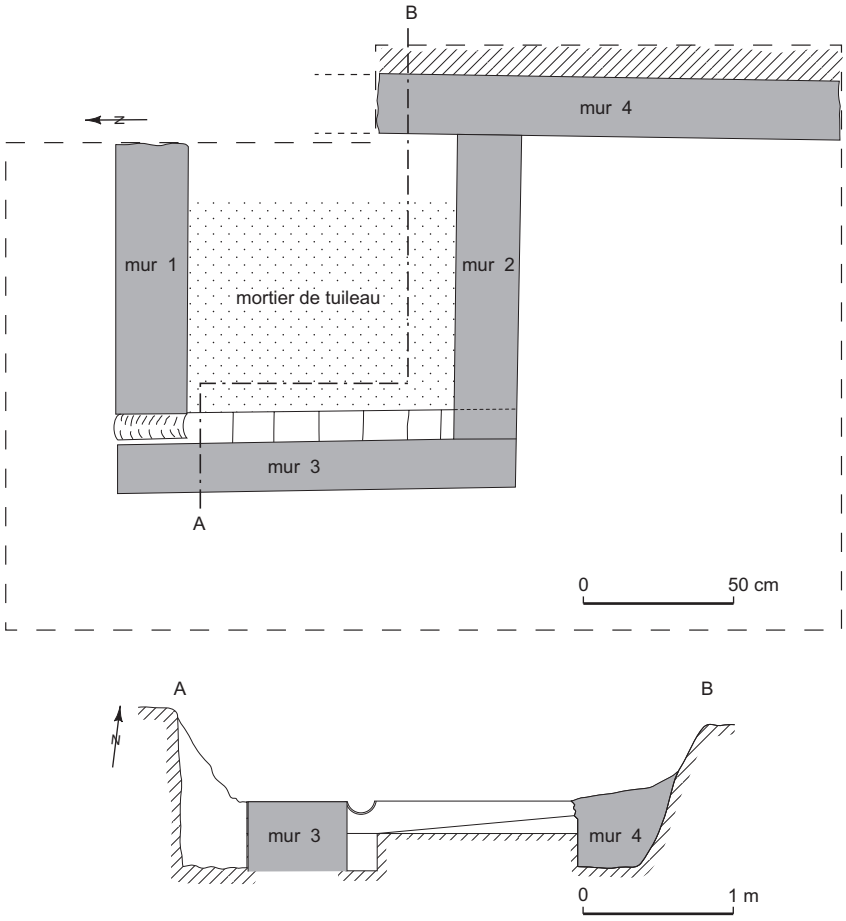

Fig. 145 – *Plan et coupe du vidoir de Talencieux (Ardèche) (DAO : Y. Montmessin, CNRS, d'après Guigal, 1971 et 1972).*

LE CONTREPOIDS DE LA FERME ANTIQUE DE ROME À QUINTENAS (ARDÈCHE)

Quintenas se trouve à 6 km au sud d'Annonay, sur le Plateau, comme Talencieux, à une altitude moyenne de 350 m à 400 m, et sur un substrat granitique (fig. 142).

Au lieu-dit cadastral de l'Hotoire, à l'est du village et à proximité de la ferme de Rome, un contrepoids de pressoir (fig. 146a et b) – et non pas deux comme le suggèrent J. Dupraz et Ch. Fraisse (2001, p. 316) – a été découvert dans les années 1970 (Guigal, 1974b, p. 38-39). Ce contrepoids se trouve aujourd'hui rejeté dans un des pierriers recouverts de taillis qui ponctuent ici le bord des champs. Il se situe à plus de 300 m de deux zones d'habitation, celle de l'Hotoire, ancienne maison forte dont les dépendances sont localisées au voisinage immédiat du bâtiment principal (Benoit d'Entrevaux, 1914), et celle de Rome, ferme isolée connue sur la carte de Cassini, et peut-être dépendance ancienne de l'Hotoire (Faure, 1986, p. 84-86). Ce contrepoids est enfin à l'écart des chemins, tant de celui qui donne accès de Rome à l'Hotoire, que de celui, disparu, qui passait à mi-chemin entre les deux habitations, de Quintenas vers Ardoix. Mais il est au cœur d'une zone riche en mobilier gallo-romain : « des *tegulae*, des fragments de sigillée gauloise, des traces de murs et de sols bétonnés », selon J. Dupraz et Ch. Fraisse (2001, p. 316), qu'il faut bien identifier comme un site rural antique.

Ce bloc de granit aujourd'hui friable et de forme grossièrement quadrangulaire est long de 0,90 m et large de 0,60 m ; son épaisseur croît d'un côté à l'autre, de 0,30 m à 0,45 m. Son poids est de l'ordre de 540 kg. Sur sa face supérieure est creusée une cavité circulaire de 0,20 m de diamètre, profonde de 0,25 m. De part et d'autre, s'étirent deux creusements profonds de 0,14 m seulement et longs

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

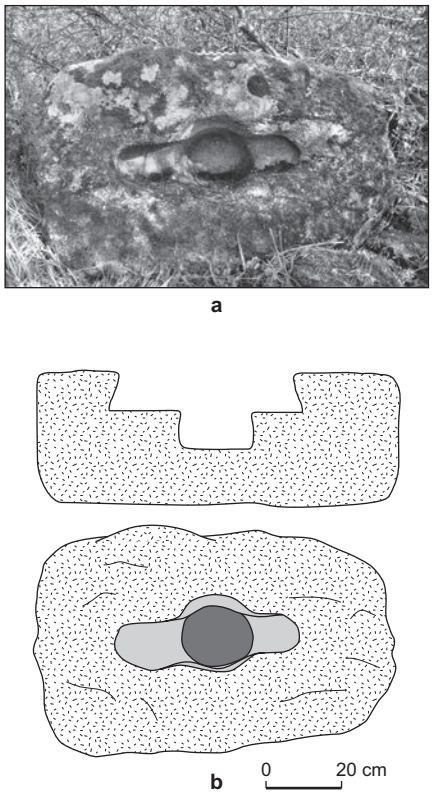

Fig. 146 – *Le contrepoids de Quintenas (Ardèche) (cliché : J.-C. Béal, Université Lumière-Lyon-II ; DAO : Y. Montmessin, CNRS).*

d'une quinzaine de centimètres. Le bloc peut être identifié comme un contrepoids de pressoir à levier et à vis, et classé dans le type 62 de la typologie de J.-P. Brun (1986, p. 123, fig. 60B), – encore qu'il soit subrectangulaire et non circulaire. Le contexte de découverte ne permet pas de mettre en doute l'antiquité de cet unique contrepoids ardéchois de type 62, même si les contrepoids de ce type ont pu perdurer jusqu'aux Temps modernes (Brun, 1986, p. 118).

LA *VILLA* DES SARAZINIÈRES À CHAMPAGNE (ARDÈCHE)

À 11 km à l'est d'Annonay, la petite commune de Champagne occupe pour l'essentiel l'un des bassins du Rivage (fig. 142 et 147), dont l'altitude au bord du Rhône est comprise entre 135 m et 145 m, mais aussi une frange du rebord du plateau d'Annonay tourné vers l'est.

Dans l'Antiquité, ce territoire agricole était traversé par la voie de Vienne vers Alba et Nîmes, sans que l'on puisse suivre matériellement son tracé au sol, entre les deux goulets d'étranglement de Peyraud au nord et d'Andance au sud, où elle passe au pied du sanctuaire allobroge du Châtelet avant d'entrer dans une petite agglomération antique (Béal, 2005-2006a, p. 19-22 et 2005-2006b). Sur ce territoire, on a découvert, vers 1897, une mosaïque de 2,74 m x 1,97 m, mal localisée, et signalé plusieurs points d'occupation (Dupraz, Fraisse, 2001, p. 226-228).

Parmi ceux-ci, au lieu-dit les Sarazinières, à 1 km au nord du village, R. Arnaud (1975) a reconnu en prospection, sur une surface de 8 ha, deux zones de mobilier antique, à 250 m environ l'une de l'autre (fig. 148, A et B), dans un secteur où le compoix local de 1643 signalait des murailles en élévation, et où les agriculteurs interrogés plaçaient des substructions et des découvertes de structures antiques, repérées à l'occasion de divers travaux dans la première moitié du XXe s. (voir notamment fig. 148, P.148 et P.164). Le mobilier recueilli en prospection est peu abondant, mais la fouille de R. Arnaud a livré les fragments d'un cadran solaire en pierre jetés en remblai dans les cuves que nous décrivons ci-dessous. Or, la moitié environ des *horologia* en pierre trouvés sur le territoire français provient de *villae*, où ils témoignent du lustre des propriétaires terriens [127]. Il semble donc bien qu'il y ait ici une *villa* de notable installée sur le rebord de la terrasse würmienne, à 500 m du Rhône.

Entre 1968 et 1970, R. Arnaud a fait plusieurs sondages de superficie limitée dans la parcelle P.166 (fig. 148), dont l'un a livré les vestiges qui nous occupent (Leglay, 1971 ; Dupraz, Fraisse, 2001, n° 051, p. 227). Dans la partie méridionale de ce sondage, est apparu un massif de maçonnerie (fig. 149), de 7,80 m x 2,20 m, dont l'épaisseur croît du sud (0,50 m) au nord (0,80 m). Partiellement dégagé, il semble cependant légèrement incliné vers le nord et sa surface, lissée, présente un bourrelet large d'une trentaine de centimètres, conservé sur quelques centimètres de hauteur seulement, qui court à sa périphérie en s'incurvant vers le bord septentrional du massif.

Au nord de ce massif, trois bassins mitoyens lui sont adossés. Ils sont à peu près carrés et de tailles comparables (entre 1,52 m et 1,55 m de côté). Les quatre parois périphériques sont des murs parementés ; en revanche, les deux murs de séparation entre les bassins sont plus sommairement construits « de pierres de petite taille réunies par un mortier de sable peu résistant » (Arnaud, 1975, p. 111) ; leur hauteur n'est pas connue. L'ensemble est recouvert de mortier de tuileau, sans quarts-de-rond d'étanchéité, remplacés peut-être ici, au raccord entre le fond et les

127. Pétrone, *Satiricon*, XXVI : « *Trimalcio, lautissimus homo, horologium in triclinio […] habet.* » (Trimalcion est un homme tout à fait chic ; il a une horloge dans sa salle à manger).

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

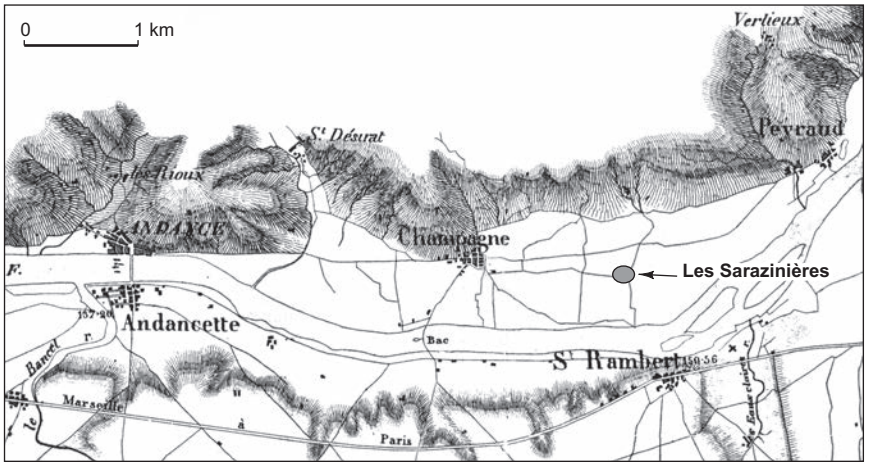

Fig. 147 – *Emplacement de la structure de pressurage des Sarazinières dans le bassin de Champagne (Ardèche) (fond de carte : Dignoscyo, 1845).*

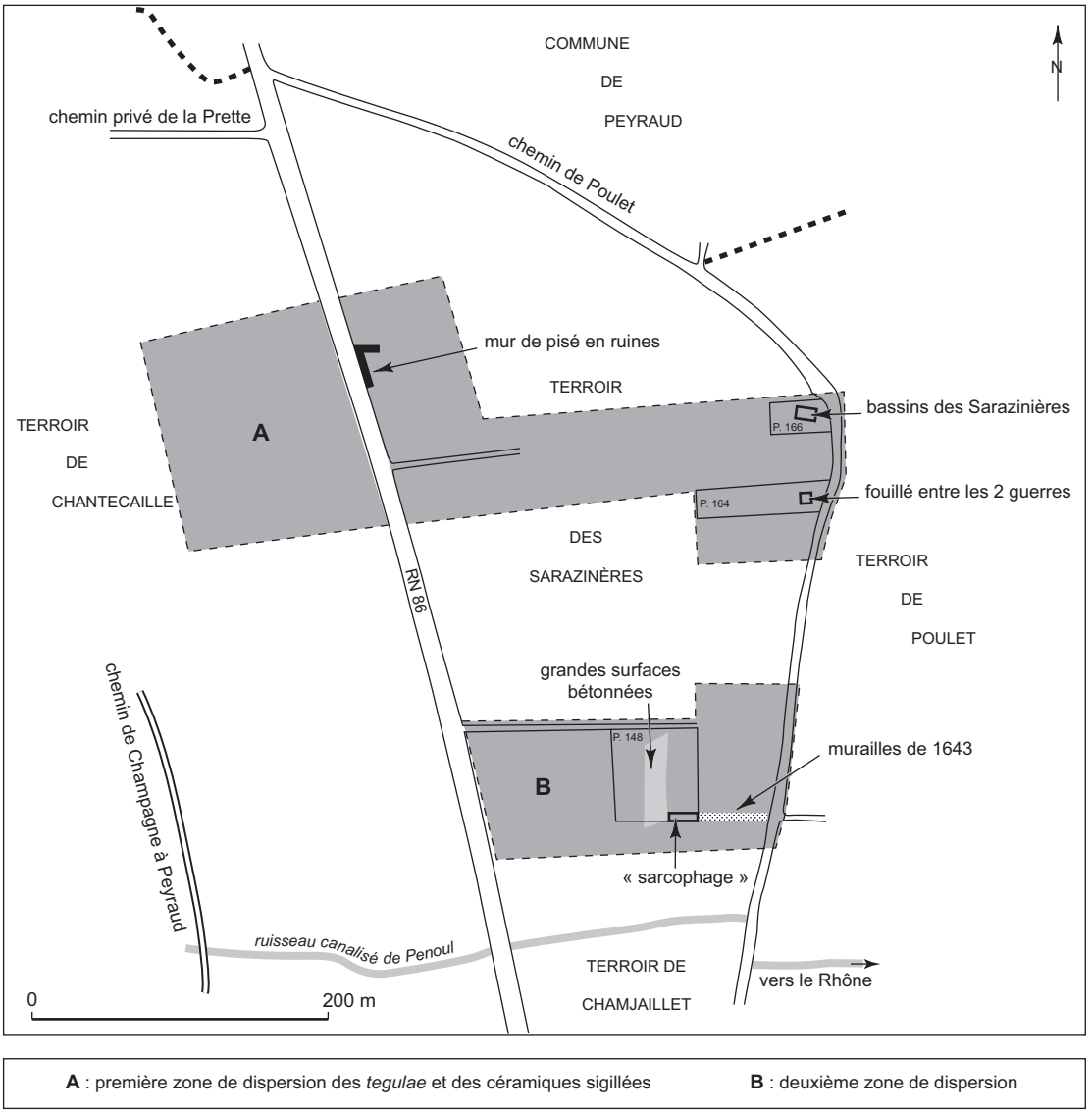

Fig. 148 – *La* villa *des Sarazinières à Champagne (Ardèche) : localisation des zones de concentration du mobilier archéologique (A et B) et des vestiges archéologiques (DAO : Y. Montmessin, CNRS, d'après Arnaud, 1975, p. 108).*

© CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

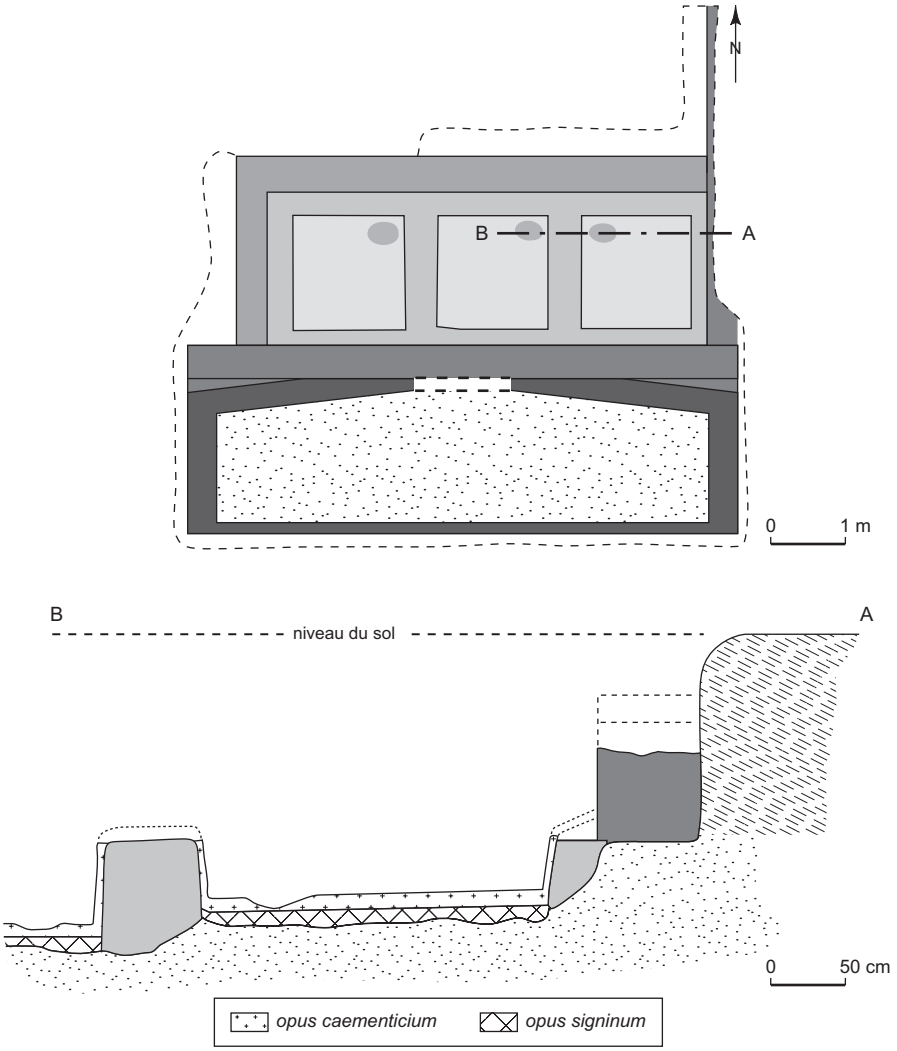

Fig. 149 – *Plan et coupe de la structure de pressurage de Champagne (Ardèche) (DAO : Y. Montmessin, CNRS, d'après Arnaud, 1975, p. 110 et p. 112).*

parois, par une marche haute de 0,25 m, sommairement construite elle aussi et qui fait le tour des bassins ; mais des imprécisions subsistent dans la description et le relevé du fouilleur. Le fond est enduit également de mortier de tuileau, recouvrant une couche de mortier épandue sur le gravier du terrain naturel. Les deux premiers bassins depuis l'ouest sont en légère pente vers l'est, tandis que le dernier a une pente vers l'ouest ; chacun d'eux comporte une cuvette de nettoyage à son point le plus bas. Le fond des bassins est à 1,10 m en moyenne au-dessous du sommet du massif de maçonnerie. Si le mur qui limite les bassins à l'ouest a complètement disparu, le mur symétrique à l'est a été observé sur plusieurs mètres : il soutenait derrière lui les graviers de la terrasse géologique dans lesquels la structure de pressurage a été creusée et dans laquelle on entrait sans doute de plain-pied par le nord.

Le fouilleur a reconnu en outre, dans le comblement des bassins, « des morceaux de bois brûlés » et « des morceaux d'argile ayant subi de très fortes températures ». Il en a conclu, avec quelques réticences cependant, qu'on avait peut-être affaire à des bassins de préparation de l'argile au sein d'un atelier de potier, en rappelant qu'existait, jusqu'à une époque très récente, une activité de production de céramique et de tuiles dans la région, sur les deux rives du fleuve : elle est attestée, pour l'Antiquité, par le seul nom de *Figlinae* porté par le relais routier qu'on localise à Saint-Rambert-d'Albon (Drôme), en face de Champagne (Béal, 2005-2006a, p. 18-19 ; Planchon *et al.*, 2010, p. 591 :

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

la présence de fours à céramique n'est pas établie), tandis que la production antique de céramiques a également été suspectée à Andancette (Drôme) au XIXe s. (Béal, 2005-2006a, p. 21-22, Planchon *et al.*, 2010, p. 157). En fait, les fragments signalés devaient plutôt appartenir à des cloisons ou des murs de terre, technique de construction localement attestée pour l'époque moderne en tout cas (Mazon, 1901, p. 307).

En revanche, Il faut voir dans le massif de maçonnerie l'emplacement d'un pressoir antique, et éventuellement d'un fouloir. Leur mise en œuvre explique en effet l'épaisseur de la maçonnerie du massif, à la surface duquel le bourrelet guide l'écoulement du moût vers les cuves de recueil situées en contrebas, selon un dispositif aujourd'hui mieux connu. La paroi méridionale des cuves est dégradée dans sa partie médiane, du fait sans doute de l'arrachement d'un dispositif d'écoulement entre elles et le pressoir : en tout cas, R. Arnaud a reconnu l'empreinte d'un tuyau de plomb de 9 cm de section sur un fragment de béton de tuileau.

On ne dispose d'aucun élément pour dater la construction de cette structure pendant la période romaine, non plus du reste que son abandon, même si R. Arnaud signale dans le comblement des bassins « un tesson minuscule sans doute du Bas-Empire » (Arnaud, 1975, p. 116). Cependant, le réexamen de ce dossier permet de compléter l'image que l'on peut se faire de la région d'Andance : une bourgade, carrefour de voies et point de franchissement du fleuve, coincée dans un « étranglement », au pied de la colline qu'occupe le sanctuaire et entre des propriétés domaniales au sud (*villa* de Cueil et mausolée de Saint-Bosc, *cf.* Béal, Charpentier, 2006), comme au nord (*villa* des Sarazinières).

LA *VILLA* DE BRÈZE À LIMONY (ARDÈCHE)

Limony est la commune la plus septentrionale de l'Ardèche, à 14 km au nord-est d'Annonay (fig. 142). Elle occupe, sur le Rivage, une étroite bande de riches terres agricoles, vers 140 m d'altitude, jusqu'au bord du Rhône, et des plateaux à 300 m d'altitude, entaillés de vallées par où des ruisseaux s'écoulent vers le fleuve.

Le village actuel recouvre en partie une bourgade antique construite au bord de la voie de Vienne vers Alba et Nîmes (Dupraz, Fraisse, 2001, p. 281-284 ; Béal, 2005-2006a, p. 16-18), dont l'origine peut remonter au Ier s. av. J.-C. et qui perdure jusqu'à la fin de l'Antiquité (fig. 150).

Au sud du bourg antique, au lieu-dit Brèze et à proximité immédiate du passage de la voie, une *villa* (Dupraz, Fraisse, 2001, p. 284-286), découverte vers 1878 à l'occasion de

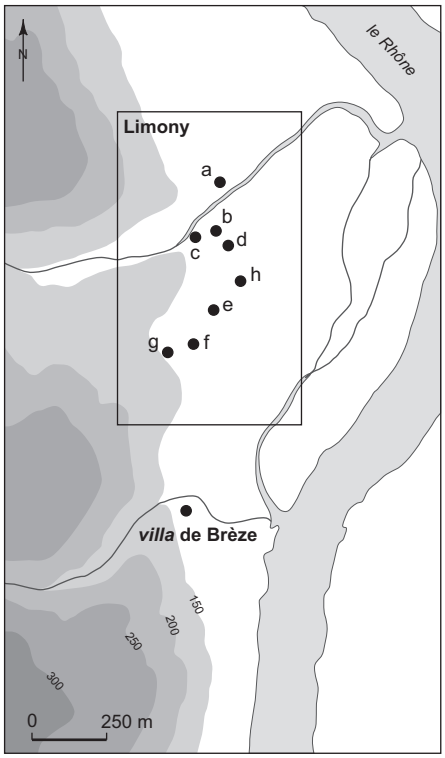

Fig. 150 – *Localisation de la* villa *de Brèze et des vestiges antiques (a-g) repérés sous le bourg de Limony (Ardèche) (d'après Béal, 2005-2006a, fig. 2-3).*

l'ouverture de la voie du chemin de fer Paris-Lyon-Marseille (Guigal, 1974a, p. 30), a fait l'objet de dégagements dans les années 1890, puis, dans les années 1970, de fouilles de la part de M. Guigal, mais on n'en a qu'une vue partielle puisque les vestiges se prolongent au-delà de l'emprise des fouilles successives (fig. 150).

La partie méridionale appartient à une *pars urbana* et comporte au minimum deux rangées de salles, dont les sols sont tantôt mosaïqués, tantôt faits de *terrazzo*, tantôt de briques. Un portique donne accès à ce groupe de salles et les sépare d'une cour. Le mobilier recueilli dans les fouilles se caractérise pas sa richesse : bases et chapiteaux de colonnes en calcaire, pilier sculpté et placages de marbre notamment. Plus au nord, M. Guigal a cru reconnaître le stylobate d'un second portique. Pris dans le mur stylobate, les dés supportant la colonnade formeraient une double saillie par rapport aux parements du mur, mais on n'exclura pas qu'il puisse s'agir ici des contreforts d'un autre bâtiment, à vocation plus agricole.

Le fouilleur, enfin, distingue deux phases d'occupation, l'une au IIe s., où la *villa* est construite et ornée au moins

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

d'une première mosaïque, et l'autre où, après une période d'abandon au IIIe s., le bâtiment aurait subi des modifications et serait réoccupé au IVe s., voire encore au début du Ve s. [128]

Dès les premiers travaux sur le site, on a signalé la découverte d'un énorme bloc de calcaire creusé de cavités (fig. 151, a et b), apparemment pas en place, dont la fonction a stimulé les imaginations. A. Mazon [129] rappelle que, dans son manuscrit daté de 1890 ou 1891 et aujourd'hui perdu, l'abbé Faure le mentionne « parmi les objets exhumés à Limony » et y voit une pierre de sacrifice ; mais lui-même n'hésite pas à en faire un appareil à douche hydrothérapique (*sic*). Retrouvé sur le site par M. Guigal (1974a, p. 32), le bloc est aujourd'hui conservé à l'entrée de la Maison des Jeunes et de la Culture d'Annonay.

Ce bloc de calcaire parallélépipédique, provenant « probablement des carrières de Crussol, entre Toulaud et Saint-Péray » (Guigal, 1974a, p. 30), est long de 1,50 m, large de 0,91 m, pour une épaisseur de 0,69 m. Son poids est de l'ordre de 2 tonnes. Les petits côtés sont lisses. Sur les grands côtés, un cadre d'anathyrose incomplet (largeur : 0,10 m environ) est esquissé sur une partie du bloc et témoigne sans doute d'un changement de destination de la pierre au cours du façonnage.

La face supérieure est creusée d'une cavité cylindrique de 0,37 m de diamètre, profonde de 0,17 m, aménagée à partir d'un léger surcreusement (5 cm environ) de la surface (fig. 151, b) ; ce surcreusement était carré ou rectangulaire, ce que l'éclatement de la pierre le long de ses deux longs côtés ne permet pas de savoir. De part et d'autre de l'axe médian, on observe, groupés en deux ensembles, huit creusements en cuvette, d'un diamètre moyen de 8 cm et d'une profondeur par rapport à la surface originelle du bloc de 0,10 m à 0,13 m.

Le bloc est à l'évidence un contrepoids de pressoir à vis, proche à la fois des types nos 70, 81 et 82 de la typologie de J.-P. Brun (1986, fig. 60 B), par la forme générale, la présence du trou central circulaire et du surcreusement qui l'entoure, et celle des trous latéraux destinés à recevoir des goujons de fixation.

a

b

Fig. 151 – *Le contrepoids de Limony (Ardèche) :* ***a****, vue générale ;* ***b****, détail de la partie centrale (clichés : Y. Montmessin, CNRS).*

LA QUESTION DES CONTREPOIDS DE PRESSOIR DE TYPE 52 DANS LA RÉGION D'ANNONAY

Outre l'exemplaire antique de Quintenas, dont il n'a pas noté le type particulier, M. Guigal (1974b) a signalé sur le Plateau quatre autres contrepoids de pressoir à levier et à vis (fig. 142), à Saint-Romain-d'Ay (lieux-dits les Gaudins et Praperier, *cf.* Dupraz, Fraisse, 2001, p. 383, no 292), à Saint-Jeure-d'Ay (lieu-dit Seignovert, *cf. ibid.*, p. 350, no 250), où un second bloc nous a été montré sur le même site, à Préaux (lieu-dit Tersas, *cf. ibid.*, p. 313, no 185) ; il faut ajouter encore un contrepoids inédit de même type, à Talencieux (lieu-dit les Rameaux). À l'exception de celui de Préaux, façonné dans une dalle de granit de médiocre qualité, ce sont des blocs de granit dur en forme de boule, de 500 kg en moyenne, creusés d'une

128. Sur les mosaïques de la *villa*, voir H. Lavagne, 2000, nos 499-501, p. 60-65 : l'auteur tend à dater deux des trois mosaïques du IIe s.

129. Voir A. Mazon, 1901, p. 316. Le texte imprimé fait état d'un bloc d'une épaisseur de 8 cm, ce qui en ferait une dalle ; mais le manuscrit de Mazon conservé aux Archives départementales de l'Ardèche (AD A 52.j.29, folio 265) porte la mention d'une épaisseur de 80 cm qui le rapproche bien du bloc qui nous occupe.

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

Fig. 152 – *Contrepoids de pressoir postantique en réemploi au lieu-dit Prapérier à Saint-Romain-d'Ay (Ardèche) (cliché : J.-C. Béal, Université Lumière-Lyon-II).*

cavité cylindrique centrale et dans les flancs desquels sont également aménagées deux entailles pour la fixation. Ils peuvent être rangés dans le type n° 52 de la classification de J.-P. Brun.

Homogènes dans leur forme et leur matériau, ces contrepoids ont tous été trouvés, à la différence de celui de Quintenas, aux abords d'habitats médiévaux ou modernes. Les contrepoids de Saint-Jeure-d'Ay sont, pour l'un, pris dans un muret de soutènement et, pour l'autre, maçonné dans le mur de façade de la même ferme qui était apparemment déjà construite en 1832, puisqu'elle figure sur le cadastre de Saint-Jeure-d'Ay établi à cette date. Ceux de Saint-Romain-d'Ay servent, l'un de piédroit dans une porte d'accès à un enclos en face d'une ferme (fig. 152), l'autre de chasse-roue à l'entrée d'une autre ferme, aux Petits Gaudins. Le contrepoids, brisé, de Talencieux est maçonné à la base d'un dé supportant une croix de carrefour aux Rapeaux, celui de Préaux étant seulement rejeté sur un tas de blocs divers, face à l'entrée d'une ferme dont le porche est daté du XVIIIe s.

On est donc amené à douter de l'antiquité de ce groupe de contrepoids, dont le type perdure de l'Antiquité au XIXe s. (Brun, 1993, p. 333). Sans doute doit-on mettre plutôt ces contrepoids en relation avec l'étonnant développement que la viticulture a connu sur le Plateau, autour d'Annonay, à partir du Moyen Âge et, plus encore, dès le début des Temps modernes et jusqu'au début du XIXe s., période pendant laquelle le « vin d'Annonay », alors réputé et aujourd'hui disparu, a été exporté, dans des outres et par trains de mulets, vers les centres urbains des bassins voisins du Velay et de la Loire (Mazon, 1892, p. 28-32 ; Bozon, 1961, p. 88-92 ; Carlat dir., 1985, p. 329-331).

DEUX ÉTABLISSEMENTS DE LA RIVE GAUCHE DU RHÔNE

Si l'activité viticole des sites allobroges de Limony, de Champagne, de Talencieux et de Quintenas n'avait pas toujours été reconnue jusqu'ici, deux autres sites de la rive gauche et non plus droite du fleuve, à Saint-Sorlin-en-Valloire et à Érôme (Drôme), sont retenus comme des établissements vinicoles dans les publications et méritent d'être réexaminés, d'autant plus que, si l'on en croit J. André et L. Levadoux (1964), c'est sur cette rive qu'il faudrait localiser, au nord de Vienne, à Illins (fig. 141) sur la commune de Luzinay (Isère), l'origine de l'*Ellincum*, cru allobroge mentionné par Pline l'Ancien (*Histoire naturelle*, XIV, 18 et voir *infra*, p. 231-232).

À Saint-Sorlin-en-Valloire, à 28 km au sud de Vienne et à une douzaine de kilomètres à l'est de Champagne, A. Rebiscoul a fouillé en 1990, au lieu-dit la Barre, un ensemble de structures de la première moitié du Ier s. apr. J.-C. – construites peut-être dès l'époque augustéenne –, et assez mal conservées (fig. 153) (Rebiscoul, 1996 ; Planchon *et al.*, 2010, p. 595-596). Identifiée comme une base de pressoir, la structure n° 4 est un massif rectangulaire de maçonnerie de 8,75 m sur 2,30 m, conservé au maximum sur 0,40 m au-dessus du niveau de circulation ; à sa partie supérieure, il est bordé par un muret très dégradé. La structure n'est en effet pas sans rappeler celle de Champagne, mais elle n'est pas bordée par des bassins de recueil du moût qui, du reste, au vu de la faible hauteur du massif, ne pourrait se déverser que dans des conteneurs bas en bois. Rasé au niveau de sa base, un bassin (1,70 m x 0,90 m) enduit de tuileau et équipé de quarts-de-rond d'étanchéité a été interprété par le fouilleur comme un fouloir, d'où le moût se déverserait dans un autre conteneur en matériau périssable situé dans une dépression en contrebas du bassin.

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

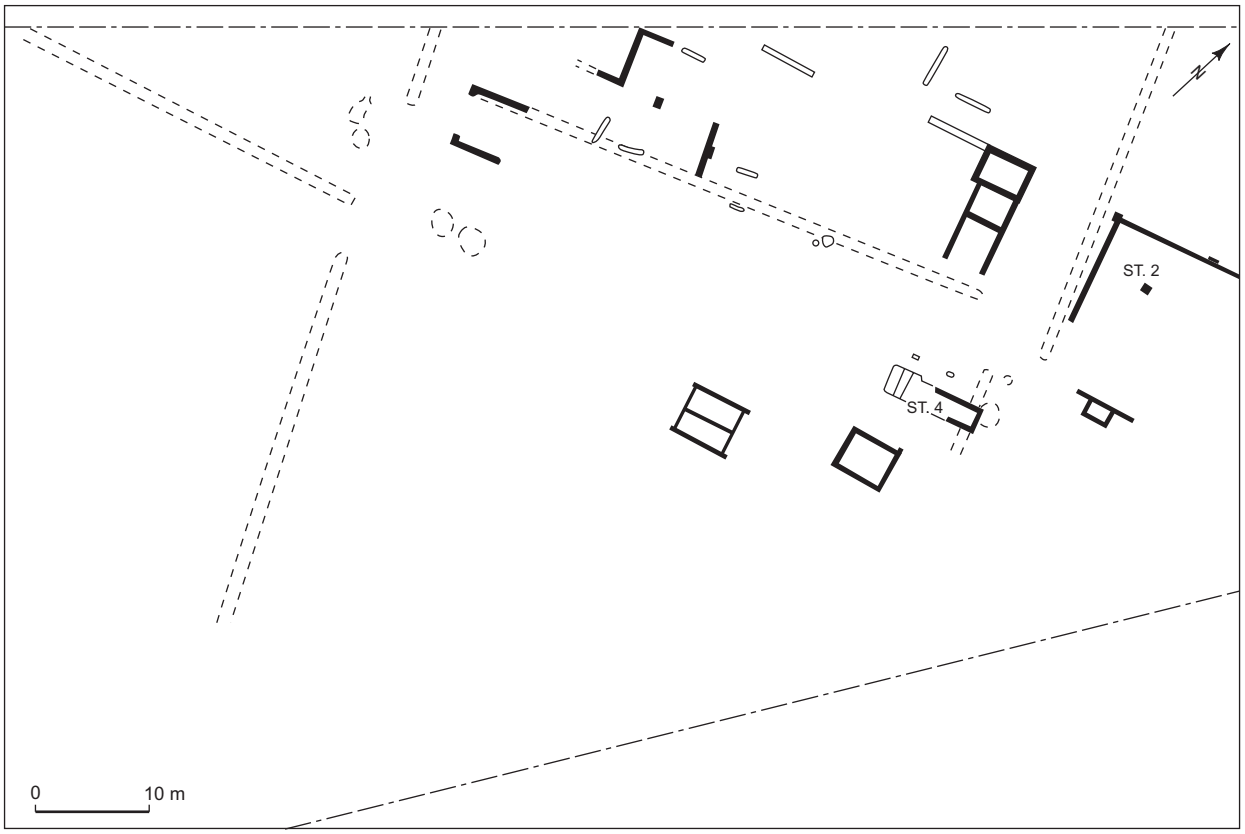

Fig. 153 – *Plan des vestiges de l'établissement rural de Saint-Sorlin-en-Valloire (Drôme) (DAO : Y. Montmessin, CNRS, d'après Rebiscoul, 1996, fig. 1).*

A. Rebiscoul en a conclu que l'on pouvait identifier, au nord de ces deux structures, les vestiges de pièces « ayant servi à entreposer les tonneaux de vin » (Rebiscoul, 1996, p. 304). Il ne subsiste cependant, principalement (bâtiment ST. 2), que deux murs perpendiculaires, dont l'angle et la façade septentrionale sont renforcés par un contrefort ; la présence d'une base de pilier dans l'espace compris entre ces deux murs ne suffit pas pour restituer un entrepôt à deux nefs. Après J.-P. Brun, R. Royet a retenu ces structures parmi sa liste des installations viticoles antiques de la région Rhône-Alpes (Brun, 2005, p. 42 ; Royet, 2008, p. 146).

À 17 km au sud de Champagne, le village d'Érôme est installé à 5 km au nord du goulet d'étranglement du fleuve entre Tain-l'Ermitage et Tournon, dans un petit bassin du Rivage (fig. 142 et 154) que traversait sans doute la route de Vienne vers Valence et le sud. Cependant, le tracé précis de la voie y reste incertain, même si les chercheurs (parmi lesquels Bertrandy, 2001, p. 27) considèrent que la RN 7 suit le tracé de la route antique jusqu'au Pont de Crozes, à l'extrémité méridionale du bassin, où elle contournerait le promontoire de Pierre-Aiguille par l'est. En tout cas, la découverte, dans ce bassin, d'une borne milliaire marquant le XXXe mille depuis Vienne ne peut être un argument en ce sens : le milliaire dit d'Érôme (*CIL,* XII, 5547 ; *ILN*, V, 3, n° 917, p. 338-339 ; Bertrandy, 2001, n° 15, p. 77-79), conservé dans ce village, et découvert lors des travaux d'ouverture de la ligne du chemin de fer Paris-Lyon-Marseille au milieu du XIXe s., doit être replacé au nord de Serves.

À partir de 1957, et jusqu'en 1964 au moins, Cl. Boisse a fouillé, à l'ouest du bourg et à 150 m à l'est du fleuve, la chapelle du prieuré Notre-Dame-de-la-Mure, désignée aussi comme chapelle de Saint-Antoine (Brun-Durand, 1891, p. 329), qui devait être détruite lors de l'ouverture du canal destiné à alimenter l'usine hydroélectrique de Gervans. À cette occasion, il a mis en évidence, autour de la chapelle, un épandage de débris antiques sur 1,5 ha environ et, sous la chapelle, des structures antiques appartenant sans doute à une *villa*, et que l'on peut tenter de comprendre à travers une brève notice de A. Bruhl (1960) et les copieux rapports de fouilles conservés au SRA de la région Rhône-Alpes.

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

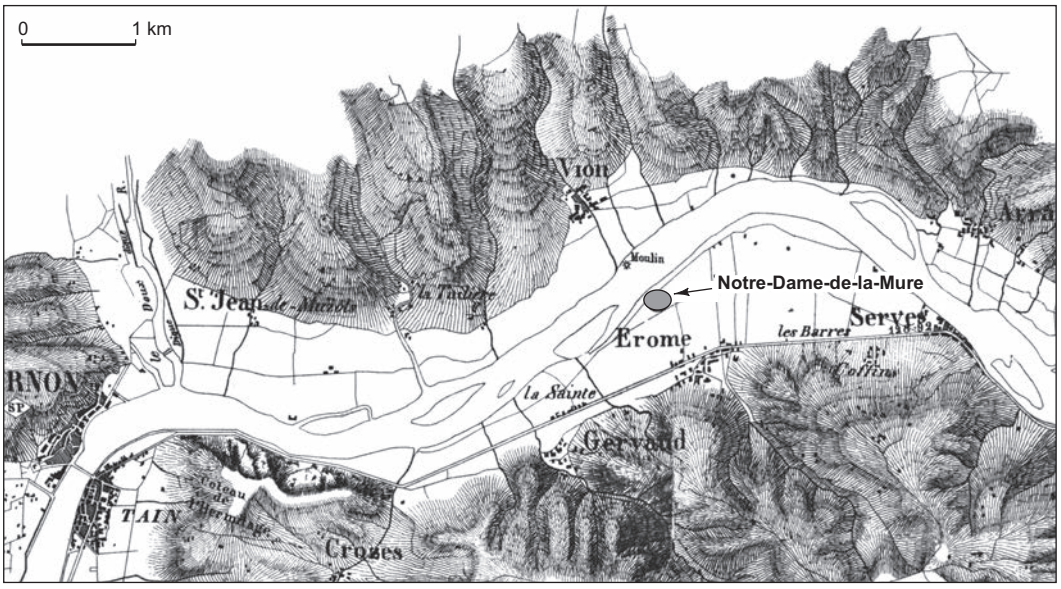

Fig. 154 – *Emplacement de la chapelle Notre-Dame-de-la-Mure dans le bassin de Serves-Érôme (Drôme) (d'après Dignoscyo, 1845).*

Cl. Boisse a noté l'existence de deux cuves mitoyennes rectangulaires (longueur intérieure : 5 m et 5,60 m environ ; largeur intérieure : 2 m environ), séparées par un mur, habillées de mortier de tuileau sur leur fond et leurs parois, et équipées de quarts-de-rond d'étanchéité dans leurs angles ; ces bassins ne comportent pas de cuvette de nettoyage (fig. 155). Ils étaient adossés au nord à un massif de maçonnerie large de 6 m environ, qui les surplombait d'une soixantaine de centimètres au moins et se prolongeait à l'ouest ; il était limité à l'est par un mur qui se développait en direction du nord. Au nord du massif de maçonnerie, s'ouvrait une grande salle, également en contrebas par rapport à lui.

Des observations complémentaires – mais en partie divergentes – ont été rapportées par A. Blanc, présent au moment de la destruction du site. Dans le bref rapport transmis à la direction régionale des Antiquités, il fait état d'« une importante construction en forme de quadrilatère dont l'axe principal est orienté nord-sud ; elle mesurait 95 m de long sur 27,85 m de large ». À l'intérieur, se trouvaient « quatre bassins [dont les deux cuves déjà connues de Cl. Boisse] disposés côte à côte d'est en ouest et mesurant 4,50 m de large sur 6 m de long ».

La partie méridionale du quadrilatère était occupée, selon A. Blanc, par « une salle de 71 m sur 27,85 m comportant, en deux alignements parallèles, distants de 13 m, des socles de maçonnerie implantés tous les 4,50 m (sans doute fondations des piliers qui supportaient la toiture) » (Leglay, 1973, fig. 19). On aurait donc affaire là à un grand bâtiment à trois nefs : deux nefs latérales étroites (de l'ordre de 6 à 7 m) et une large nef centrale (13 m). D'autre détails, enfin, sont contenus dans un dossier documentaire récemment publié, avec un plan resté jusque-là ignoré (fig. 156) (Planchon *et al.*, 2010, p. 359-390, fig. 495). Il indique que la différence de niveau entre le fond des bassins et la surface du massif de maçonnerie atteindrait en fait entre 0,75 m et 1,06 m.

A. Blanc voyait dans ces vestiges « une construction de caractère industriel ou commercial en rapport direct avec le fleuve » (Leglay, 1973 ; hypothèse reprise dans Christol, Fiches, 1999, p. 147) ; J.-P. Brun et F. Laubenheimer les ont interprétés comme une installation viticole à partir du texte de A. Blanc (Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 209 ; Brun, 2005, p. 42) ; R. Royet n'en fait pas état (Royet, 2008, p. 146). On peut identifier le large massif de maçonnerie comme le support d'une batterie de pressoirs dominant des cuves de recueil de moût. L'existence d'un cellier de 71 m de longueur est envisageable : celui de Donzère, à deux nefs, est long de 67,50 m (Odiot, 1996) ; celui de Mediana (Serbie), à trois nefs, dépasse 70 m de longueur (Brun, 2004, p. 68-70) ; moins grand (64,40 m), le cellier de Niculitel (Roumanie) comporte également trois nefs (Brun, 2004, p. 67-68). Dans cette hypothèse, on aurait là un établissement considérable, à proximité de la voie de Vienne vers le sud. Mais les données chronologiques font défaut.

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

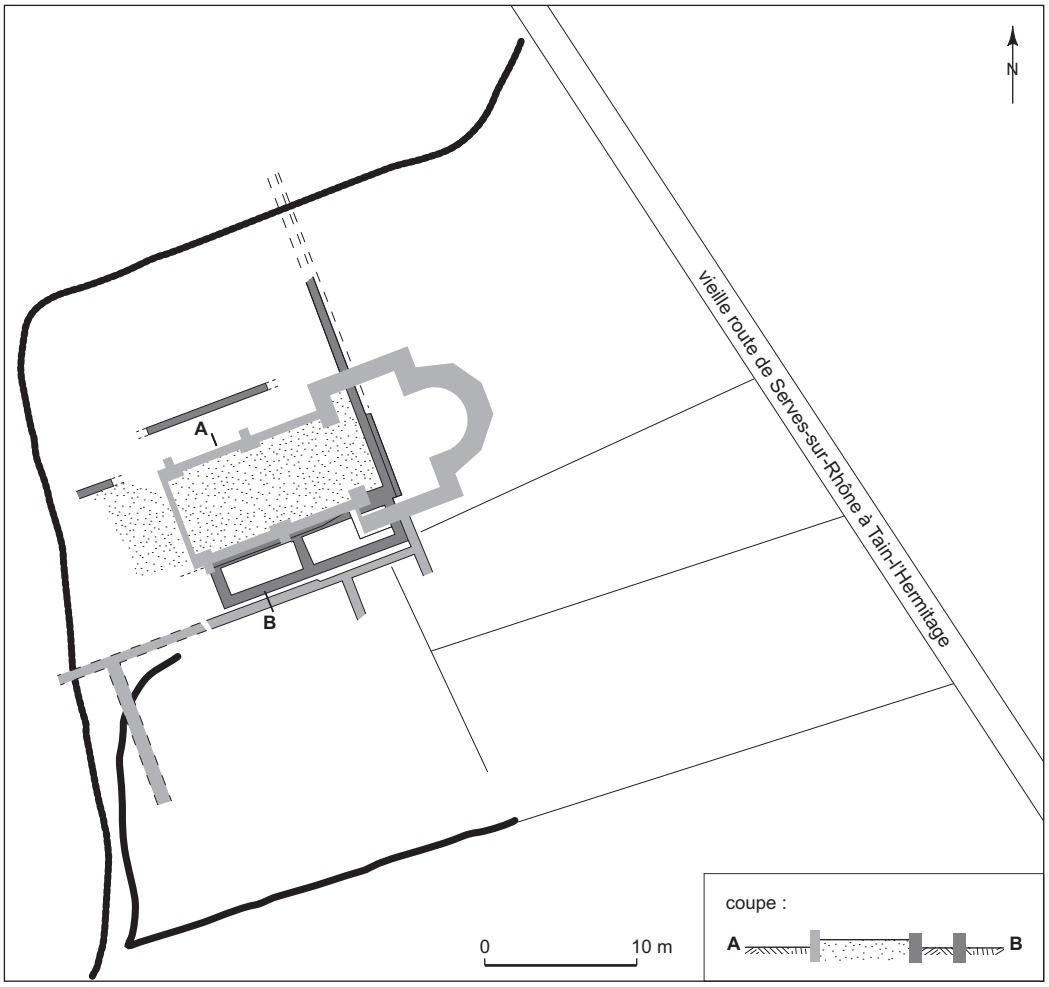

Fig. 155 – *Plan et coupe de la partie centrale des structures d'Érôme reconnues par C. Boisse : les vestiges antiques sont en gris sombre, sous les vestiges médiévaux (DAO : Y. Montmessin, CNRS, d'après Boisse, 1959).*

Ainsi donc dispose-t-on désormais d'une liste de six installations qui témoignent de la présence de la viticulture dans la partie occidentale de la cité des Allobroges.

Malgré les incertitudes du dossier, le site d'Érôme apparaît comme un lieu majeur, par sa taille et son implantation, dans la production de vin allobroge. Pour les autres sites, la production de vin est attestée, mais son volume ne peut être évalué. Du reste, les établissements viticoles de Talencieux, de Quintenas et de Saint-Sorlin-en-Valloire sont à l'écart des axes majeurs de circulation, sauf à admettre, pour les deux premiers, que le chemin de la Varogne, à proximité duquel ils se trouvent, et qui reliait naguère le Haut Vivarais à la vallée, soit, comme l'a proposé M. Guigal, une « *via Rhodani* » d'origine antique (Guigal, 1974b, p. 38).

En revanche, sur la rive gauche, les sites de Limony et de Champagne sont à proximité de la voie de Lyon vers le sud ; il en va peut-être de même pour celui d'Érôme sur la rive droite : ces conditions sont plus favorables à la commercialisation de produits. Ces trois derniers sites sont également à quelques centaines de mètres du Rhône (pour Érôme , *cf.* Planchon *et al.*, 2010, p. 358), et l'accès au fleuve est particulièrement facile depuis les Sarazinières de Champagne où le Rhône est contenu dans un lit mineur resserré qui en facilite la traversée et où un « port » est connu dès le haut Moyen Âge (Arnaud, 2006).

Ces six établissements dessinent les contours de l'une des aires de production du vin dans la cité des Allobroges. Cependant, à l'exception du site de la Barre à Saint-Sorlin-en-Valloire, les données chronologiques sont pratiquement absentes pour définir plus précisément une période de production à l'intérieur de l'époque antique. Les sources textuelles, qui attestent une production de vin allobroge

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

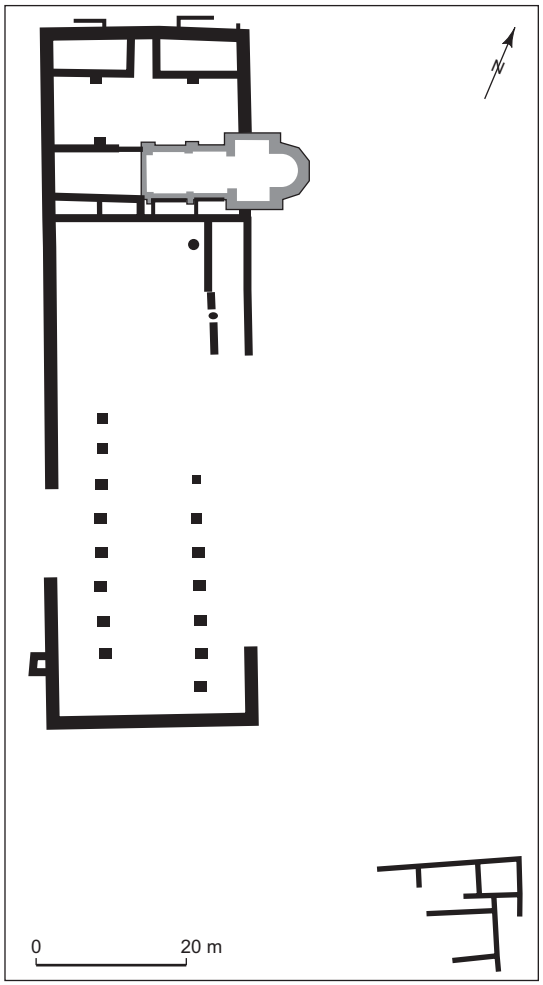

Fig. 156 – *Plan des structures d'Érôme reconnues par A. Blanc (DAO : Y. Montmessin, CNRS, d'après Planchon* et al.*, 2010, fig. 495).*

dès le début de notre ère, fournissent donc, sur les débuts de la viticulture allobroge, une donnée importante que l'on rapprochera de la date d'implantation du site de la Barre. Il est vraisemblable en revanche que le fonctionnement de ces installations viticoles ait dépassé le Ier s. apr. J.-C., *terminus* au-delà duquel les sources littéraires font défaut.

J.-C. B.

SOURCES TEXTUELLES ET ÉPIGRAPHIQUES

Les témoignages sur le vin des Allobroges relèvent d'un nombre de sources concentrées dans le temps sur moins de un siècle (Ier s. apr. J.-C.). Nous présentons ces sources par ordre alphabétique des auteurs. Une seule inscription témoigne de la présence d'un vignoble sur le territoire de la cité de Vienne.

CELSE (fin du Ier s. av. J.-C.-Ier s. apr. J.-C.)

Polygraphe, Celse est l'auteur d'une encyclopédie, connue par la tradition manuscrite sous le nom d'*Artes* : cinq livres consacrés à l'agriculture et l'élevage, huit à la médecine, puis étaient traités l'art militaire, la rhétorique, la philosophie et le droit. Seuls les huit livres consacrés à la médecine nous sont parvenus ; parmi eux, les livres II à VI concernent certaines maladies et leurs remèdes.

Texte 1

Le vin allobrogique et son usage médical (*De la médecine*, IV, 12, 8)

Vulgatissimum uero pessimumque stomachi uitium est resolutio, id est quum cibi non tenax est, soletque desinere ali corpus, ac sic tabe consumi. Huic generi inutilissimum balneum est ; […] Potui quidem aptissimum est uinum frigidum, uel certe bene calidum, meracum, potissimum rheticum, uel allobrogicum, aliudue, quod et austerum et resina conditum sit ; si id non est, quam asperrimum maximeque Signinum.

« La maladie la plus commune et la plus grave de l'estomac, c'est le relâchement, c'est-à-dire l'état dans lequel cet organe ne retient pas les aliments, et où le corps, cessant de se nourrir, s'épuise de consomption. Dans ce cas, le bain est tout à fait inutile [...]. La boisson la plus convenable est le vin froid ou le vin pur très chaud : de préférence celui de Rhétie, des Allobroges ou tout autre vin astringent et apprêté à la résine ; s'il n'y en a pas, du vin le plus âpre possible, surtout celui de Signia. » (Celse, trad. A. Védrène, 1876).

Ce court texte de Celse (cité dans Brun, 2001b, p. 224) serait, selon R. Dion (1959, p. 118-121), le premier à attester le vin allobrogique et témoignerait que l'élaboration de ce plant n'a sans doute pas été faite du vivant d'Auguste, mais avant la fin du règne de Tibère.

COLUMELLE (début du Ier s. apr J.-C.-apr. 65)

La grande œuvre de Columelle (*Lucius Junius Moderatus Columella*), est le *De re rustica (De l'agriculture*), composé à la fin de sa vie, autour de 65. L'ouvrage comporte douze livres dont les livres III et IV traitent de la viticulture, le livre XII passant en revue les travaux de la *uilica*, c'est-à-dire de l'intendante. Suivant son modèle, *L'Économique* de Xénophon, Columelle détaille saison par saison les tâches de l'intendante. À propos des travaux de la fin de l'été,

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

cet auteur consacre un long développement sur les vendanges (§ 18-45), dont est tiré l'extrait qui suit.

TEXTE 2

La préparation du vin poissé (*De l'agriculture*, XII, 23)

Conditura uini picati

Pix corticata appellatur qua utuntur ad condituras Allobroges. Ea sic conficitur ut dura sit, et quanto facta est uetustior, eo melior in usu est : nam omni lentore misso facilius in puluerem resoluitur atque cribratur. Hanc ergo conteri et cribrari oportet ; deinde, cum bis mustum deferbuerit, quod plerumque est intra quartum diem quam de lacu sublatum est, diligenter manibus expurgatur et tum demum praedictae picis sextans et semuncia in sextarios quinque et quinquaginta adicitur, et rutabulo ligneo permiscetur, nec postea tangitur, dum conferuescat. Quod tamen non amplius diebus quattuordecim a conditura patiendum est : nam oportebit post hunc numerum dierum confestim uinum emundare et, si quid faecis aut labris uasorum aut lateribus inhaesit, eradi ac suffricari et protinus operculis inpositis oblini.

At si ex eadem pice totam uindemiam condire uolueris, ita ne gustus picati uini possit intellegi, sat erit eiusdem picis sex scripula in sextarios quinque et quadraginta tum demum miscere, cum mustum deferbuerit et faeces expurgatae fuerint. Oportebit autem salis decocti contritique semunciam in eundem modum musti adicere. Nec solum huic notae uini sal adhibendus est, uerum, si fieri possit, in omnibus regionibus omne genus uindemiae hoc ipso pondere salliendum est ; nam ea res mucorem uino inesse non patitur.

« On appelle "poix d'écorce" celle que les Allobroges emploient comme apprêt. On la prépare de façon qu'elle se durcisse et, plus elle est vieille, meilleure elle est pour l'usage ; car, quand elle a perdu toute sa viscosité, on la réduit en poudre et on la tamise plus facilement. Il faut donc la broyer et la tamiser ; puis, après deux fermentations du moût, ce qui a lieu ordinairement avant la fin du quatrième jour après qu'on l'a tiré de la cuve, on le débarrasse avec soin de ses saletés avec la main, et alors seulement on ajoute deux onces et demie [*ca.* 68 g] de la poix en question pour cinquante-cinq setiers [*ca.* 30 l] ; on mélange avec un rouable de bois et on n'y touche plus tant qu'il fermente. Toutefois la fermentation ne doit pas dépasser quatorze jours à partir de l'opération, car, après ce laps de temps, il faudra sans retard purifier le vin, gratter et frotter la lie qui s'est attachée aux bords ou aux parois des récipients, placer immédiatement des couvercles et luter.

« Si l'on veut apprêter avec la même poix toute la vendange, sans qu'on puisse reconnaître un goût de vin poissé, il suffira de mêler six scrupules [*ca.* 8 g] de cette même poix à quarante-cinq setiers [*ca.* 24,7 l], mais seulement quand le moût aura terminé sa fermentation et aura été débarrassé de ses lies. Il faudra, d'autre part, ajouter dans cette même quantité de moût une demi-once [*ca.* 13,5 g] de sel grillé et égrugé. Ce n'est pas seulement dans ce genre de vin qu'il faut mettre du sel, mais, si faire ce peut, en toutes régions, on devra saler au même degré toute espèce de vendange, car cette pratique empêche le vin de prendre la graisse. » (Columelle, trad. J. André, 1988).

Billiard (1913, p. 504-506) a traité du sujet, mais surtout ce texte a été largement commenté par J. André et L. Levadoux (André, Levadoux, 1964). Cependant, M. Bouvier m'a fait remarquer que la double fermentation du moût dont il est question dans le premier paragraphe lui paraît une étrangeté, surtout en raison des délais évoqués. La poix telle qu'elle est préparée ici est destinée à un double usage, en fonction de son dosage ; on peut se demander si dans le second dosage, « sans qu'on puisse reconnaître un goût de vin poissé », il n'y aurait pas là un des secrets du vin viennois.

TEXTE 3

Le plant allobrogique (*De l'agriculture*, III, 2, 14-16)

Nomentaneae uini nobilitate subsequuntur Aminneas, fecunditate uero etiam praeueniunt, quippe cum se frequenter inpleant et id, quod ediderunt, optime tuentur. […] frigidum ac roscidum solum et aelum commodissime sustine<n>t, sicut eugeniae, dum sunt in Albano colle (nam mutato loco uix nomini suo respondent), nec minus Allobrogicae, quarum uini iocunditas cum regione mutatur.

« Les Nomentanes viennent juste après les Aminéennes pour le renom de leur vin et les dépassent même sûrement pour leur fécondité, puisqu'elles donnent fréquemment leur plein de fruits et conservent excellemment ce qu'elles ont fait sortir. […] elles supportent très avantageusement un sol froid et humide, tout comme les Eugénies, tant que celles-ci sont sur les coteaux d'Albe (car, changeant de site, elles ne répondent plus guère à leur réputation) : il en va de même pour les Allobrogiques : le charme de leur vin s'altère si on les change de région. » (Columelle, trad. J.-C. Dumont, 1993, cité dans Brun, 2001b, p. 224).

MARTIAL (38/41-*ca.* 104)

Martial est originaire de Tarraconaise ; c'est vers 64 qu'il vint à Rome. Il composa environ 1 200 épigrammes, dont la

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

publication s'étage entre 80 et 98, date à laquelle il retourna vivre à Bilbilis sa ville natale. Vienne est mentionnée deux fois dans son œuvre.

Texte 4

Épigrammes, 13, 107

Picatum
Haec de uitifera uenisse picata Vienna
Ne dubites, misit Romulus ipse mihi.
« Vin poissé »
« Ces vins au goût de poix arrivent de Vienne aux beaux vignobles : n'en doute pas, c'est Romulus lui-même qui me les a fait envoyer. » (Martial, trad. J.-H. Izaac, 1973, cité dans Brun, 2001b, p. 229).

Rien n'interdit de supposer que le personnage cité, Romulus, qui n'apparaît pas ailleurs dans les *Épigrammes* de Martial, est un négociant en vin viennois […].

PEDANIUS DIOSCORIDE (*ca.* 40-90)

On trouve aussi chez Pedanius Dioscoride d'Anazarbe dans l'ouvrage de pharmacopée qu'il écrivit *ca.* 60-70, *De la matière médicale* (*De materia medica*), une description de la manière dont on préparait le vin résiné (V, 34) et le vin poissé (V, 38), ainsi que leurs vertus médicinales (cité dans Brun, 2001b, p. 226).

Texte 5

De materia medica, V, 34

Ὁ δὲ ῥητινίτης κατὰ τὰ ἔθνη σκενάζεται ποικίλως· πλεονάζει δὲ ὁ ἐν Γαλατία διὰ τὸ ἀποξύνεσθαι τὸν οἶνον ἀπεπάντου μενούσης της σταφυλῆς διὰ τὰ Ψύχη, εἰ μὴ παραπλακείη πευκίνη ῥητίνη. Κόπτεται δὲ σὺν τῷ φλοιῷ ἡ ῥητίνη, καὶ τῷ κεραμίῳ μείγνυται ἡμικοτύλιον· καὶ οἱ μὲν ἀπηθοῦσι μετὰ το ἀποζέσαι, χωρίζοντες τὴν ῥητίνην, οἱ δὲ ἐῶσι· παλαιωθέντες δὲ γίνονται ἡδεις.

« Le vin résiné se prépare différemment selon les peuples. Il est très répandu en Gaule parce que, du fait que le raisin ne vient pas à maturité en raison du froid, le vin tourne à l'aigre si on n'y ajoute pas de la résine de pin. La résine est broyée menue avec de l'écorce et mélangée dans le récipient d'argile à raison d'un demi-cotyle. Certains filtrent le vin après l'avoir laissé fermenter, en séparant la résine, d'autres la laissent. En vieillissant, ils deviennent doux. » (Pedanius Dioscoride, trad. M. Wellmann, 1907 ; réimp. trad. G. Lucas, 2004).

Texte à rapprocher de celui de Columelle (texte 2) pour la préparation de la poix ; la maturité tardive évoquée est à rapprocher d'une caractéristique de l'*Allobrogica* bien que le nom du cépage ne soit pas expressément cité (sur les vins poissés et résinés, voir Billiard, 1913, p. 504-506 ; André, 1964, p. 92-94 ; Touwaide, 2000).

PLINE L'ANCIEN (23-79)

Pline l'Ancien (*Gaius Plinius Secundus*), né à Côme, de famille équestre, fut procurateur de la Narbonnaise en 70 (*PIR*^{2}, P 493) et achève sa carrière dans l'administration impériale comme préfet de la flotte à Misène (74). Il meurt en 79 à 56 ans, lors de l'éruption du Vésuve qu'il a voulu observer de près. Polygraphe, il est l'auteur de nombreux ouvrages, dont seule nous est parvenue une *Naturalis Historia (Histoire naturelle)*, en 37 livres, dédiée à Titus, pour laquelle il dit, dans le livre I qui expose ses sources, avoir dépouillé plus de 2 000 volumes. Cette somme des connaissances de son temps est publiée en 77. Les livres XII à XIX sont consacrés à la botanique, les livres XX à XXXII à la médecine.

Pline cite plus de 400 cépages connus en son temps, avec 185 sortes de vins, dont 80 très célèbres dans l'ensemble du monde romain.

Texte 6

Les crus du vin viennois (*Histoire naturelle*, XIV, 17-18)

Pline passe en revue les goûts des cépages connus à son époque. Parmi ces derniers, il fait une mention spéciale des crus viennois.

Conduntur et musto uuae ipsaeque uino suo inebriantur. Aliae decocto in musto dulcescunt, aliae uero subolem nouam in ipsa matre expectant tralucidae uitro, additque acinis eamdem quam in doliis amphorisue duratricem illam firmitatem austeritas picis infusa pediculo. Iam inuenta uitis per se in uino picem resipiens, Viennensem agrum nobilitans Taburno Sotanoque et Ellinco generibus, non pridem haec illustrata atque Vergilii uatis aetate incognita, a cuius obitu XC aguntur anni.

« On confit aussi les raisins dans du moût et on les sature de leur propre vin ; d'autres s'adoucissent dans du moût cuit ; mais d'autres, laissés sur le cep jusqu'à la nouvelle pousse, prennent la transparence du verre et gardent aussi

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

longtemps la même fermeté qu'en jarres ou en amphores grâce à l'astringence de la poix dont on enduit la queue de la grappe. On a même découvert une vigne dont le vin a un goût naturel de poix ; elle fait la renommée de la Viennoise par ses crus, le *Taburnum*, le *Sotanum* et l'*Ellincum* ; elle est connue depuis peu et était ignorée à l'époque du poète Virgile, mort voici 90 ans. » (Pline l'Ancien, trad. J. André, 1958, cité dans Brun, 2001b, p. 231).

Le texte de l'édition CUF retient une leçon *heluico*, concurrente de *elinco-ellinco*. C'est cette dernière leçon qui s'impose en fait. En effet, nous prenons en compte la remarque de l'éditeur qui rectifie *a posteriori* ce passage, car il retrouve en XXIII, 47 une leçon *ellinco*, sur laquelle tous les manuscrits s'accordent, ce qui l'amène à reconnaître que la forme *ellinco* est aussi la bonne dans le présent passage du livre XIV (Pline l'Ancien, *H. N.*, trad. J. André, 1971, n. 2 au § 47, p. 91). Le cépage en question n'est pas nommé, mais il doit s'agir de l'Allobrogique, si on fait le recoupement avec le texte suivant. D'après ce texte, ce cépage au goût naturel de poix aurait été ignoré de Virgile (mort en 19 av. J.-C.). On ne connaît pas de nos jours un tel cépage au goût naturel de poix. Si l'on a pu proposer une localisation assurée par la toponymie pour le cru « *ellinco* », sur le terroir d'Illins, hameau situé une dizaine de kilomètres au nord-est de Vienne, en revanche les deux autres crus n'ont pas pu être localisés (André, Levadoux, 1964, p. 176). Le fait que Virgile ne mentionne pas le cépage n'est pas une preuve absolue en soi, car le poète cite peu de cépages et ce n'est pas son propos essentiel. Le cépage a donc pu exister avant la mort de Virgile.

TEXTE 7

Le plant allobrogique (*Histoire naturelle*, XIV, 25-27)

Examinant les différentes sortes de plants, Pline l'Ancien en vient à celui qui caratérise le vin allobrogique.

Namque est aliquis tantus locorum amor, ut omnem in iis gloriam suam relinquant nec usquam transeant totae. Quod et in Raetica Allobrogicaque, quam supra picatam appellauimus, euenit, domi nobilibus nec agnoscendis alibi. Fecundae tamen bonitatis uice copiam praestant, eugenia feruentibus locis, Raetica temperatis, Allobrogica frigidis, gelu maturescens et colore nigra. Ex iis quas adhuc diximus, sed etiam e nigris, uina uetustate in album colorem transeunt.

« Certains plants ont en effet un tel amour, peut-on dire, pour le terroir qu'ils y laissent toute leur gloire et perdent toujours, en émigrant, de leurs qualités. C'est le sort de la Rhétique et de l'Allobrogique, que nous avons appelée poissée, célèbres dans leur patrie, méconnaissables ailleurs. Cependant, grâce à leur fécondité, elles compensent la qualité par la quantité, l'Eugénie dans des lieux très chauds, la Rhétique dans les lieux tempérés, dans les lieux froids l'Allobroge, dont le raisin noir mûrit à la gelée. Les vignes citées jusqu'ici, même celles à raisin noir, donnent des vins qui blanchissent avec l'âge. » (Pline l'Ancien, trad. J. André, 1958, cité dans Brun, 2001b, p. 231).

Ainsi, le cépage *Allobrogica* présente trois caractéristiques : c'est un raisin noir qui mûrit tard, est particulièrement adapté aux pays froids et ne se transplante pas (voir aussi texte 3), sous peine de perdre tout ce qui fait son intérêt, apparemment son goût poissé.

TEXTE 8

Sur les tonneaux des Alpes (*Histoire naturelle*, XIV, 132)

Magna et collecto iam uino differentia in caelo. Circa Alpes ligneis uasis condunt circulisque cingunt, atque etiam hieme gelida ignibus rigorem arcent ; rarum dictu, sed aliquando uisum, ruptis uasis stetere glaciatae moles, prodigii modo, quoniam uini natura non gelascit ; alias ad frigus stupet tantum. Mitiores plagae doliis condunt infodiuntque terrae tota aut ad portionem situs ; ita caelum prohibent.

« Les méthodes pour garder le vin une fois récolté diffèrent beaucoup suivant le climat. Dans la région des Alpes, on le met dans des tonneaux de bois cerclés et même, au fort de l'hiver, on allume des feux pour l'empêcher de geler. Fait extraordinaire, mais observé parfois, les vases en éclatant ont laissé debout des masses de glace, sorte de prodige, puisqu'il n'est pas dans la nature du vin de se congeler ; d'habitude, le froid ne fait que l'engourdir. Dans les contrées plus tempérées, on le met en jarres qu'on enterre entièrement ou à proportion de la situation du pays ; ainsi le protège-t-on contre le climat. » (Pline l'Ancien, trad. J. André, 1958, cité dans Brun, 2001b, p. 233).

Rien n'indique avec certitude que Pline fait allusion au vin des Allobroges dans ce texte ; mais la mention des Alpes en général n'exclut pas que le vin des Allobroges ne soit pas concerné par ce passage.

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

Texte 9

Un grand cru coûteux (*Histoire naturelle*, XIV, 57)

Pline évoque les vins les plus anciennement célèbres et, parmi eux, le vin daté de l'année du consulat de L. Opimius, c'est-à-dire en 121 av. J.-C., année où l'ensoleillement exceptionnel en Italie permit la production d'un vin qui était encore conservé près de 200 ans après. À vin exceptionnel, prix exceptionnel ; mais le vin de Vienne rivalise de prix avec cette merveille (Billiard, 1913, p. 81-82 et p. 140-141).

[…] raro quippe adhuc fuere, nec nisi in nepotatu, singulis testis milia nummum. Viennenses soli picata sua, quorum genera diximus, pluris permutare, sed inter sese amore patrio, creduntur ; idque uinum frigidius reliquis existimatur in frigido potu.

« […] rarement en effet on a vu jusque ici, et seulement par prodigalité, l'amphore se payer mille sesterces. Seuls les Viennois, semble-t-il, demandent un prix supérieur pour leurs vins poissés, dont nous avons cité les crus, mais sur leur marché intérieur et par amour-propre national ; ce vin, bu frais, passe pour être plus froid que les autres. » (Pline l'Ancien, trad. J. André, 1958, cité dans Brun, 2001b, p. 232).

On trouve également au livre XIII des *Épigrammes* de Martial une célébration des crus célèbres du monde romain, et bien sûr une référence à l'année d'Opimius (*Épigrammes*, XIII, 113).

Texte 10

Les vertus du vin poissé viennois du canton d'Illins (*Histoire naturelle*, XXIII, 47)

Le livre XXIII de l'*Histoire naturelle* est consacré aux vertus médicinales des plantes. Après avoir évoqué les vertus de diverses variétés de vins, dont ceux qui sont préparés avec de l'eau de mer et ceux qui sont traités avec de la résine, Pline évoque l'action des vins poissés (sur l'usage médicinal des vins, voir Touwaide, 2000).

Innocentius pice sola conditum. Sed et picem meminisse debemus non aliud esse quam combustae resinae fluxum. Hoc genus uini excalfacit, concoquit, purgat. Pectori, uentri utile, item uuluarum dolori, si sine febri sint, ueteri rheumatismo, exulcerationi, ruptis, conuulsis, uomicis, neruorum infirmitati, inflationibus, tussi, anhelationibus, luxatis in sucida lana inpositum. Ad omnia haec utilius id quod sponte naturae suae picem resipit picatumque appellatur Ellinco in pago, quo tamen nimio caput temptari conuenit.

« Le vin préparé avec la poix seule est moins agressif, mais il est bon aussi de se souvenir que la poix n'est pas autre chose que le produit de la combustion de la résine. Cette sorte de vin échauffe, aide à la digestion et nettoie. Il est bon pour la poitrine, le ventre, les douleurs de matrice exemptes de fièvre, les vieilles fluxions, les ulcérations, les ruptures, les déchirures, les abcès purulents, la débilité des nerfs, les gonflements, la toux, l'asthme, les luxations en application avec de la laine en suint. Pour toutes ces affections, meilleur est le vin qui a un goût naturel de poix et qu'on appelle "poissé" dans le canton d'Illins ; on convient cependant qu'il porte à la tête, s'il est pris en trop grande quantité. » (Pline l'Ancien, trad. J. André, 1971, cité dans Brun, 2001b, p. 233).

PLUTARQUE (*ca.* 46-120)

Les neuf livres des *Propos de table* (Συμποσιακά, *Quaestiones conviviales*) de Plutarque traitent, dans la tradition littéraire des « banquets », d'une grande diversité de questions, où toutes les disciplines sont abordées.

Le passage qui suit a comme cadre un repas à Corinthe, lors des Jeux Isthmiques et le sujet discuté est la consécration du pin à Poséidon et Dionysos.

Texte 11

***Propos de table*, V, 3, 676 A-B**

Τῷ δὲ Διονύσῳ τὴν πίτυν ἀνιέρωσαν ὡς ἐφηδύνουσαν τὸν οἶνον· τὰ γὰρ πιτυώδη χωρία λέγουσιν ἡδύοινον τὴν ἄμπελον φέρειν. Καὶ τὴν θερμότητα τῆς γῆς Θεόφραστος αἰτιᾶται· καθόλου γὰρ ἐν ἀργιλώδεσι τόποις φύεσθαι τὴν πίτυν, εἶναι δὲ τὴν ἄργιλον θερμήν, διὸ καὶ συνεκπέττειν τὸν οἶνον, ὥσπερ καὶ τὸ ὕδωρ ἐλαφρότατον καὶ ἥδιστον ἡ ἄργιλος ἀναδίδωσιν, ἔτι δὲ καὶ καταμιγνυμένη πρὸς σῖτον ἐπίμετρον ποιεῖ δαψιλές, ἀδρύνουσα καὶ διογκοῦσα τῇ θερμότητι τὸν πυρόν. Οὐ μὴν ἀλλὰ καὶ τῆς πίτυος αὐτῆς εἰκὸς ἀπολαύειν τὴν ἄμπελον, ἐχούσης ἐπιτηδειότητα πολλὴν πρὸς σωτηρίαν οἴνου καὶ διαμονήν· τῇ τε γὰρ πίττῃ πάντες ἐξαλείφουσι τὰ ἀγγεῖα, καὶ τῆς ῥητίνης ὑπομιγνύουσι πολλοὶ τῷ οἴνῳ, καθάπερ Εὐβοεῖς τῶν Ἑλλαδικῶν καὶ τῶν Ἰταλικῶν οἱ περὶ τὸν Πάδον οἰκοῦντες, ἐκ δὲ τῆς περὶ Βίενναν Γαλατίας ὁ πισσίτης οἶνος κατακομίζεται, διαφερόντως τιμώμενος ὑπὸ Ῥωμαίων. Οὐ γὰρ μόνον εὐωδίαν τινὰ τὰ τοιαῦτα προσδίδωσιν, ἀλλὰ καὶ τὸν οἶνον [ἐμποιεῖ] παρίστησι ταχέως ἐξαιροῦντα τῇ θερμότητι τοῦ οἴνου τὸ νεαρὸν καὶ ὑδατῶδες.

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

« C'est à Dionysos que le pin fut consacré, puisqu'il adoucit le vin ; on dit en effet que la vigne des régions pinifères produit un vin plus doux. Théophraste en attribue la cause à la chaleur de la terre : le pin pousse en général sur des terrains argileux, or l'argile est chaude, ce qui fait qu'elle contribue à la bonne maturation du fruit, de la même façon qu'elle rend aussi l'eau particulièrement légère et agréable au goût, et que, encore, mélangée au blé, elle en augmente considérablement la masse en dilatant et en faisant gonfler les grains sous l'effet de la chaleur. Néanmoins, il est vraisemblable que le pin a par lui-même une action favorable sur la vigne, vu qu'il est particulièrement propre à garantir la conservation du vin ; tout le monde, en effet, se sert de la poix pour enduire les fûts, et en beaucoup d'endroits on ajoute de la résine au vin – c'est ce que font les Eubéens, en Grèce, et, en Italie, les habitants de la région du Pô –, tandis que de la Gaule Viennoise est importé le vin poissé, si apprécié des Romains. Ces substances ne confèrent pas seulement un certain bouquet au vin, elles le rendent aussi plus corsé, parce que leur chaleur fait rapidement disparaître ce qu'il peut garder d'instable et d'aqueux. » (Plutarque, trad. F. Fuhrmann, 1978).

TÉMOIGNAGE ÉPIGRAPHIQUE

TEXTE 12

Dédicace commémorative de la donation d'un bois sacré et d'une vigne par des *decemlecti*

Bloc rectangulaire de calcaire, retaillé de tous côtés, découvert à Aix-les-Bains (Savoie) en 1923, au nord du « temple de Diane » (fig. 157). Nous reproduisons le texte et la traduction du dernier éditeur (Rémy dir., 2005, p. 68-69, nº 666).

[Decemlecti pos-]
[se]sso[r]um Aqu[en-]
sium donauer(unt)
lucum cum sua ui-
nea uicanis A-
quens(ibus) ad ludos
celebrand(os) pro
salute Imp(eratoris) Aug(usti)
Zmertuccius Ti-
tianus, p(atronus) u(ici), aram
d(e) s(uo) d(edit).

Fig. 157 – *Inscription d'Aix-les-Bains (d'après* ILN -V- 3, Vienne*, XLIVe suppl. à* Gallia*, 2005, p. 68-69, nº 666).*

« Les dix représentants des propriétaires aixois ont donné un bois sacré avec son vignoble aux habitants du *uicus* d'Aix, afin de célébrer des jeux pour la sauvegarde de l'auguste empereur. Zmertuccius Titianus, patron du *uicus*, a offert cet autel à ses frais. »

Acte d'évergétisme que le don de ce bois sacré accompagné de son vignoble, qui selon P. Wuilleumier, le premier éditeur, devait être situé non loin du lieu de découverte de cet autel. Le monument est datable de la seconde moitié du IIe s. apr. J.-C., peut-être du règne de Marc-Aurèle.

On connaît également, aux limites de la cité de Vienne, deux autres inscriptions mentionnant des vignes, toutes deux chez les Ambarres, la première à Briord (*CIL*, XIII, 2465 = Allmer, 3, 764), la seconde à Géligneux (*CIL*, XIII, 2494 = Allmer, 3, 753) ; à chaque fois, la vigne est offerte pour financer des jeux, des fêtes ou des rites (Bouvier, 2001, p. 166).

*
* *

Ainsi, le vin des Allobroges est un vin astringent, apprêté à la résine selon une méthode bien spécifique (Columelle, texte 2 et sans doute Pedanius Dioscoride, texte 5), âpre,

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011

et recommandé dans le traitement de certaines affections (Celse, texte 1 et Pline, texte 10). Le cépage *Allobrogica* a un raisin noir qui mûrit à la gelée (Pline, texte 7) et supporte mal le changement de région (Columelle, texte 3 et Pline, texte 7) ; cette *Vitis Allobrogica* est aussi appelée par Pline *Vitis Picata* (Pline, texte 7), au goût naturel de poix (Pline, texte 6 : « *uitis per se in uino picem resipiens* » et Pline, texte 10 : « *id quod sponte naturae suae picem resipit* »), apparemment inconnue de Virgile (mort en 19 av. J.-C.), dont Pline cite trois crus (texte 6). C'est cette spécificité, le goût naturel de poix, qui faisait la supériorité et la renommée d'un vin dont les Viennois étaient fiers, ainsi que son prix (Pline, textes 6 et 9, Martial, texte 4). Mais, les Allobroges produisaient aussi un vin poissé artificiellement (Columelle, texte 2) et Plutarque (texte 11) parle des vins poissés de Vienne, sans faire mention d'un cépage spécifique au goût naturel de poix. Faut-il considérer que le cépage *Allobrogica* et le cépage viennois au goût naturel de poix ne font qu'un ou qu'il existait bien deux cépages ? Et si les Viennois étaient simplement de très habiles vinificateurs du cépage *Allobrogica* maîtrisant avec habileté l'usage de la poix (Columelle, texte 2) et d'habiles commerçants sachant entourer leur vin de rareté et de mystère, qui avaient été capables d'en faire une habile promotion ?

Bien entendu, on a cherché à savoir ce qu'était devenu ce cépage et s'il avait des descendants parmi les cépages actuels (Viala-Vermorel, 1901-1910, vol. 1 et 2 ; André, Levadoux, 1964, p. 177-181 ; Bouvier, 2001 ; Savay-Guerraz, 2004). Nous citerons sur ce sujet un essai de mise au point par M. Bouvier, qui écrit dans « Les goûts des vins antiques » : « Qu'est devenu l'*Allobrogica*, cépage réputé de Vienne, cité par Celse, Columelle, Pline et Plutarque ? En fait, selon André Pelletier qui s'est appuyé sur le travail de J. André et L. Levadoux, nous serions en présence de deux cépages, l'un d'origine ancienne, peut-être apporté par les Grecs et implanté en Côtes Roties et Hermitage, qui serait devenu aujourd'hui la Serine ou petite Syrah, et l'autre, de création plus récente, inconnu avant 19 av. J.-C., qui serait la Mondeuse développée actuellement en Dauphiné et Savoie. Il semble qu'il y ait là plus qu'un hasard et qu'une filiation puisse s'établir entre elles. Une confirmation viendrait du nom d'un des trois crus cités dans l'Antiquité : *Taburnum*, *Sotanum* et *Ellincum* ; le dernier correspond à Illins, localité située à 10 km au nord-est de Vienne (le deuxième peut-être à Seyssuel). Mais des tenants du pinot noir continuent à défendre leur thèse. Seules des analyses de biogénétique moléculaire pourraient trancher mais les échantillons anciens manquent, ainsi que les crédits » (Bouvier, 2000, p. 122). Les recherches menées par Th. Lacombe (Inra, Montpellier) apporteront peut-être des éléments de réponse plus étayés, encore qu'il soit difficile d'opérer des rapprochements entre cépages antiques et variétés actuelles ; existait-il un cépage typiquement viennois ? L'interrogation demeure.

G. L.

 © CNRS ÉDITIONS, Paris, 2011