



**HAL**  
open science

## La vigne et l'olivier

Emmanuel Botte

► **To cite this version:**

Emmanuel Botte. La vigne et l'olivier. Emmanuel Botte; Yvon Lemoine. Villae, villas romaines en Gaule du Sud, Errance, pp.188-195, 2021, 978-2-87772-970-3. hal-03508019

**HAL Id: hal-03508019**

**<https://hal.science/hal-03508019>**

Submitted on 3 Jan 2022

**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.



## LA VIGNE ET L'OLIVIER

Emmanuel Botte

**D**ans le paysage gaulois, l'implantation de la vigne et de l'olivier est incontestablement un des éléments qui l'ont façonné à partir de la présence des Grecs puis des Romains. Faisant partie intégrante de la culture alimentaire de ces derniers, on peut suivre le développement de leur culture en Gaule comme un marqueur indiscutable de la romanisation.

Les vignobles antiques laissent des marques dans le sol. L'étude en est difficile et ingrate mais elle permet de restituer les pratiques agraires mises en œuvre durant l'Antiquité, et au-delà "une écologie dynamique des paysages anciens" (P. Boissinot). Il y a tout un savoir-faire : greffe, taille, vendange, essentiellement assurées par des esclaves, dont il est difficile d'estimer le nombre présent en permanence dans les fermes, *villae* et grands domaines. Sauf peut-être dans le cas des vendanges, opération très ponctuelle pour laquelle les propriétaires font sans doute appel à de la main-d'œuvre de condition libre.

### LA PRODUCTION DE VIN ET D'HUILE D'OLIVE

Si ces deux productions utilisent en partie des modes opératoires identiques, elles se distinguent néanmoins par des éléments caractéristiques. Commençons par le vin. La première étape est logiquement celle de la vendange. Le raisin était cueilli à l'aide de serpettes. La vendange devait se dérouler dans le courant des mois de septembre et octobre, en fonction des années et surtout de la situation géographique des vignobles. À Pompéi, c'est notamment la découverte des jarres de vinification scellées dans les chais qui a permis de repousser la date habituellement retenue du 24 août 79 pour l'éruption du Vésuve au 24 octobre de cette même année. Les raisins étaient ensuite portés au fouloir, bassin dans lequel les grappes étaient foulées aux pieds. Le jus de raisin se déversait généralement dans un bassin idéalement situé en contrebas du fouloir.

À côté de ce dernier se trouvait le pressoir, grande pierre sur laquelle on plaçait dans une caisse en bois le raisin, écrasé par la pression d'un levier actionné à l'aide de treuils et poulies. Avec l'évolution des techniques, on voit apparaître

◀  
Amphore à olives noires  
de type Haltern 70. Musée  
départemental Arles antique,  
AR3.4001.19.



l'utilisation d'un contrepoids en pierre qui dans le courant du II<sup>e</sup> siècle va accueillir une vis verticale permettant de supprimer les câbles et le treuil, assurant ainsi une meilleure sécurité de l'installation et un gain de temps important.

Le moût récolté dans les bassins était ensuite transféré, en fonction des régions de production, soit dans des *dolia*, grandes jarres de terre cuite pouvant contenir plusieurs centaines de litres, soit dans des tonneaux ou foudres de bois. Les *dolia* étaient enfouis dans des chais, ce qui permettait d'éviter les changements trop brusques de température. Tonneaux et *dolia* étaient enduits de poix pour assurer leur étanchéité, ce qui a toujours donné un goût au vin, auquel les Anciens étaient habitués.

Si la production d'huile d'olive avait lieu elle aussi sur un pressoir identique, elle nécessitait néanmoins des étapes différentes en amont et en aval. À la place du fouloir pour le raisin, les olives étaient amenées au moulin, qui permettait en faisant rouler une pierre sur les fruits de les casser. Elles étaient ensuite amenées au pressoir voisin, la plupart du temps dans des sacs en sparterie dénommés scourtins. Ces derniers étaient disposés les uns sur les autres et sous l'effet du levier du pressoir en sortait un mélange composé d'huile et d'eau. Celui-ci était dirigé vers une série de bassins dans lesquels on laissait la gravité agir et séparer naturellement, par effet de décantation, l'huile des eaux appelées margines et destinées à être éliminées. L'huile n'ayant pas les besoins de vinification du raisin, elle pouvait quitter le domaine dès la fin du cycle de production.

▶ Vignes dans le Var.



## DÉVELOPPEMENT DE LA VITICULTURE ET DE L'OLÉICULTURE

Les débuts de la viticulture n'empêchent pas l'importation de grandes quantités de vins grecs et italiens. On voit aussi que les indigènes se mettent également à la culture de la vigne, concurrençant alors les producteurs grecs installés à Marseille (*Massalia*), par exemple à Lattes dès le III<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Il faut sans doute considérer qu'à cette époque, fouloir et pressoir sont en bois, les rendant indétectables archéologiquement. Mais c'est au lendemain de la création de la province de Narbonnaise, en 118 av. J.-C., avec l'installation de vétérans dans les colonies établies sur le nouveau territoire, que la viticulture prend une toute autre ampleur avec la mise en place d'une culture intensive. C'est à partir de cette période que se développe véritablement la culture de rapport, dans laquelle oléiculture et viticulture occupent une place de premier rang.

Ces phénomènes d'amplification sont accompagnés par une croissance exponentielle des ateliers de potiers destinés au transport et commerce de ces vins. Si l'on assiste à la fin du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. essentiellement à des imitations d'amphores d'autres régions, notamment les amphores italiennes mais également hispaniques, c'est tout au long du I<sup>er</sup> siècle de notre ère que se développe un répertoire d'amphores gauloises à la forme inédite jusque-là. Tout au long du Haut-Empire, le vin gaulois va gagner en réputation et on va le retrouver largement diffusé dans toute la Méditerranée, mais également à l'intérieur des terres, jusqu'en Bretagne

◀ Champ d'oliviers dans le Var.





(l'actuelle Angleterre). C'est un vin à la mode que l'on va retrouver sur les tables des militaires basés en Germanie et plus tard jusqu'au mur d'Hadrien mais également dans les tavernes de Rome. La croissance du nombre de sites de production de vin s'accompagne d'une augmentation du nombre d'ateliers de potiers produisant les amphores destinées à l'exportation. Il ne faut pas non plus oublier l'importance du tonneau dans le commerce du vin gaulois, ce dès le 1<sup>er</sup> siècle de notre ère et qui à partir du 11<sup>e</sup> siècle supplante les amphores. À partir de cette période, il devient donc presque impossible de suivre la destination du vin transporté dans ces conteneurs.

La viticulture, si elle débute sur les rives gauloises de la Méditerranée, se développe ensuite bien à l'intérieur des terres, jusque sur les bords de l'Atlantique. Cependant, à l'intérieur de la Gaule, le bois est beaucoup plus utilisé pour les structures de production que sur la côte, ce qui rend parfois l'identification des sites délicate. Sur ces mêmes sites, la vinification n'a plus lieu dans des *dolia* mais dans des foudres et tonneaux, ne laissant pour vestiges que de grands espaces vides. C'est à partir du milieu du 1<sup>er</sup> siècle de notre ère que l'on voit apparaître en Narbonnaise, presque de manière frénétique, des installations viticoles, notamment avec pressoirs et chais qui sont les éléments les plus caractéristiques et qui surtout laissent une empreinte archéologique forte. Cette "course à l'équipement" illustre clairement qu'une source de profit voit le jour et qu'elle suscite des vocations plus ou moins improvisées.

► Vue aérienne du chai de la *villa* des Toulons à Rians, Var.

►► Reconstitution du fonctionnement du pressoir de la *villa* romaine sous l'abbaye de La Celle, Var.

►► Scène de vendange de la mosaïque des saisons découverte à Saint-Romain-en-Gal, Rhône. Musée d'Archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye.

►► Scène de foulage du raisin de la mosaïque des saisons découverte à Saint-Romain-en-Gal, Rhône. Musée d'Archéologie nationale de Saint-Germain-en-Laye.





En parallèle de ces installations modestes, telles celle de Pignans (Var) ou la ferme de Baresse au Muy (Var), voient le jour de grands domaines de production, équipés de chais comportant parfois plusieurs centaines de jarres. Parmi eux, on retiendra la *villa* des Toulons à Rians (Var), celle de Vareilles à Paulhan (Hérault) ou encore la *villa* du Molard à Donzères (Drôme).

On peut également ajouter le cas exceptionnel de la *villa* de Saint-Bézar à Aspiran (Hérault), qui en plus du reste produisait ses propres *dolia*, et dont nous connaissons également le propriétaire, Q. Iulius Priscus, originaire de Pouzzoles dans la baie de Naples (Italie).

Si la chaîne opératoire est bien connue, il est en revanche bien plus difficile d'estimer la taille des domaines et à l'intérieur de ces derniers les dimensions des parcelles consacrées aux vignobles. Mais en travaillant sur les capacités de production et de stockage du moût dans les *dolia*, nous sommes en mesure d'établir que les grands domaines possédaient des vignobles de l'ordre d'une cinquantaine d'hectares, voire plus dans certains cas exceptionnels.

Le développement de l'oléiculture en Gaule méridionale est plus difficile à tracer, sans doute car cette région constitue la limite climatique septentrionale pour la culture des oliviers, tandis qu'ils se développent aisément en Italie, Espagne ou en Orient, conférant alors à ces zones une position largement dominante dans la production d'huile d'olive.

▼ Sarcophage de l'olivaison, marbre, IV<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Musée départemental Arles antique, FAN.1992.2481.

Il est donc clair que l'oléiculture occupe une place moins importante que la viticulture, tout simplement de par ses possibilités de développement en raison du climat. L'olivier est un arbre fragile qui ne s'acclimate qu'au climat méditerranéen. Si on ne peut mettre en doute la production d'huile d'olive en Provence romaine, elle reste limitée à un commerce qui ne doit pas dépasser les limites de la région, sans doute transportée dans des outres puisqu'aucun conteneur amphorique spécifique n'a encore été identifié. L'essentiel de la demande, au-delà de celle des propriétaires et du personnel des domaines de production, devait sans doute provenir des populations urbaines, en croissance constante à partir du I<sup>er</sup> siècle de notre ère et durant tout le Haut-Empire.

#### POUR EN SAVOIR PLUS

J.-P. Brun, *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule romaine*, Paris, Errance, 2005.

J.-P. Brun, M. Borréani, *Carte archéologique de la Gaule, Le Var*, Paris, Académie des inscriptions et belles-lettres, 1999.

