VAUCLUSE.FR

Pépins de raisins du Mourre de
Sève à Sorgues - © Rachël
Pinaud-Querrac’h

Négatif d’une cuve destinée à
recueillir le jus de raisin
aménagée dans le sol du
cellier situé en rez-de-chaussée
du château comtal de Vaison-la-
Romaine.

26 siècles de viticulture en Vaucluse
Connues des peuples celtes qui occupaient le sud de la Gaule, la culture de la vigne et la production de vin ont été dynamisées par l’arrivée des colons grecs de Phocée, installés dès le début du VIe siècle avant J.-C. à Massalia (Marseille). Du fait de techniques plus évoluées et de cépages peut-être plus productifs d’une part, ainsi que d’un réseau commercial et d’une large diffusion d’autre part, la production de vin paraît ainsi s’amplifier jusqu’à la conquête romaine, période durant laquelle les peuples gaulois et les marchands romains ont commercé en bonne entente.

Vaucluse
Chargement...

.

Évocation des travaux de viticulture en Vaucluse durant l’Antiquité.
Illustration : Dominique Rousseau

L’analyse carpologique(1) de moût de raisin a révélé que, dès la fin du VIe siècle avant J.-C., les Gaulois habitant le Mourre de Sève, une colline de Sorgues, cultivaient la vigne et produisaient du vin. Une technique déjà connue des Gaulois avant l’arrivée des Grecs, fondateurs de Marseille en 600avant notre ère, mais qui s’intensifie ensuite. La connaissance va parfois se nicher dans les détails .Il aura fallu la découverte puis l’expertise de presque1600 restes de pépins et de pédicelles formant le moût de raisin pour faire remonter l’origine du vin en Vaucluse de plusieurs siècles. Les Gaulois du Mourre de Sève cultivaient sans doute le raisin et procédaient à sa vinification dès la fin du VIe siècle avant J.-C. « C’est la découverte la plus ancienne actuellement connue en Provence, au-delà des côtes méditerranéennes »remarquait en 2015, lors de l’inauguration de l’exposition« Sorgues au temps des Gaulois », Xavier Delestre ,conservateur régional de l’archéologie à la DRAC PACA. En d’autres termes, les Gaulois vivant loin du littoral n’avaient pas attendu les colons grecs, puis romains, pour

Proposition de restitution du
chai de la villa de Tourville à
Saignon (état IV - IIIe siècle) - ©
Musée d’Apt - Pierre Prouillac

Lexique

(1) La carpologie est
l'étude des graines et
des fruits retrouvés sur
les sites
archéologiques. Le
carpologue qui étudie
ces macrorestes

végétaux peut en
identifier les espèces
et obtenir ainsi des
informations sur
l'environnement
végétal du site, les
pratiques agricoles et
l'alimentation des
populations anciennes.

›

(2) Une oenochoé est
un vase destiné à servir
le vin.

›

(3) Les dolia (pluriel de
dolium) sont des vases
d'une contenance de
plusieurs centaines,
voire milliers de litres
qui servaient au
stockage des denrées
alimentaires aussi bien
solides que
liquides(huile, vin,
céréales...).

›

.

Amphore massaliète - © Michel PY -
Musée de Lattes

devenir vignerons.

Vignerons dès l’âge du Fer

Certes, on savait déjà que dès la deuxième moitié du VIe siècle avant J.-C. et surtout à partir du Ve, les vins produits sur les côtes de la Méditerranée circulaient dans des amphores fabriquées à Marseille (amphores massaliètes) jusqu’au cœur du territoire gaulois. Objet de commerce et d’échanges, ce vin était apprécié par ces amateurs de boissons fermentées comme la cervoise.« Le vin était pour eux une boisson exceptionnelle, festive, un peu comme le champagne aujourd’hui, bue dans des vases de prestige d’origine grecque et étrusque »,avancent Pascal Marrou, archéologue chargé de l’inventaire archéologique au Service régional de l’archéologie, et Maeva Serieys, archéologue du Département, tous deux spécialistes de l’âge du Fer. Si la présence de cette culture particulièrement bien adaptée au terroir local (substrat calcaire, terres caillouteuses et sèches, généralement en pente) était déjà connue, on ignorait jusque-là quelle était sa destination : la corbeille à fruits ou la cuve ?

C’est en 1980, lors de la 4e campagne de fouilles programmées du Mourre de Sève (qui en a compté dix au total), que l’on a recueilli les traces « d’une probable vinification gauloise précoce », confirmée depuis par la reprise des études dans le cadre du Projet Collectif de Recherche lancé en 2012. Ce site, parmi les plus étudiés du Vaucluse pour cette période, a permis de lever le voile sur bien des aspects de la vie quotidienne et du savoir-faire des
Gaulois de l’âge du Fer. On les savait éleveurs, agriculteurs,
métallurgistes et potiers ; ils se révèlent aussi viticulteurs. Les
prélèvements, effectués au début des années 1980 dans une zone
dédiée à l’habitat, continuent de livrer leurs secrets trente ans plus
tard.

En l’occurrence, l’indice a la taille d’un confetti, à savoir des résidus de moût, dont des pépins carbonisés– et de ce fait bien conservés – laissant penser que ces déchets organiques, à fort pouvoir calorifique, n’avaient pas brûlé accidentellement mais étaient utilisés comme combustible pour les fours ou les foyers.« Ces découvertes nous ont instruits sur des pratiques qu’on ignorait ; ce serait bien de les compléter par d’autres, comme des pressoirs, mais nous n’en avons pas encore mis au jour datant de cette période-ci » dit-on au Service d’archéologie du Département.

Les découvertes du Mourre de Sève ont été récemment complétées par les fouilles conduites par l’Institut national de recherches archéologiques préventives(Inrap) en Ardèche, au lieu-dit La Grande Terre, à Alba-la-Romaine. Sur ce site qui a révélé la présence d’une occupation importante au cours de la Protohistoire, les archéologues ont mis au jour des fossés et des résidus de forge et d’ateliers. Dans un communiqué du 20 juillet 2020, l’Inrap indique que le « comblement d’un fossé daté de la première moitié du Ve siècle avant J.-C .a livré des ceps de vigne domestiques carbonisés, des pépins de raisin, des pollens de vigne, et des traces organiques de vin rouge dans les céramiques (...) soulevant la question d’une culture précoce de la vigne dès le Ve siècle avant J.-C. ».

Les résultats des fouilles de Sorgues et d’Alba confirment ainsi l’existence précoce de la viticulture en Gaule : probablement déjà en place sur la zone littorale avant la fondation de Marseille, cette pratique, intensifiée par les colons phocéens, se diffuse le long de l’axerhodanien vers l’intérieur du territoire gaulois au cours des derniers siècles de notre ère.

.

En dehors des amphores et des vases importés utilisés pour le service mis au jour sur de nombreux sites de l’âge du Fer, qui témoignent de la consommation de vin tout au long de la période (ex : oenochoé (2) de Pertuis, céramique attique du Mourre de Sève), il faut attendre près de cinq siècles pour retrouver de nouvelles traces archéologiques attestant de la viticulture en Vaucluse.

Le vin gaulois se diffuse dans tout l'Empire romain

C'est à la faveur d'un conflit entre Gaulois et colons grecs que les Romains colonisent à leur tour le Sud de la Gaule vers 125 avant J.-C., puis la Gaule dans sa totalité entre 58 et 51 avant J.-C. Cette conquête génère alors un développement important de la culture de la vigne et de la production de vin : les campagnes du Sud de la Gaule se couvrent de domaines agricoles, alors appelés villae, en bonne partie détenus par des colons. Les terres sont ainsi défrichées, drainées et plantées et la capacité de production de vin augmente considérablement, entraînant aux environs du changement d'ère une large diffusion du vin gaulois dans tout l'Empire romain. Dans ce contexte, le terroir vauclusien occupait une place importante dans la production vinicole gallo-romaine en raison de la qualité de ses sols, de l'exposition de ses coteaux, mais aussi du fait de sa proximité avec les grands axes commerciaux. Il était en effet traversé par trois axes de communication majeurs : la voie Domitien ne joignant les péninsules italiques et ibériques ; la voie d'Agrippa reliant Lugdunum (Lyon) à Arelate (Arles) et joignant plus largement le centre de la Gaule et la Méditerranée ; et bien évidemment le Rhône, grande voie navigable permettant de diffuser les productions gauloises vers le Sud et le pourtour méditerranéen, mais également vers le Nord et les confins de l'Empire.

Fragment d'un relief dit" La scène de halage " illustrant l'importance du commerce du vin à l'époque romaine. IIe-IIIe siècle. Provenance :Cabrières d'Aigues. - © Propriété de la Fondation Calvet cliché Ville d’Avignon, Musée Calvet

De nombreux sites antiques témoignant de la culture de la vigne et de la production de vin sont répertoriés sur le territoire vauclusien, les labours ayant fait remonter à la surface des indices au fil des décennies. Mais rares sont ceux qui ont pu faire l'objet d'une fouille exhaustive permettant de préciser la chronologie, la capacité de production de ces exploitations agricoles, ou bien encore leur forme architecturale et leur ampleur. Cela tient en partie au fait que les vestiges demeurent scellés par des vignes toujours exploitées. La méconnaissance des sites vauclusiens est ainsi profondément liée aux modalités d'aménagement du territoire : la valeur des terres agricoles, principalement viticoles, cantonne les grands aménagements, et donc les observations des archéologues, aux abords des agglomérations ou dans les terres basses et plus humides du département. Toutefois, ces dernières décennies, quelques sites remarquables ont fait l'objet d'observations plus ou moins complètes, à Saignon, à Piolenc ou bien à Sainte-Cécile-les-Vignes.

Les dolia, des vases de plusieurs milliers de litres

À Saignon, au quartier de Tourville, ce sont principalement les bâtiments qui abritaient les fouloirs, les pressoirs et le chai qui ont été étudiés par A. Kauffmann, révélant des constructions puissantes utilisant en abondance le béton et le mortier de tuileau pour étancher les divers bassins de foulage, et renfermant une grande quantité de dolia (3) toujours

.

enfouis dans le sol. Ces vestiges ont permis de reconstituer tout le dispositif de production du vin, du chemin d'accès des charrettes aux fouloirs, jusqu'aux pressoirs et aux dolia dans lesquels s'effectuait la vinification. Les bâtiments agricoles (appelés pars rustica) occupaient une grande aile au sud de la villa qui comprenait par ailleurs les constructions destinées au logement des ouvriers ou esclaves, ainsi que la résidence du propriétaire et maître des lieux (appelée pars urbana).

À Piolenc, au quartier de La Mornasse, ce sont les vestiges d'un pressoir qui ont été découverts suite au défrichage d'une petite éminence dominant la plaine au ord d'Orange. Le puissant radier des bassins dans lesquels s'effectuait le foulage puis le pressage des raisins a ainsi pu être étudié, de même que le petit bassin aménagé en contrebas, dans lequel s'écoulait le jus de raisin. Des bâtiments agricoles et de la résidence associée, il ne restait que quelques rares témoignages, permettant tout au plus de confirmer qu'il s'agissait bel et bien d'une villa.

À Sainte-Cécile-les-Vignes enfin, au quartier du Peyron, c'est un grand atelier de production d'amphores quia été mis au jour, sans que le ou les sites agricoles associés n'aient été plus amplement étudiés : il témoigne d'une importante production vinicole dans ce terroir et de sa commercialisation par voie fluviale compte tenu de la proximité du site avec le Rhône. Ce sont malgré tout d'importants sites régionaux qui renseignent le mieux la production de vin du sud de la Gaule durant l'Antiquité romaine : dans le département du Var ont été identifiés de nombreux pressoirs à vin ,tandis que dans la région nîmoise, d'importants et récents travaux d'aménagement de zones artisanales ont permis d'étudier sur de grandes surfaces tout à la fois les terrains plantés de vigne et les villae où l'on produisait le vin. Des liens ont ainsi pu être établis entre la capacité des cuves découvertes dans les chais et la surface des terres exploitées alentour, ouvrant la possibilité de calculer la rentabilité des terres viticoles.

De même, à Aspiran dans l'Hérault, la fouille d'un très vaste établissement antique a permis d'étudier toute une « chaîne de production » puisqu’on y a découvert tout à la fois des ateliers de potiers fabricant des dolia et des amphores, des fouloirs et des chais, le bâtiment où étaient logés les ouvriers et les esclaves, ainsi que la résidence du propriétaire et maître des lieux.

La fouille d'ampleur de cette exploitation agricole antique a en outre permis d'étudier l'approvisionnement en eau des bâtiments par un aqueduc, les voies d'accès depuis le terroir cultivé vers l'établissement et de ce dernier vers les voies de commercialisation, ainsi que les zones funéraires en lien avec cette petite communauté.

Plus discrète archéologiquement aux époques médiévale et moderne (même si des vestiges ont récemment été découverts au château comtal de Vaison-la-Romaine),la production de vin demeure l'une des spécificités du terroir vauclusien jusqu'à nos jours.

Vignerons dès l’âge du fer

Certes, on savait déjà que dès la deuxième moitié du VIe siècle avant J.-C. et surtout à partir du Ve, les vins produits sur les côtes de la Méditerranée circulaient dans des amphores fabriquées à Marseille (amphores massaliètes) jusqu’au cœur du territoire gaulois. Objet de commerce et d’échanges, ce vin était apprécié par ces amateurs de boissons fermentées comme la cervoise.« Le vin était pour eux une boisson exceptionnelle, festive, un peu comme le champagne aujourd’hui, bue dans des vases de prestige d’origine grecque et étrusque »,avancent Pascal Marrou, archéologue chargé de l’inventaire archéologique au Service régional de l’archéologie, et Maeva Serieys, archéologue du Département, tous deux spécialistes de l’âge du Fer. Si la présence de cette culture particulièrement bien adaptée au terroir local (substrat calcaire, terres caillouteuses et sèches, généralement en pente) était déjà connue, on ignorait jusque-là quelle était sa destination : la corbeille à fruits ou la cuve ?

C’est en 1980, lors de la 4e campagne de fouilles programmées du Mourre de Sève (qui en a
compté dix au total), que l’on a recueilli les traces « d’une probable vinification gauloise
précoce », confirmée depuis par la reprise des études dans le cadre du Projet Collectif de
Recherche lancé en 2012. Ce site, parmi les plus étudiés du Vaucluse pour cette période, a
permis de lever le voile sur bien des aspects de la vie quotidienne et du savoir-faire des Gaulois
de l’âge du Fer. On les savait éleveurs, agriculteurs, métallurgistes et potiers ; ils se révèlent
aussi viticulteurs. Les prélèvements, effectués au début des années 1980 dans une zone .

Le vin gaulois se diffuse dans tout l'Empire romain

C'est à la faveur d'un conflit entre Gaulois et colons grecs que les Romains colonisent à leur tour le Sud de la Gaule vers 125 avant J.-C., puis la Gaule dans sa totalité entre 58 et 51 avant J.-C. Cette conquête génère alors un développement important de la culture de la vigne et de la production de vin : les campagnes du sud de la Gaule se couvrent de domaines agricoles, alors appelés villae, en bonne partie détenus par des colons. Les terres sont ainsi défrichées, drainées et plantées et la capacité de production de vin augmente considérablement, entraînant aux environs du changement d'ère une large diffusion du vin gaulois dans tout l'Empire romain .Dans ce contexte, le terroir vauclusien occupait une place importante dans la production vinicole gallo-romaine en raison de la qualité de ses sols, de l'exposition de ses coteaux, mais aussi du fait de sa proximité avec les grands axes commerciaux. Il était en effet traversé par trois axes de communications majeurs : la voie Domitien ne joignant les péninsules italiques et ibériques ;la voie d'Agrippa reliant Lugdunum (Lyon) à Arelate (Arles) et joignant plus largement le centre de la Gaule et la Méditerranée ; et bien évidemment le Rhône, grande voie navigable permettant de diffuser les productions gauloises vers le sud et le pourtour méditerranéen, mais également vers le nord et les confins de l'Empire.

De nombreux sites antiques témoignant de la culture de la vigne et de la production de vin sont répertoriés sur le territoire vauclusien, les labours ayant fait remonter à la surface des indices au fil des décennies. Mais rares sont ceux qui ont pu faire l'objet d'une fouille exhaustive permettant de préciser la chronologie, la capacité de production de ces exploitations agricoles, ou bien encore leur forme architecturale et leur ampleur. Cela tient en partie au fait que les vestiges demeurent scellés par des vignes toujours exploitées. La méconnaissance des sites vauclusiens est ainsi profondément liée aux modalités d'aménagement du territoire : la valeur des terres agricoles, principalement viticoles, cantonne les grands aménagements, et donc les observations des archéologues, aux abords des agglomérations ou dans les terres basses et plus humides du département. Toutefois, ces

dédiée à l’habitat, continuent de livrer leurs secrets trente ans plus tard.

En l’occurrence, l’indice a la taille d’un confetti, à savoir des résidus de moût, dont des pépins carbonisés– et de ce fait bien conservés – laissant penser que ces déchets organiques, à fort pouvoir calorifique, n’avaient pas brûlé accidentellement mais étaient utilisés comme combustible pour les fours ou les foyers.« Ces découvertes nous ont instruits sur des pratiques qu’on ignorait ; ce serait bien de les compléter par d’autres, comme des pressoirs, mais nous n’en avons pas encore mis au jour datant de cette période-ci » dit-on au Service d’archéologie du Département.

Les découvertes du Mourre de Sève ont été récemment complétées par les fouilles conduites par l’Institut national de recherches archéologiques préventives(Inrap) en Ardèche, au lieu-dit La Grande Terre, à Alba-la-Romaine. Sur ce site qui a révélé la présence d’une occupation importante au cours de la Protohistoire, les archéologues ont mis au jour des fossés et des résidus de forge et d’ateliers. Dans un communiqué du 20 juillet 2020, l’Inrap indique que le « comblement d’un fossé daté de la première moitié du Ve siècle avant J.-C .a livré des ceps de vigne domestiques carbonisés, des pépins de raisin, des pollens de vigne, et des traces organiques de vin rouge dans les céramiques (...) soulevant la question d’une culture précoce de la vigne dès le Ve siècle avant J.-C. ».

Les résultats des fouilles de Sorgues et d’Alba confirment ainsi l’existence précoce de la viticulture en Gaule : probablement déjà en place sur la zone littorale avant la fondation de Marseille, cette pratique, intensifiée par les colons phocéens, se diffuse le long de l’axerhodanien vers l’intérieur du territoire gaulois au cours des derniers siècles de notre ère.

En dehors des amphores et des vases importés utilisés pour le service mis au jour sur de nombreux sites de l’âge du Fer, qui témoignent de la consommation de vin tout au long de la période (ex : oenochoé (2) de Pertuis, céramique attique du Mourre de Sève), il faut attendre près de cinq siècles pour retrouver de nouvelles traces archéologiques attestant de la viticulture en Vaucluse.

.

dernières décennies, quelques sites remarquables ont fait l'objet d'observations plus ou moins complètes, à Saignon, à Piolenc ou bien à Sainte-Cécile-les-Vignes.

Les dolia, des vases de plusieurs milliers de litres

À Saignon, au quartier de Tourville, ce sont principalement les bâtiments qui abritaient les fouloirs, les pressoirs et le chai qui ont été étudiés par A. Kauffmann, révélant des constructions puissantes utilisant en abondance le béton et le mortier de tuileau pour étancher les divers bassins de foulage, et renfermant une grande quantité de dolia (3) toujours enfouis dans le sol. Ces vestiges ont permis de reconstituer tout le dispositif de production du vin, du chemin d'accès des charrettes aux fouloirs, jusqu'aux pressoirs et aux dolia dans lesquels s'effectuait la vinification. Les bâtiments agricoles (appelés pars rustica) occupaient une grande aile au sud de la villa qui comprenait par ailleurs les constructions destinées au logement des ouvriers ou esclaves, ainsi que la résidence du propriétaire et maître des lieux (appelée pars urbana).

À Piolenc, au quartier de La Mornasse, ce sont les vestiges d'un pressoir qui ont été découverts suite au défrichage d'une petite éminence dominant la plaine au ord d'Orange. Le puissant radier des bassins dans lesquels s'effectuait le foulage puis le pressage des raisins a ainsi pu être étudié, de même que le petit bassin aménagé en contrebas, dans lequel s'écoulait le jus de raisin. Des bâtiments agricoles et de la résidence associée, il ne restait que quelques rares témoignages, permettant tout au plus de confirmer qu'il s'agissait bel et bien d'une villa.

À Sainte-Cécile-les-Vignes enfin, au quartier du Peyron, c'est un grand atelier de production d'amphores quia été mis au jour, sans que le ou les sites agricoles associés n'aient été plus amplement étudiés : il témoigne d'une importante production vinicole dans ce terroir et de sa commercialisation par voie fluviale compte tenu de la proximité du site avec le Rhône. Ce sont malgré tout d'importants sites régionaux qui renseignent le mieux la production de vin du sud de la Gaule durant l'Antiquité romaine : dans le département du Var ont été identifiés de nombreux pressoirs à vin ,tandis que dans la région nîmoise, d'importants et récents travaux d'aménagement de zones artisanales ont permis d'étudier sur de grandes surfaces tout à la fois les terrains plantés de vigne et les villae où l'on produisait le vin. Des liens ont ainsi pu être établis entre la capacité des cuves découvertes dans les chais et la surface des terres exploitées alentour, ouvrant la possibilité de calculer la rentabilité des terres viticoles.

De même, à Aspiran dans l'Hérault, la fouille d'un très vaste établissement antique a permis d'étudier toute une « chaîne de production » puisqu’on y a découvert tout à la fois des ateliers de potiers fabricant des dolia et des amphores, des fouloirs et des chais, le bâtiment où étaient logés les ouvriers et les esclaves, ainsi que la résidence du propriétaire et maître des lieux.

La fouille d'ampleur de cette exploitation agricole antique a en outre permis d'étudier l'approvisionnement en eau des bâtiments par un aqueduc, les voies d'accès depuis le terroir cultivé vers l'établissement et de ce dernier vers les voies de commercialisation, ainsi que les zones funéraires en lien avec cette petite communauté.

Plus discrète archéologiquement aux époques médiévale et moderne (même si des vestiges ont récemment été découverts au château comtal de Vaison-la-Romaine),la production de vin demeure l'une des spécificités du terroir vauclusien jusqu'à nos jours.

Visuel haut de page : © CNRS-CCJ - L. Damelet et Ph. Groscaux

Hôtel du Département

Département de Vaucluse

.

Rue Viala - CS 60516

84909 Avignon Cedex 09
04 90 16 15 00

.