



HAL
open science

Vitis biturica, cépage des Bituriges Cubes ? L'archéologie de la vigne dans le Berry antique

Françoise Dumasy, Cristina Gandini, Isabelle Bouchain-Palleau, Nadine Rouquet, Jacques Troadec

► To cite this version:

Françoise Dumasy, Cristina Gandini, Isabelle Bouchain-Palleau, Nadine Rouquet, Jacques Troadec. Vitis biturica, cépage des Bituriges Cubes ? L'archéologie de la vigne dans le Berry antique. Gallia - Archéologie de la France antique, 2011, La vigne et le vin dans les Trois Gaules, 68 (1), pp.111-150. hal-01164345

HAL Id: hal-01164345

<https://hal.univ-brest.fr/hal-01164345>

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

VITIS BITURICA, CÉPAGE DES BITURIGES CUBES ?

L'archéologie de la vigne dans le Berry antique

Françoise DUMASY, Cristina GANDINI, Isabelle BOUCHAIN-PALLEAU,
Nadine ROUQUET et Jacques TROADEC

Mots-clés. *Vitis biturica*, *Bituriges Cubes*, *Bituriges Vivisques*, Loire, Cher, Avaricum/Bourges, Bordeaux, vignobles, serpes, amphores régionales.

Résumé. *Cet article se fixe un double objectif, d'abord confirmer l'existence dès le I^{er} s. apr. J.-C. de la viticulture dans la cité des Bituriges Cubes. Un certain nombre d'indices – pépins de raisin cultivés, serpes, documents iconographiques, amphores régionales – invitait les chercheurs à considérer que du vin était produit et commercialisé dans cette cité du centre de la Gaule. L'argument décisif a été la découverte, en fouille préventive, de deux vignobles du Haut-Empire aux portes mêmes d'Avaricum/Bourges. Il s'agit ensuite de revisiter, à la lumière de ces découvertes, l'invention de la *Vitis biturica*, ainsi que la désignent Columelle, Pline l'Ancien et Isidore de Séville qui ont salué l'apparition de ce nouveau cépage. Il existe en effet deux branches du peuple biturige : les Cubes, qui sont restés à l'emplacement du territoire historique sis entre Loire et Creuse, et les Vivisques, qui se sont installés sur les bords de la Gironde, autour de Bordeaux. Comme les auteurs antiques n'ont pas donné de précision, les auteurs modernes s'interrogent sur la région où la *Vitis biturica* a été mise au point : le Berry ou le Bordelais ? À la suite de Camille Jullian, de Roger Dion et de Roland Étienne, l'ensemble des chercheurs considère que cette vigne féconde, qui s'accommode d'un sol pauvre, qui supporte le froid, qui vieillit bien comme le disent les auteurs latins, n'a pu être obtenue que par les vigneron vivisques, préfigurant ainsi la gloire du vignoble bordelais. Or, il nous semble aujourd'hui indispensable de nous interroger sur cette tradition historiographique et de réexaminer chaque pièce du dossier.*

Key-words. *Vitis biturica*, *Bituriges Cubi*, *Bituriges Vivisci*, Loire, Cher, Avaricum/Bourges, Bordeaux, vineyards, pruning-knives, regional amphorae.

Abstract. *This paper aims first to confirm the existence as soon as the 1st century AD of viticulture in the civitas of the Bituriges Cubi. A series of data – pips, pruning-knives, iconographical documentation, regional amphorae – led scholars to consider wine production and trade within this civitas of Central Gaul. The decisive argument has been brought by the two vineyards uncovered during a rescue excavation and dated to the Early Empire, exactly on the outskirts of Avaricum. Secondly in the light of these findings, we'll reconsider the invention of the *Vitis biturica* as designated by Columella, Pliny the Elder and Isidore of Seville when they report the creation of this new variety of vine. The Bituriges tribe is divided into two branches: the Cubi stayed in the original territory situated between the Loire and the Creuse rivers and the Vivisci settled along the Gironde estuary around Bordeaux. Since the ancient writers didn't give any precise detail, contemporary authors wonder in which region the *Vitis biturica* has been developed, Berry or Bordelais? Following Camille Jullian, Roger Dion and Roland Étienne all the researchers consider that this prolific vine, adapted to a poor soil, which resists to cool climate, with aging ability as written by Latin authors, must necessarily have been obtained by Vivisci vine growers, being the ancestor of the famous Bordeaux vineyards. However it seems now necessary to look over again this historiographical tradition and to reassess all the documents already collected.*

Translation: Isabelle FAUDET

Dans le dossier de *Gallia* sur « La viticulture en Gaule » (Brun, Laubenheimer dir., 2001), une place de choix a été donnée à l'Aquitaine méridionale, alors que les cités septentrionales, arverne et biturige notamment, n'étaient même pas citées : c'est qu'aucune découverte archéologique remarquable, aucune recherche spécifique n'attirait l'attention sur elles. Cependant, on connaissait les informations données par Sidoine Apollinaire sur la viticulture arverne, tardive il est vrai (*Lettres*, II, XIV, 79 et IV, XXI, 158) ⁴⁷. On ne pouvait en dire autant de la viticulture des Bituriges Cubes, jamais évoquée dans les textes antiques – en dehors de la mention de la *Vitis biturica*. Or, depuis une vingtaine d'années, des chercheurs en rassemblent les preuves. Mais ces travaux n'ont pas bénéficié de la même ancienneté ni de la même notoriété que ceux menés dans la vallée de la Loire, en particulier dans la cité des Turons (Couderc, Provost, 1990). Ces derniers, qui s'appuyaient notamment sur la découverte de pressoirs et d'ateliers d'amphores, ont été présentés dès 1988 au colloque « Archéologie de la vigne et du vin en Gaule et dans les provinces voisines » ⁴⁸. C'est un peu plus tard, lors d'un colloque organisé à Châteauroux en 1995 par la Fédération des sociétés savantes du centre de la France et intitulé « La vigne et le vin dans le centre de la France », que sont apparus les premiers articles de synthèse ⁴⁹. Depuis, des prospections, des fouilles programmées ou préventives ont apporté, comme dans d'autres régions ⁵⁰, des données convaincantes sur la pratique de la viticulture dans la cité biturige. Nous les présenterons dans une première partie.

Nous nous proposons ensuite de revenir sur l'invention de la *Vitis biturica* pour discuter son attribution habituelle aux Bituriges Vivisques. Tâche périlleuse, car il ne s'agit évidemment pas de remettre en cause la suprématie actuelle des vins du Bordelais. Nous souhaitons plus simplement nous interroger sur une tradition historiographique solidement établie par les travaux de C. Jullian ⁵¹, R. Dion ⁵² et leurs successeurs, tradition encore illustrée dans le dossier de *Gallia* précité puisque les auteurs précisent à propos de la *Vitis biturica* qu'elle tire son nom des Bituriges et que « l'on

47. Comme viennent de le rappeler P. Vallat et M. Cabanis (2009b, § 46-47).

48. Ils sont d'ailleurs cités dans Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 211 et p. 213.

49. Voir en particulier Coulon, 1995 et Querrien, 1995.

50. Notamment dans la cité arverne, voir Vallat, Cabanis, 2009b.

51. Voir la rééd. en 1993 de Jullian, 1907-1926, vol. 2, p. 584.

52. R. Dion consacre un long développement à la *Biturica* (Dion, 1959, p. 121-126).



Fig. 65 – Répartition des découvertes de pépins de raisin sur le territoire biturige (DAO : C. Gandini).

s'accorde aujourd'hui à penser qu'il s'agit des *Bituriges Vivisci* du Bordelais plutôt que des *Bituriges Cubi* du Berry » (Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 130, p. 150 et p. 189). C'est sur cet accord que nous souhaitons revenir, en avançant quelques remarques sur les témoignages antiques et sur les découvertes récentes. L'entreprise sera jugée audacieuse, voire imprudente : aux lecteurs de dire ensuite si l'accord leur apparaît toujours aussi unanime ou s'il y a désormais quelque place pour le doute.

LE DOSSIER ARCHÉOLOGIQUE

La question de la viticulture et de la production de vin chez les Bituriges Cubes a été soulevée assez tard. Jusqu'aux années 2000 en effet, seuls des éléments indirects permettaient d'évoquer l'introduction de la vigne dans le Berry antique. Or la découverte, en périphérie du chef-lieu, de deux champs présentant des alignements de fosses de plantation de vigne ⁵³ a enfin confirmé ce que suggérait un faisceau d'indices convergents. Par ailleurs, de nombreux travaux ont été menés sur la question des amphores régio-

53. La première découverte est une réinterprétation de structures déjà publiées (Ferdrière *et al.*, 2000) ; la seconde, très récente, vient de faire l'objet d'un rapport d'opération (Troadec *et al.*, 2006) : elle est présentée ici pour la première fois.

Tabl. VI – Contexte des découvertes de pépins de raisin.

Commune	Pépins de raisin	Statut	Structure	Datation	Source
Saint-Martin-des-Champs à Bourges (Cher)	cultivés ?	<i>oppidum</i>	fosse	VI ^e -V ^e s. av. J.-C.	Marinval, Pradat, 2000, p. 151
Les Mersans à Saint-Marcel/Argentomagus (Indre)	cultivés (15 pépins)	agglomération	boutiques	niveaux 2 ^e quart du I ^{er} s. apr. J.-C.	Pradat, 1995 et 1997
Vernes à Faverdines (Cher)	cultivés	nécropole rurale	bûcher funéraire	fin I ^{er} s. apr. J.-C.	Fourteau-Bardaji <i>et al.</i> , 1993, p. 266-271 ; Coulon, 1995
La Pétonnière à Paulnay (Indre)	sauvages (21 pépins)	<i>villa</i>	bains	3 dans un niveau daté du premier tiers du I ^{er} s. apr. J.-C. ; 18 dans un niveau tourbeux daté de la fin du II ^e s. apr. J.-C. à la fin des III ^e -IV ^e s.	Coulon <i>et al.</i> , 1985, p. 208-212
Les Maussants à Déols (Indre)	sauvages	agglomération	inconnue	I ^{er} s. apr. J.-C.	Coulon, 1995, p. 18
Ancien lit de l'Arnon à Lignièrès (Cher)	sauvages	inconnu	inconnue	inconnue	Turquin, 1907 ; Coulon, 1995

nales. C'est l'ensemble du dossier qui est ici rassemblé à la lumière des découvertes récentes.

PÉPINS DE RAISIN

Les principaux types de restes végétaux qui s'offrent à l'observation de l'archéobotaniste sont les pollens, les charbons et les pépins. Si aucun pollen ou reste ligneux n'est actuellement signalé, des pépins de raisin ont été découverts en plusieurs points du territoire biturige (fig. 65).

L'identification de pépins de vignes cultivées, sans être suffisante, constitue un élément précieux pour mettre en évidence la viticulture dans une région donnée. Encore faut-il se méfier des possibles importations de raisins. En effet, on sait que les Romains consommaient et conservaient les raisins de diverses façons (fruits secs ou confits).

Les vignes cultivées (*Vitis vinifera*) se démarquent des populations sauvages (*Vitis sylvestris*) par un ensemble de caractères morphologiques : les grappes et les baies sont généralement plus grosses, les pépins sont plus allongés et dotés d'un appendice (ou bec) plus marqué (Bouby, Marinval, 2001, p. 14-17)⁵⁴. Cependant, comme le rappellent L. Bouby et Ph. Marinval, « les vignes cultivées laissées à l'abandon ou semées tendent vers l'acquisition

de ces caractères » (*ibid.*, p. 15). Par ailleurs, le mode de conservation – en particulier pour les restes carbonisés – peut modifier la forme du pépin (*ibid.*, p. 17).

Dans la mesure où les difficultés sont encore grandes pour distinguer les restes archéobotaniques revenant aux vignes cultivées de ceux attribués aux vignes sauvages, nous recensons ici l'ensemble des découvertes de pépins de raisin. La carte (fig. 65) et le tableau VI regroupent ces données.

Sur les six sites répertoriés, deux ont fourni la version cultivée. Ces macrorestes ont été découverts dans un dépôt sépulcral daté de la fin du I^{er} s. apr. J.-C. à Faverdines (Cher) et dans des niveaux du deuxième quart du I^{er} s. apr. J.-C. sur le plateau des Mersans à *Argentomagus*/Saint-Marcel (Indre) (Pradat, 1995 et 1997). On signalera également les pépins, de morphologie cultivée, retrouvés dans un puits daté des VI^e-V^e s. av. J.-C. à Saint-Martin-des-Champs à Bourges (Cher) (Marinval, Pradat, 2000 ; Ferdière *et al.*, 2000 ; Bouby, Marinval, 2001, p. 20, fig. 2). À la suite de la découverte, dans des contextes indigènes de Gaule méridionale, de raisins cultivés, on s'interroge actuellement sur les débuts de la viticulture sur ces sites, mais on envisage aussi que ces raisins aient pu être importés lors de contacts avec les Grecs (Bouby, Marinval, 2001, p. 24-27). C'est, notamment, l'hypothèse retenue pour Bourges.

Quant aux restes attribués à de la vigne sauvage, dans deux cas, ils ont été trouvés dans des contextes domestiques : dans les bains de la *villa* de Paulnay, dans un niveau du premier tiers du I^{er} s. apr. J.-C. (Coulon *et al.*, 1985, p. 208-212) et sur le site antique des Maussants à Déols (Indre), installé sur la voie romaine qui mène vers Issoudun (Coulon, 1995, p. 18).

C. G.

54. « La vigne sauvage produit des grappes de petites dimensions, aux baies espacées et dont la maturité est décalée à l'intérieur d'une même grappe. Les baies sont généralement noires, petites (de l'ordre de 1 cm ou moins), sphériques, et possèdent un goût acide. Les pépins sont globulaires et à bec court » (Bouby, Marinval, 2001, p. 14). Le meilleur élément distinctif de la vigne cultivée réside dans le fait qu'elle est hermaphrodite, alors que la vigne sauvage est dioïque (elle est constituée d'individus fonctionnellement mâles et d'individus fonctionnellement femelles).

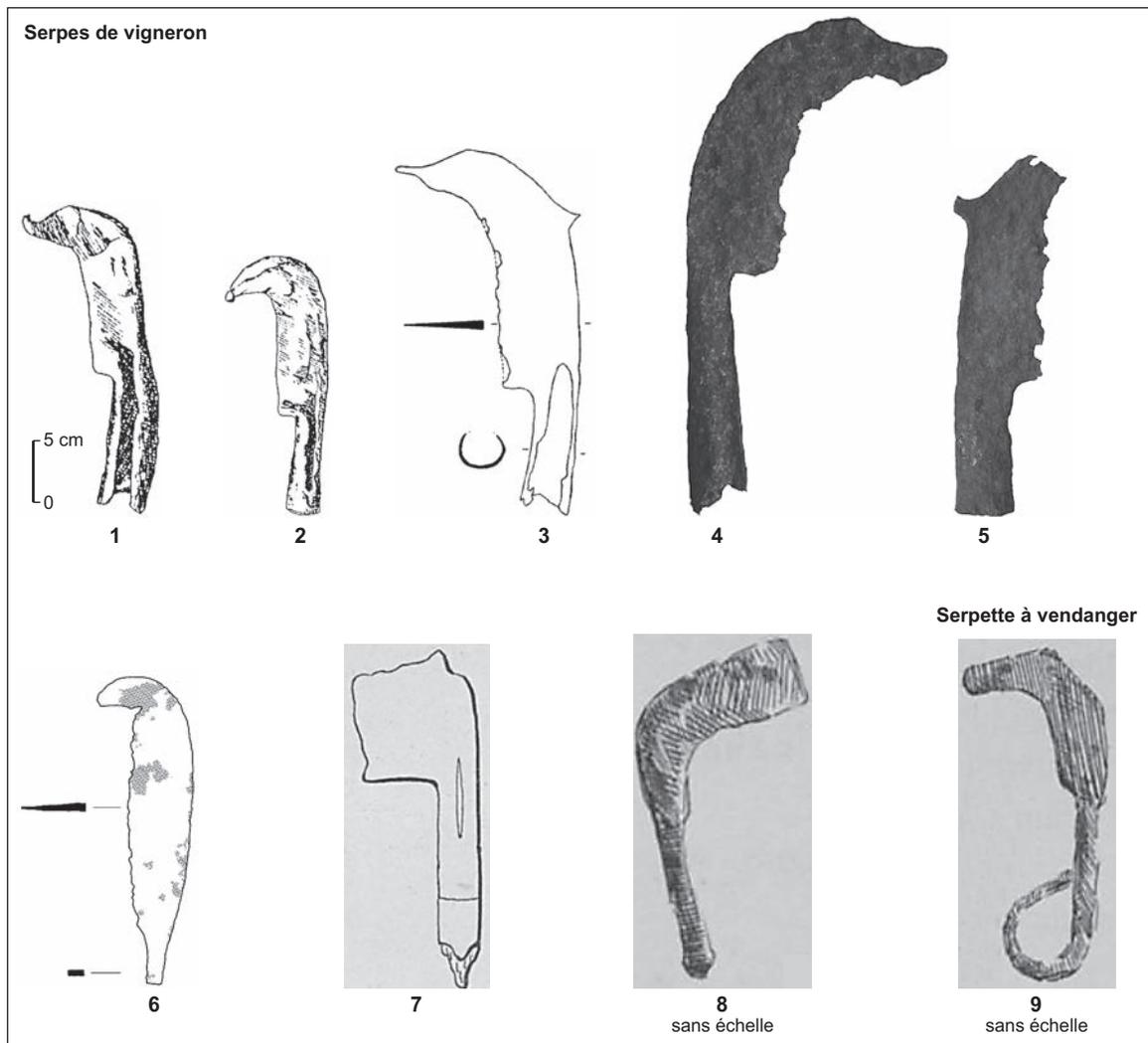


Fig. 66 – Typologie des serpes et serpettes découvertes sur le territoire biturige : 1, 2, serpes (ou ébranchoirs ?), Dun-sur-Auron (Cher) (d'après *La Chaussée*, 1870-1872) ; 3, serpe (ou ébranchoir ?), Neuvy-Pailloux (Indre) (d'après *Ferdière, Villard dir.*, 1993) ; 4, 5, serpes, Bêlâbre (Indre) (clichés : M.-H. Santrot, musée départemental Dobrée de Nantes) ; 6, Levet (Cher) (dessin : C. Gandini) ; 7, serpe, Châteaumeillant (Cher) (d'après *Chénon*, 1907-1908) ; 8, 9, serpe et serpette, Thizay (Indre) (d'après *Méloizes*, 1873-1874).

OUTILS DE VIGNERON

Un inventaire des outils agricoles liés à la taille ou à la cueillette du raisin avait été proposé en 1995 par G. Coulon (1995, p. 18-19), puis complété en 2006 (Gandini, 2008, p. 400). Cette recherche a ici été affinée (fig. 66 et 67, tabl. VII). Dans l'article sur *La viticulture antique en Aquitaine*, C. Vernou propose de distinguer trois types d'outils de vigneron, « chacun correspondant à une tâche spécifique d'entretien du vignoble » (Vernou, 2001). Nous reprenons sa typologie pour présenter les informations rassemblées

sur les outils de vigneron, dans le territoire des Bituriges Cubes⁵⁵.

1. La « serpe à talon » ou « serpe à ergot », vraisemblablement nommée *falx vinitoria* par les auteurs antiques (Columelle, *De l'agriculture*, IV, 25⁵⁶ ; White, 1967, p. 76), était

55. Pour les serpes signalées à Saint-Satur (Cher) et à Saint-Florent-sur-Cher (Cher), nous nous contentons de les indiquer sur la carte (fig. 67) et sur le tableau VII, puisque nous ne disposons ni de dessin ni de description.

56. Columelle en fait une description détaillée en nommant chacune des parties. Le bec est appelé *rostrum*, la dorsale coupante est la *securis*, tandis que la pointe qui la prolonge est le *mucri*.

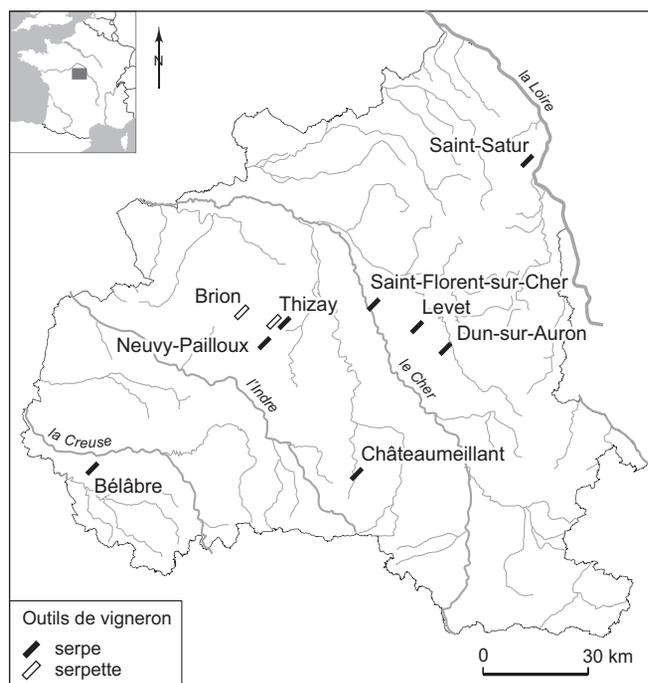


Fig. 67 – Cartographie des outils de vigneron découverts sur le territoire biturige (DAO : C. Gandini).

utilisée en période hivernale pour la taille. Cet outil était doté d'un appendice tranchant rapporté sur le dos de la lame, facilitant l'action de taille par coups répétés. En fait, il s'agissait d'un outil polyvalent permettant d'éliminer, grâce au talon tranchant, les parties mortes du souchet et de couper les sarments, à l'aide du tranchant courbe, pour garder uniquement les brins les plus vivaces qui feront la récolte prochaine. À partir des dessins ou des descriptions disponibles pour le territoire biturige, aucune serpe ne peut actuellement être rattachée à ce type. Rappelons qu'en Aquitaine méridionale, peu d'exemplaires sont connus (Balmelle *et al.*, 2001, p. 152).

2. La « serpe de vigneron » ne possède pas de talon et ses courbes sont plus marquées (dos de l'outil en arrière de l'axe d'emmanchement, profil quasi sinusoïdal du tranchant). Ce type de serpe, particulièrement léger et maniable, était idéal pour la taille des sarments. Dans cette catégorie, on peut ranger les trois serpes découvertes dans les tombes aristocratiques de Dun-sur-Auron (Cher) et de Neuvy-Pailloux (Indre), celles qui proviennent des *villae* de Levet (Cher) et de Thizay (Indre), celles qui ont été recueillies sur un site métallurgique à Bêlâbre (Indre), ainsi que, dans le Cher, celles qui ont été signalées dans les agglomérations de Châteaumeillant, de Saint-Florent-sur-Cher et de Saint-Satur. Au total, dix serpes ont été répertoriées (fig. 66 et 67, tabl. VII).

- La tombe aristocratique de Dun-sur-Auron, traditionnellement datée de La Tène finale, renfermait plus de 120 objets. Dans ce lot, deux serpes ont été signalées et dessinées par A. de la Chaussée (1870-1872, p. 55 et p. 65-66 ; pl. I, n^{os} 8 et 9 ; voir aussi Ferdière, Villard dir., 1993, p. 107-121). La première (fig. 66, n^o 1), d'une longueur de 25 cm, présente une douille fendue, avec un clou de fixation. Le tranchant est large de 4 cm. On notera que la pointe de la lame est relevée. La seconde (fig. 66, n^o 2), plus petite (22 cm de longueur), présente également sur sa douille un clou de fixation. Le tranchant est large de 5 cm. Le recours à une douille à soie peut s'expliquer par l'utilisation de cet outil par traction. Pour A. Ferdière et A. Villard, la forme de ces deux outils fait plutôt penser à des ébranchoirs, à long manche (Ferdrière, Villard dir., 1993, p. 117). On peut sans doute envisager une fonction polyvalente : serpe, outil utilisé pour récolter les fruits situés en hauteur dans les arbres, ébranchoir.

- La sépulture de Neuvy-Pailloux (Indre) est l'une des plus riches du « groupe de Fléré » : une rampe conduisait à un caveau orné de peintures murales et plus de 120 objets composaient le mobilier funéraire (*ibid.*, p. 156-204). Parmi ces objets, une serpe d'une longueur de 32 cm a été identifiée (fig. 66, n^o 3). On notera la petite courbure effilée de la pointe relevée, comme sur l'un des deux exemplaires de Dun-sur-Auron. Son tranchant, large de 8 cm, est doté d'un appendice. D'après A. Ferdière, elle était vraisemblablement destinée à être pourvue d'un long manche (ébranchoir plutôt que serpe à main) (*ibid.*, p. 196-197, fig. 2.115). Signalons également la présence de deux « pioches » : l'une à deux tranchants, longitudinal et transversal, qui pourrait correspondre à une cognée pour fendre le bois ; l'autre avec un seul tranchant transversal, qui pourrait être une sorte de houe (*ibid.*, p. 197, fig. 2.115). A. des Méloizes mentionne aussi « trois cercles de fer » de 1,05 m de diamètre, formés d'une bande : largeur : 8,5 cm ; épaisseur : 0,8 cm (Méloizes, 1845, p. 6). Avec toute la prudence qui s'impose (il peut s'agir de cerclages de roue), A. Ferdière avance l'hypothèse des restes d'un grand baquet en bois (Ferdrière, Villard dir., 1993, p. 197).

A. Barbet propose de dater l'exécution des peintures murales du tombeau de Neuvy-Pailloux aux alentours de 30 apr. J.-C. (Barbet, 1993) (fig. 90). Le mobilier funéraire nous place aux environs de 40-50 apr. J.-C. (Ferdrière, Villard dir., 1993, p. 168 et p. 199-200). Cette sépulture peut être mise en relation avec deux habitats contemporains (fig. 68). À environ 150 m au nord-est de la sépulture, une importante *villa* à cour centrale a été découverte

Tabl. VII – Inventaire des outils de vigneron.

Lieu de découverte	Statut	Contexte	Description de l'outil	Sources
Dun-sur-Auron (Cher)	tombe aristocratique, datée de La Tène finale	mobilier funéraire	serpe (ou ébranchoir ?) en fer à douille repliée, avec clou de fixation ; lame de 14 cm de hauteur pour 4 cm de largeur ; l'extrémité est relevée ; longueur totale conservée : 25 cm	La Chaussée, 1870-1872, p. 55, p. 65-66 ; pl. I, n ^{os} 8 et 9 ; Ferdière, Villard dir., 1993, p. 107-121
Dun-sur-Auron (Cher)	tombe aristocratique, datée de La Tène finale	mobilier funéraire	serpe (ou ébranchoir ?) en fer à douille repliée, avec clou de fixation ; lame de 13 cm de hauteur pour 5 cm de largeur ; l'extrémité est relevée ; longueur totale conservée : 22 cm	La Chaussée, 1870-1872, p. 55, p. 65-66 ; pl. I, n ^{os} 8 et 9 ; Ferdière, Villard dir., 1993, p. 107-121
Neuvy-Pailloux (Indre)	tombe aristocratique, datée du deuxième quart du I ^{er} s.	mobilier funéraire	serpe (ou ébranchoir ?) en fer à douille repliée ; lame large vers la base (8 cm), dotée d'une pointe ; courbe peu prononcée ; l'extrémité du tranchant est relevée ; hauteur de la lame : 20 cm ; longueur totale conservée : 32 cm	Méloizes, 1845, pl. IV ; Ferdière, Villard dir., 1993, p. 156-204
Châteaumeillant (Cher)	agglomération	puits comblé dans le courant du II ^e s.	serpe en fer à douille ; lame formant un angle droit, dotée d'une pointe ; la partie supérieure de la lame est brisée ; longueur totale conservée : 27,3 cm	Chénon, 1907-1908, p. 63 et pl. II ; Chevrot, Troadec, 1992, p. 197 ; Coulon, 1995
La Bastille à Thizay (Indre)	<i>villa</i> (fin I ^{er} s. av. J.-C. - VI ^e s. apr. J.-C.)	inconnu	serpe en fer ; soie (?) de section rectangulaire	Méloizes, 1873-1874, p. 77 et pl. IV
Le Champ des Pois à Levet (Cher)	<i>villa</i> (I ^{er} s. av. J.-C. - VI ^e s. apr. J.-C.)	ramassée en prospection de surface, au centre de la cour agricole	serpe en fer ; lame de 5,40 cm de large pour une longueur de 21 cm ; soie de section rectangulaire (extrémité brisée) ; longueur totale conservée : 25 cm	Gandini, 2000 et 2008, p. 400
Saint-Satur (Cher)	agglomération	inconnu	serpe	Chevrot, Troadec, 1992, p. 311 ; Coulon, 1995
Saint-Florent-sur-Cher (Cher)	agglomération	inconnu	serpe	Coulon, 1995
Bélâbre (Indre)	établissement rural associé à un ferrier	inconnu ; découverte fortuite	serpe en fer à douille repliée (diamètre : 5 cm) ; lame de 21 cm de hauteur pour 8 cm de largeur, vers la base ; l'extrémité du tranchant est relevée ; longueur totale conservée : 40,5 cm	Dumasy <i>et al.</i> , 2010, p. 35, fig. 7 ; conservé au musée Dobrée à Nantes (n ^o inv. 876.6.3)
Bélâbre (Indre)	établissement rural associé à un ferrier	inconnu ; découverte fortuite	serpe en fer à douille repliée (diamètre : 4 cm) ; lame de 6,5 cm de largeur, dotée d'un appendice ; courbe peu prononcée ; la partie supérieure de la lame est brisée ; longueur totale conservée : 29,5 cm	Dumasy <i>et al.</i> , 2010, p. 35, fig. 7 ; conservé au musée Dobrée à Nantes (n ^o inv. 876.6.4)
La Bastille à Thizay (Indre)	<i>villa</i> (fin I ^{er} s. av. J.-C. - VI ^e s. apr. J.-C.)	inconnu	serpette en fer ; soie longue de section rectangulaire, retournée à la base et munie d'un anneau de suspension ; la largeur de la lame n'est pas constante (renflement au niveau de la base)	Méloizes, 1873-1874, p. 77, pl. IV

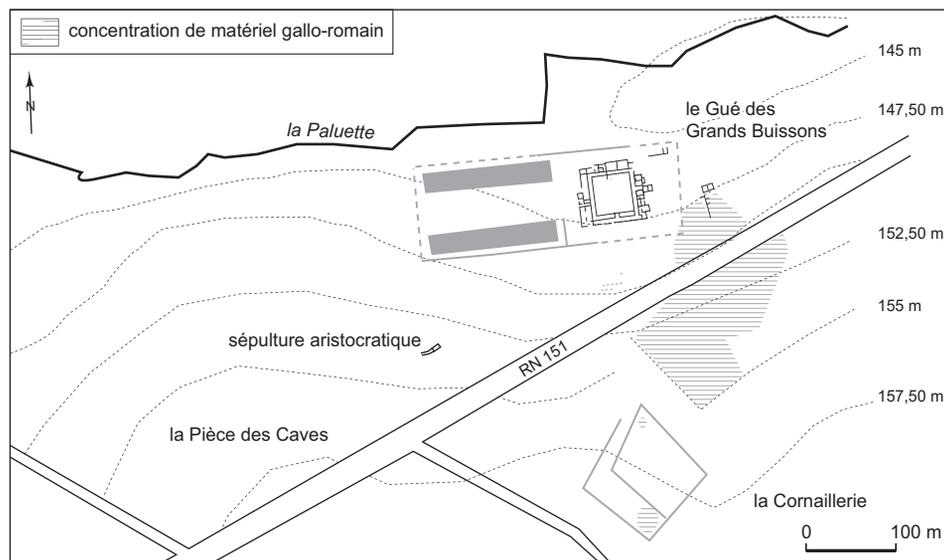


Fig. 68 – Environnement archéologique de la sépulture aristocratique de Neuvy-Pailloux (Indre)
(DAO : C. Gandini, d'après D. Dubant, 1990 et C. Gandini, 2001).

par photographie aérienne (Holmgren, 1984, site 1176). Malheureusement, les plans des bâtiments d'exploitation ne sont pas nettement apparus. Le matériel ramassé en surface est daté des II^e-III^e s. (Ferdrière, Villard dir., 1993, p. 202). Au sud-est du tombeau et à environ 150-200 m au sud de la *villa* du Gué des Grands Buissons, un vaste enclos fossoyé a été repéré en prospection aérienne, au lieu-dit la Cornaillerie (Holmgren, 1984, site 1177 ; Dubant, 1990). Du mobilier gallo-romain (50 av. J.-C.-50 apr. J.-C.) a été ramassé en surface (Gandini, 2001). S'agit-il d'une ferme précoce en matériaux légers, ayant précédé la *villa* ? Si c'était le cas, cette première installation serait contemporaine de la sépulture. Enfin, une concentration dense de matériel gallo-romain (milieu du I^{er} s. av. J.-C.-fin du III^e s.) a été repérée immédiatement au nord-est de cet enclos (Ferdrière, Villard dir., 1993, p. 202-203 ; Gandini, 2001) ⁵⁷.

- À Châteaumeillant (Cher), en 1905, une serpe a été découverte dans le remplissage d'un puits comblé au II^e s. apr. J.-C. Le dessin reproduit dans le manuscrit d'É. Chénon (1907-1908, p. 63, pl. II) permet d'identifier la forme de la serpe, même si la lame est brisée (fig. 66, n° 7). Son tranchant, d'une largeur de 9 cm, est doté d'une pointe, comme celui de l'outil de Neuvy-Pailloux (fig. 66, n° 3). Un morceau du manche en bois était encore enfoncé dans la douille.

- Deux outils, pouvant être interprétés comme des serpes, proviennent de la commune de Bélâbre. La première (fig. 66, n° 4) est dotée d'une lame de 21 cm de hauteur et présente une douille repliée de 19,5 cm de hauteur. Il s'agit de la plus grande de notre série. Le tranchant est large de 8 cm, vers la base. La pointe de la lame est relevée, comme sur les exemplaires de Dun-sur-Auron et de Neuvy-Pailloux. La seconde (fig. 66, n° 5), plus petite (hauteur totale : 29,5 cm), est moins bien conservée. Son emmanchement est assuré par une douille. Elle est dotée d'un appendice sur le dos de son tranchant, comme les serpes de Neuvy-Pailloux et de Châteaumeillant. Ce mobilier, découvert à l'occasion de travaux de labours, était associé à des scories, des tuyères et deux pinces à feu (Parenteau, 1878, p. 18-21, pl. 8 et 9 ;

57. À l'automne 2010, une opération de fouille préventive s'est déroulée (dans le cadre du projet de créneau de dépassement sur la RN 151) entre la *villa* du Gué des Grands Buissons et l'enclos de la Cornaillerie, sous la direction de G. Roy. La fouille, dont l'étude est en cours, a mis au jour des enclos funéraires à incinération, un habitat maçonné et de nombreuses structures liées à la culture des céréales (2 celliers, grenier sur poteaux ?, four de séchage ?). Un ensemble de palissades pour partitionner l'espace a également été observé. Aucun élément relatif à la viticulture n'a été repéré dans l'emprise concernée par la fouille. Une analyse carpologique des graines retrouvées dans les deux celliers est en cours (communication inédite de G. Roy).

Daubrée, 1881, p. 342 ; Dumasy *et al.*, 2010, p. 35, fig. 7) ⁵⁸. La localisation du site est inconnue. Il est donc impossible de savoir si nous sommes en présence d'un établissement agricole lié à une activité de forge ou d'un atelier de réduction du minerai de fer. Dans cette dernière éventualité, les deux outils correspondraient plutôt à des ébranchoirs.

- La serpe découverte en prospection sur la *villa* du Champ des Pois à Levet, au centre de la cour agricole, est dotée d'une lame de 22 cm de longueur pour une largeur de 5,40 cm (Gandini, 2008, p. 400). L'emmanchement à soie n'est conservé que sur 3 cm de longueur. La lame est caractérisée par une forme en bec d'aigle (fig. 66, n° 6).

- Lors des fouilles conduites par A. des Méloizes, en 1872 sur la *villa* de Thizay (Indre), deux outils de vigneron ont été recueillis (Méloizes, 1873-1874, p. 77, pl. IV). Les dessins reproduits laissent mal discerner leur forme exacte, mais on peut y reconnaître une serpe (fig. 66, n° 8) et une serpette (fig. 66, n° 9).

Les *villae* de Levet et de Thizay, mais également celle de Neuvy-Pailloux, appartiennent au groupe des « grandes *villae* à pavillons multiples alignés » (Gandini, 2008, p. 284-297 ; Ferdrière *et al.*, 2010). Ces *villae* se démarquent par leur taille, mais aussi par la disposition et l'organisation des bâtiments d'exploitation, alignés de part et d'autre de la cour agricole (fig. 69) ⁵⁹. Aucun des bâtiments observés en photographie aérienne sur ces deux *villae* ne trouve de parallèle dans les installations viticoles connues. La serpe de la *villa* de Levet, découverte en prospection, est d'ailleurs indatable. On retiendra néanmoins que trois outils de vigneron ont été trouvés sur des établissements ruraux du même type.

58. Ces outils sont conservés au musée départemental Dobrée à Nantes. Nous remercions vivement la conservatrice, M.-H. Santrot, de nous avoir donné toutes les précisions utiles. Signalons par ailleurs que la figure 7 (Dumasy *et al.*, 2010, p. 35) comporte une erreur : la plus petite des trois serpes ne provient pas du site.

59. La *villa* de Levet s'étire sur 600 m de longueur ; la cour agricole couvre à elle seule un peu plus de 5 ha. Cette cour est délimitée par un mur continu bordé au nord, à intervalles réguliers (tous les 25 m environ), d'une douzaine de petits bâtiments identiques (10-15 m de côté). Sur le côté sud, on observe cinq bâtiments du même type, dont un paraît isolé dans un enclos ; deux autres sont attenants à la cour (l'interruption que l'on aperçoit dans le mur de clôture s'est révélée être un bâtiment qui a la particularité d'avoir quatre trous de poteau dans les angles) ; à l'est, existent trois bâtiments donnant sur la cour et deux bâtiments d'angle. Partiellement fouillée au XIX^e s. (Méloizes, 1873-1874), la *villa* de Thizay s'étendait sur 530 m de longueur et 115 m de largeur (6 ha). La partie agricole est également située dans le prolongement de la *pars urbana*. Malheureusement les plans des bâtiments d'exploitation ne sont pas apparus en photographie aérienne. Les prospections au sol ont permis de révéler huit concentrations alignées le long du mur nord de la cour agricole.

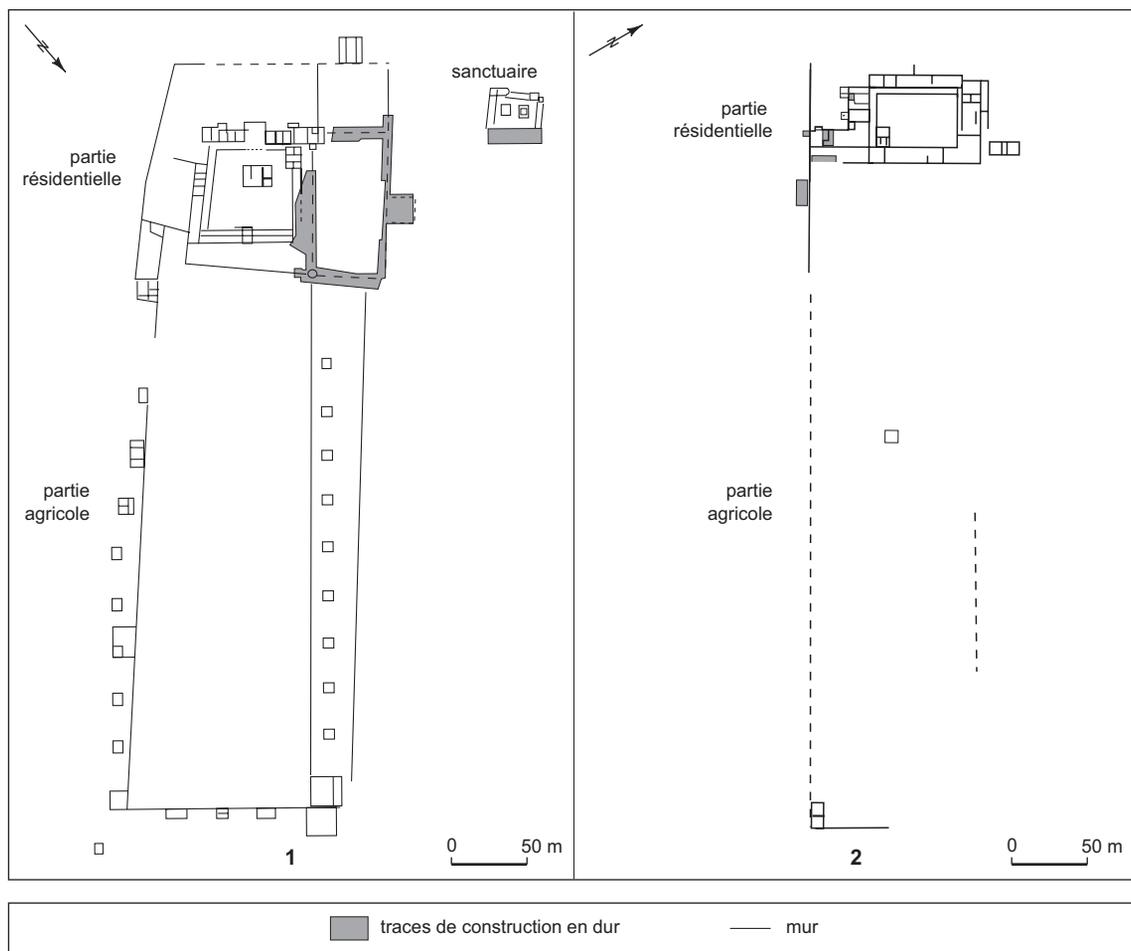


Fig. 69 – Plans de villae : 1, villa du Champ des Pois à Levet (Cher) ; 2, villa de la Bastille à Thizay (Indre) (DAO : C. Gandini, d'après Leday, 1980 et Holmgren, 1983).

D'un point de vue morphologique, on observe des variations dans la taille et la courbure de l'instrument. Ces variations peuvent répondre à différentes tâches dans l'entretien de la vigne. Leurs courbes sont moins prononcées que pour les serpes découvertes en Aquitaine méridionale et en Narbonnaise. D'une manière générale, les outils bituriges présentent davantage de correspondances avec les « serpes de vigneron » découvertes en Lyonnaise et en Aquitaine septentrionale, comme par exemple celle de la villa de Romagnat en Auvergne (Vallat, Cabanis, 2009b, fig. 17b).

Pour plusieurs de ces outils, l'identification comme serpe n'est pas assurée ; il pourrait s'agir d'ébranchoirs. Dans l'évolution de l'outillage viticole, est-il possible d'envisager l'utilisation d'ébranchoirs pour tailler la vigne, au moins au début de sa culture, avant l'éventuelle adoption de la *falx vinitoria*, instrument hautement spécialisé (White, 1967, p. 71) ? Ces questionnements encouragent une

étude complémentaire sur l'outillage agricole en Gaule centrale, avec des vérifications systématiques d'outils encore conservés dans les musées ou les dépôts archéologiques.

3. La « serpette à vendanger » ou « couteau à vendanger », dénommée *falcula vineatica* par Caton (*De l'agriculture*, XI), est destinée au prélèvement des grappes. La forme de la lame – en croissant de lune – est en effet parfaitement adaptée à la taille de la queue du raisin par un mouvement de rotation tout en prenant la grappe de l'autre main. La serpette est généralement de taille modeste (12 cm à 15 cm de longueur) et son emmanchement est assuré par une soie, dont l'extrémité est parfois retournée à la base du manche. Ce type d'instrument est très ancien⁶⁰ et a perduré jusqu'à une époque récente de l'histoire de la viticulture. Certains

60. En Europe centrale, les serpettes sont attestées dès la fin du Bronze final (Chossenot, 1990, p. 83).

spécialistes de l'outillage agricole pensent que les forces ont également pu servir à la cueillette du raisin (Balmelle *et al.*, 2001, p. 153).

Sur le territoire biturige, une seule serpette a été identifiée. Elle a été découverte sur la *villa* de Thizay (fig. 66, n° 9). Mais, comme pour la serpe, nous ne disposons d'aucune indication sur sa taille. D'après le dessin, elle présente une lame recourbée, formant un petit croissant. Elle est munie d'une soie pour l'emmanchement, retournée à la base (comme c'est parfois le cas, voir la serpette à vendanger découverte à Chambussière à Pont-du-Château, dans le Puy-de-Dôme, cf. Vallat, Cabanis, 2009b, fig. 17a) et d'un anneau de suspension.

En l'état du dossier, il n'est pas facile d'interpréter et de dater les dix outils recensés : ils ne sont pas clairement viticoles et leur contexte de découverte ne permet pas toujours de les rattacher à une période précise. Les trois outils déposés dans les tombes aristocratiques de Dun-sur-Auron et de Neuvy-Pailloux pourraient laisser supposer une pratique précoce de la viticulture, à la fin du I^{er} s. av. J.-C. ou dans le courant de la première moitié du I^{er} s. apr. J.-C. Mais leur identification comme serpes n'est pas assurée. Quant à la serpe découverte dans un puits à Châteaumeillant, datée du II^e s. apr. J.-C., elle n'apporte aucun élément nouveau. En conclusion, si ces outils attestent la pratique de la viticulture dans cette cité au Haut-Empire, ils ne sont en revanche d'aucun recours pour préciser la chronologie de l'apparition de la vigne chez les Bituriges Cubes.

C. G.

DES TRACES DE VIGNOBLE À LA PÉRIPHÉRIE DE BOURGES

Le développement d'un vignoble dans la cité des Bituriges Cubes au cours du Haut-Empire, longtemps mis en doute, est désormais fondé sur la découverte des vestiges de plantation de vigne dans deux parcelles distantes de quelque 3 km, l'une située en périphérie immédiate du chef-lieu du Haut-Empire, à Saint-Martin-des-Champs, l'autre à moins de 1 000 m des bâtiments de la *villa* de Lazenay (Cher), à une demi-heure de marche en amont d'*Avaricum*, aux Pijolins (fig. 70 et 71). Le chef-lieu biturige est situé à l'interfluve de deux cours d'eau mineurs, l'Yèvre et son affluent, l'Auron, sur un léger éperon au sein de la Champagne berrichonne, plateau calcaire d'une altitude moyenne de 150 m, dont l'atonie du relief est rompue par les vallées des rivières. La couche de terre arable, peu épaisse (0,20 m en moyenne), couvre un substrat calcaire profon-

dément fissuré (diacalse) où l'eau s'infiltrerait aisément ; cette configuration donne des terrains secs et chauds, propices à la culture de la vigne (Dion, 1990, p. 209), dont les cepes peuvent être plantés dans la roche superficielle, à faible profondeur.

LES PLANTATIONS DE VIGNES

La fouille préventive de Saint-Martin-des-Champs (1984 et 1993) et celle des Pijolins (2005) ont permis de mettre au jour respectivement 1 500 m² et 15 000 m² de vignoble. Les surfaces explorées, en particulier sur le site des Pijolins, correspondent à des plantations en espace ouvert. À Saint-Martin-des-Champs, 260 structures fossoyées ont été identifiées, auxquelles sont associés quatre petits bâtiments quadrangulaires (5 m x 5 m), autant d'éléments très érodés du fait des installations postérieures (nécropole de l'Antiquité tardive, établissement religieux médiéval, etc.) ; les structures sont souvent incomplètes et les niveaux d'aménagement et d'utilisation concernant les bâtiments ont totalement disparu (fig. 72). Aux Pijolins, on restitue un nombre de 6 000 structures fossoyées ; ici, les travaux aratoires ont fortement érodé le gisement, à tel point que certaines fosses ne subsistent qu'à l'état de traces ténues (fig. 73 et 74). La différence de densité entre les deux sites résulte de la destruction totale, à Saint-Martin-des-Champs, d'un grand nombre de tranchées de plantation par les occupations postérieures ; dans les deux cas, l'état de conservation des gisements conditionne évidemment les observations, en particulier celles qui portent sur la morphologie des empreintes de plantation.

Les deux ensembles sont attribués à la période du Haut-Empire. Aux Pijolins, le mode de plantation, répandu entre autres dans le midi de la France (voir, par exemple, Boissinot, 1995 ; Monteil *et al.*, 1999 ; Daveau dir., 2007), et les rares éléments de mobilier céramique très érodé⁶¹ ne laissent pas de doute sur l'origine antique du vignoble (Troadec *et al.*, 2006, p. 36-37 et p. 43). Faute d'aménage-

61. Soixante-quatre fragments de céramique ont été retrouvés dans 60 des 194 fosses de plantation fouillées. 27 tessons relèvent de la période antique, essentiellement du Haut-Empire (commune claire, commune sombre, engobe blanc, sigillée, céramique à parois fines sablées) auxquels il faut ajouter 7 tessons protohistoriques : ce groupe représente 51,50 % de l'ensemble. Le mobilier médiéval et moderne y représente 19 tessons, soit 28,78 %, alors qu'avec 9 tessons, la céramique contemporaine atteint 13,63 % (Troadec *et al.*, 2006, p. 62 et p. 65). La présence de mobilier intrusif (médiéval et moderne, voire contemporain) dans le remplissage de ces fosses peut tout à la fois résulter d'une exploitation dans la durée et de perturbations diverses (travaux agricoles, animaux fouisseurs, etc.).

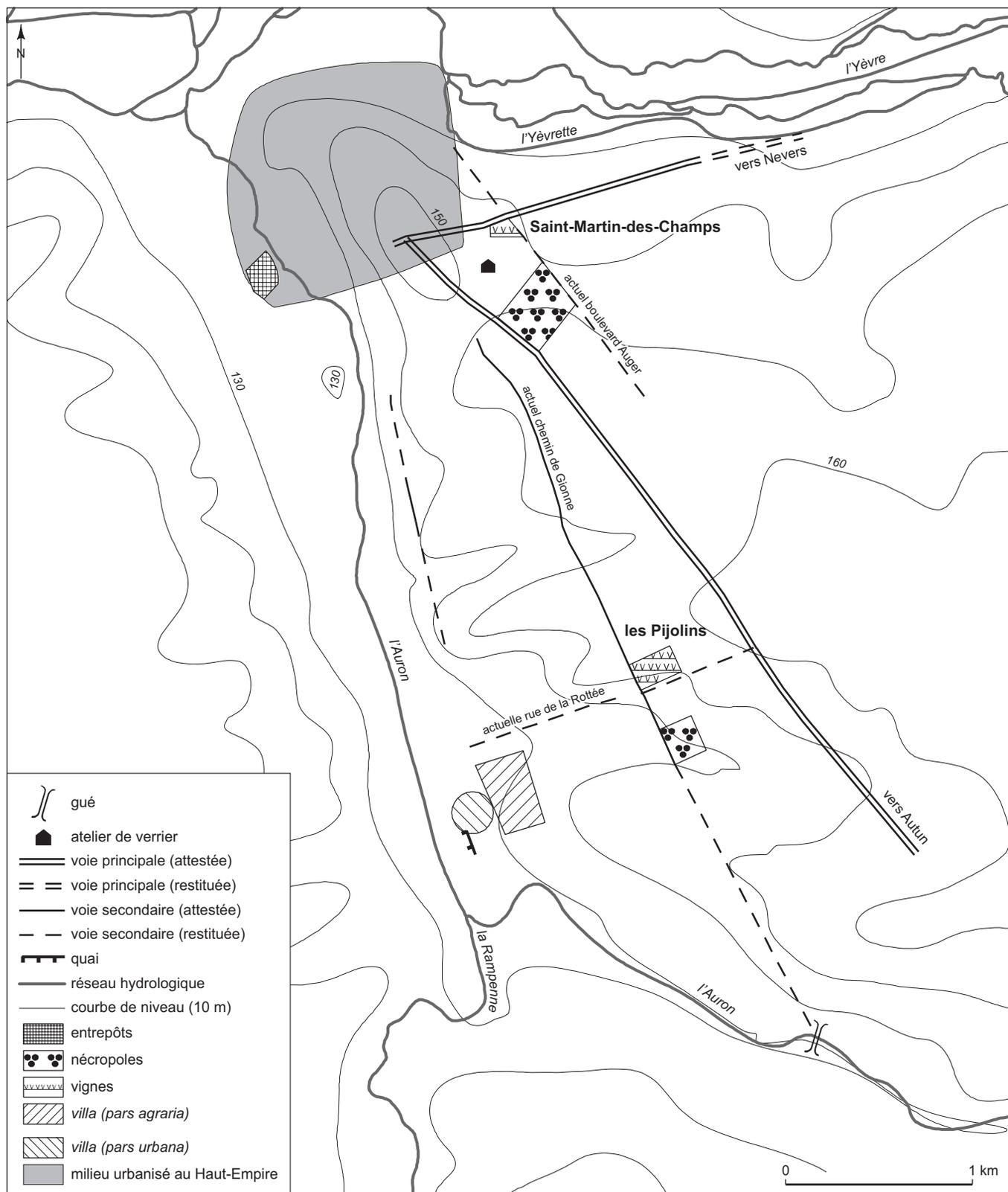


Fig. 70 – Localisation des vignobles découverts à Bourges (DAO : X. Rolland et C. Gandini).

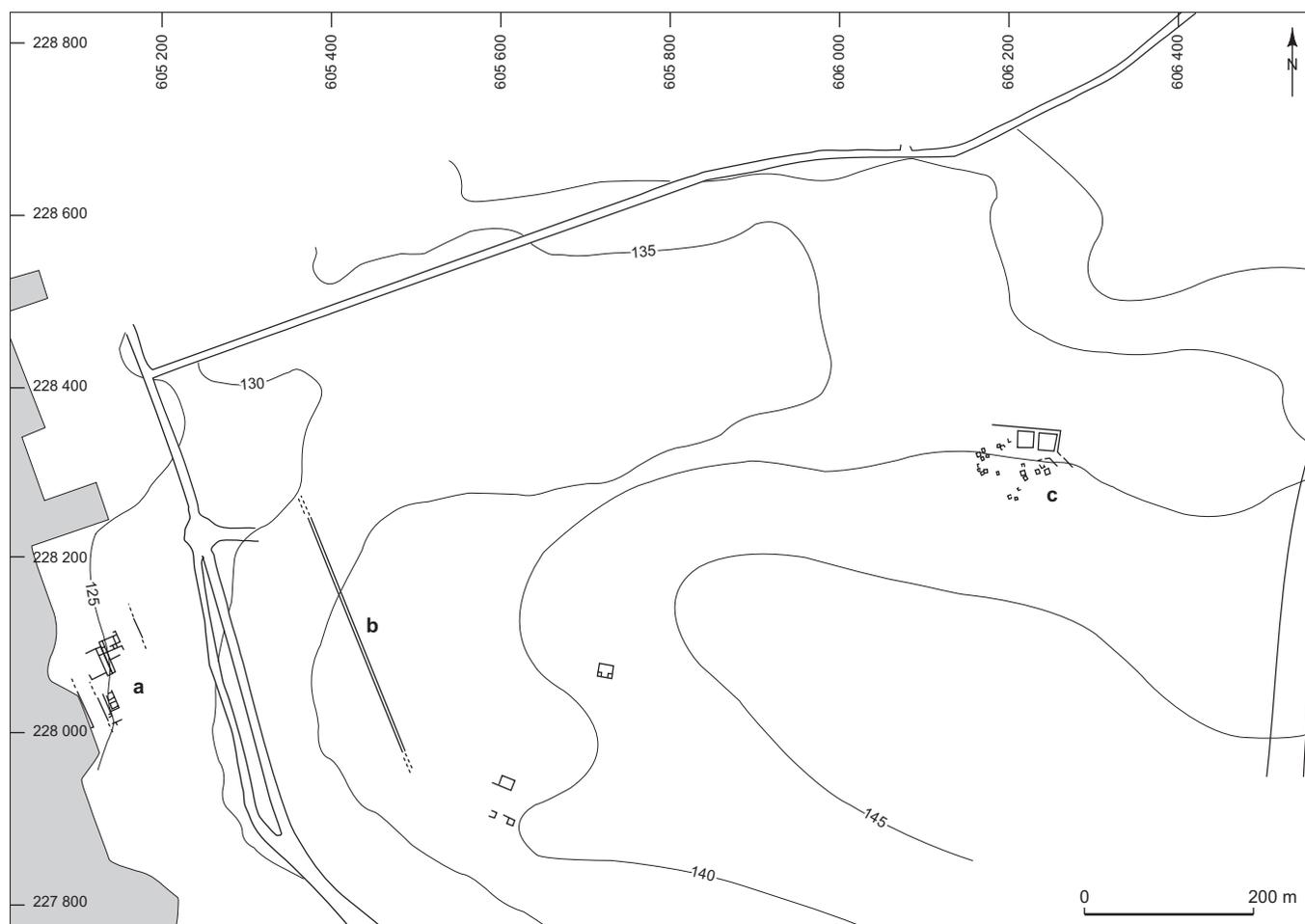


Fig. 71 – Plan de la villa de Lazenay (Cher) : a, pars urbana ; b, limite orientale de la pars rustica ; c, nécropole (d'après Troadec et al., 2006, fig. 8).

ments postérieurs bien datés, on ne peut pas évaluer, même approximativement, la durée de l'existence du vignoble et la question de la pérennité possible du vignoble antique jusqu'à l'époque médiévale et moderne reste ouverte. À Saint-Martin-des-Champs, le mobilier céramique, aussi rare, fragmenté et érodé qu'aux Pijolins, permet cependant de cerner une période allant de l'époque augustéenne jusqu'à la première moitié du II^e s. apr. J.-C. À la différence des Pijolins, on dispose d'une indication sur la durée de la plantation, puisqu'une nécropole urbaine s'y implante à partir du milieu du III^e s. (*ibid.*, p. 16)

MODE DE PLANTATION

Le mode de plantation choisi pour la création des vignobles d'*Avaricum* est l'un de ceux préconisé par les auteurs antiques, notamment par Columelle (*De l'agri-*

culture, III, XIII), Virgile (*Les Géorgiques*, II, 289) et Palladius (*Traité d'agriculture*). Il s'agit de creusements de petites fosses rectangulaires (*scrobes* ou *alvei*) bien alignées et régulièrement espacées (fig. 75 à 77). Cette façon de procéder pour préparer le terrain destiné à recevoir les jeunes plants semble être la plus économique, mais aussi la moins conseillée par les agronomes. Les fosses ont une taille et un profil standardisés, conformes à la tradition viticole antique. Leurs parois, creusées à la houe à deux dents, sont verticales et symétriques afin d'assurer une meilleure protection des jeunes plants (Palladius, *Traité d'agriculture*, II, X), avec un fond régulier. Partant d'un niveau de creusement logiquement restitué, les dimensions moyennes des fosses sont de 1 m pour la longueur, de 0,30 m pour la largeur et de 0,40 m, voire 0,50 m, pour la profondeur. L'espacement moyen entre deux tranchées sur un même alignement varie de 0,70 m à Saint-Martin-des-Champs à 1 m aux Pijolins ; l'entraxe est de



Fig. 72 – Le vignoble de Saint-Martin-des-Champs à Bourges (Cher) : **a**, plan d'ensemble de fosses de plantation, toutes périodes confondues (les tranchées de plantation sont figurées en noir) ; **b**, plan des fosses de plantation et des bâtiments associés (DAO : C. Gandini, d'après Ferdière et al., 2000, fig. 1, p. 246).

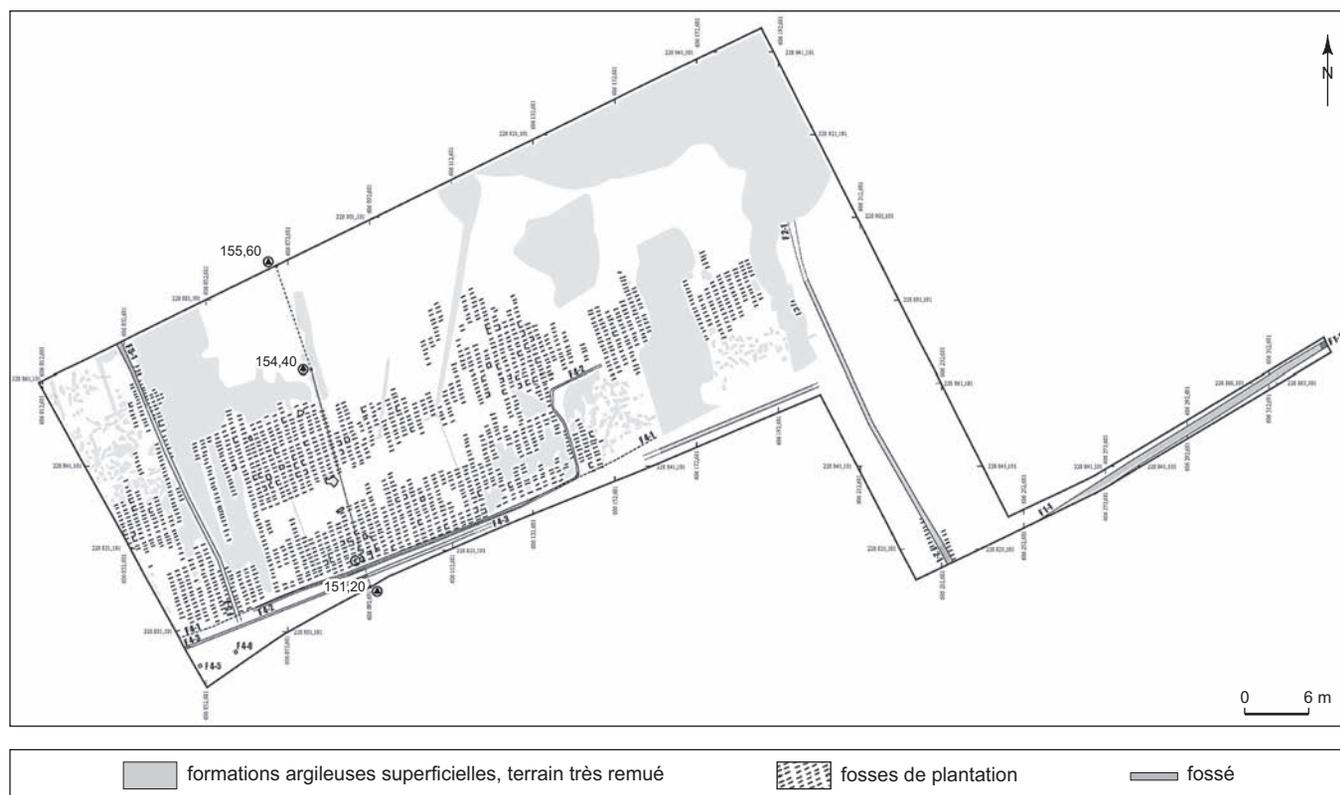


Fig. 73 – Plan du vignoble des Pijolins à Bourges : les alignements de fosses de plantation (d'après Troadec et al., 2006, fig. 4).

1 m en moyenne. L'espace entre les rangées est généralement déterminé par le mode d'entretien de la vigne ; dans le cas d'*Avaricum*, cet espace est prévu pour un travail à la bêche plutôt que pour le passage – plus large – de l'araire (*ibid.*).

Les fouilles n'ont pas permis de mettre en évidence la présence de trous de poteau pouvant correspondre à des échelas ou à une structure de treille. Il se peut que la vigne ait été rampante ou que les ceps, suffisamment robustes aient pu suffire à maintenir les sarments hors sol. Cette possibilité induit une taille précise, relativement courte, visant à privilégier la qualité à la quantité de raisin obtenu.

ORGANISATION DU VIGNOBLE

Les axes de plantation sont orientés nord-sud à Saint-Martin-des-Champs, ouest-sud-ouest/est-nord-est aux Pijolins. Les alignements suivent au mieux la pente, afin de bénéficier au maximum de l'ensoleillement (fig. 78). L'organisation rigoureuse des plantations nécessite le marquage au sol préalable des alignements. Parmi le semis



Fig. 74 – Vue aérienne du vignoble des Pijolins à Bourges : organisation générale du vignoble (cliché : Service d'archéologie de la ville de Bourges).



Fig. 75 – Vue du secteur bien conservé avant la fouille du vignoble des Pijolins à Bourges (cliché : Service d'archéologie de la ville de Bourges).



Fig. 76 – Vue du secteur bien conservé après la fouille du vignoble des Pijolins à Bourges (cliché : Service d'archéologie de la ville de Bourges).

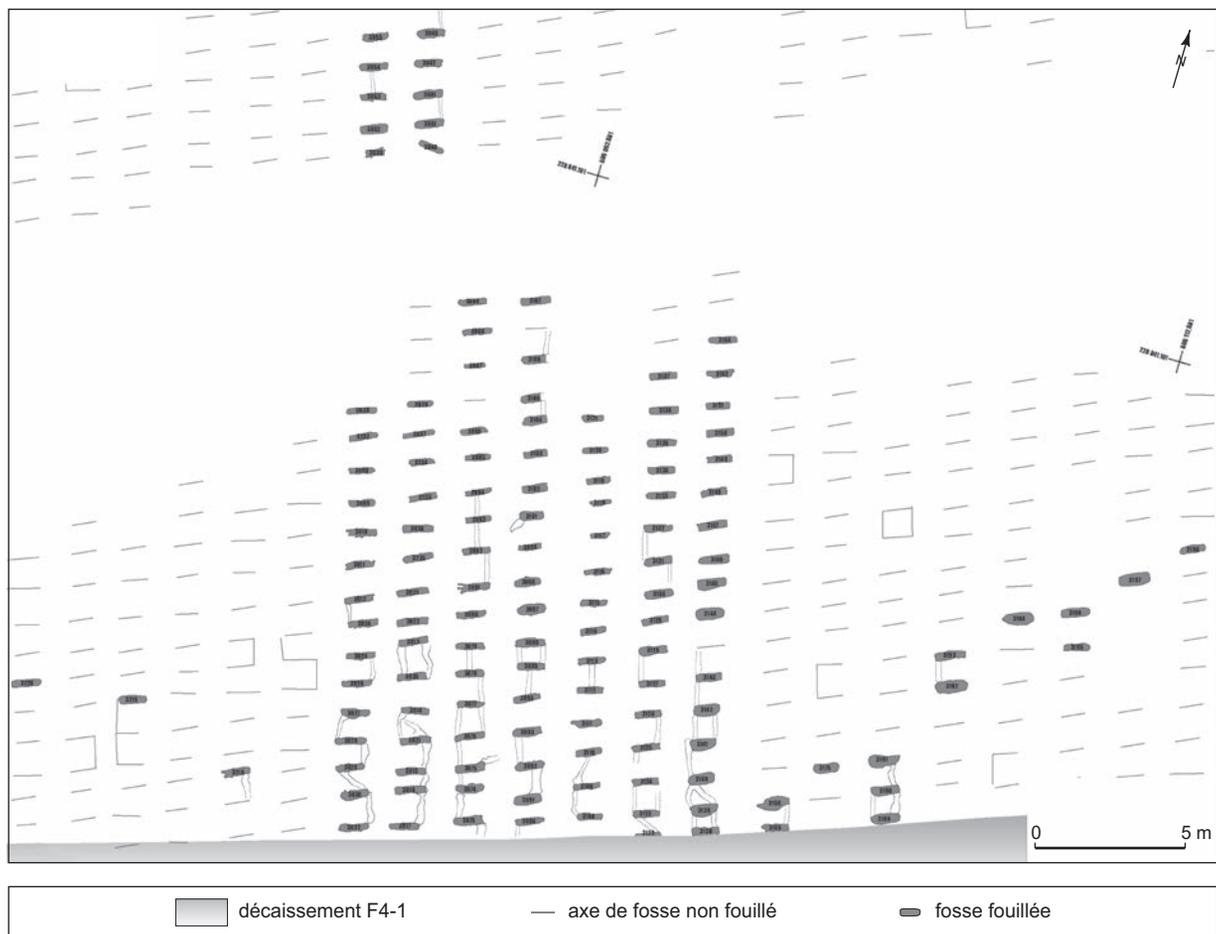


Fig. 77 – Vue du secteur bien conservé du vignoble des Pijolins à Bourges (d'après Troadec et al., 2006, fig. 6).

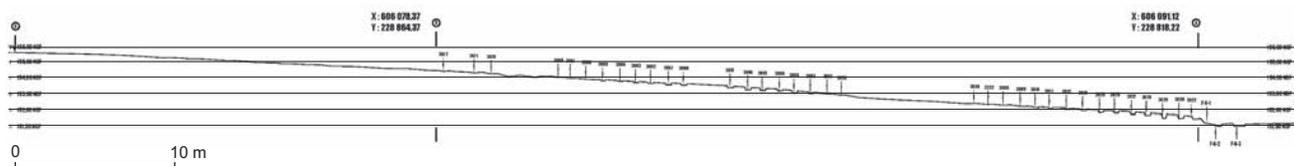


Fig. 78 – Profil nord-nord-ouest/sud-sud-est du vignoble des Pijolins à Bourges (d'après Troadec et al., 2006, fig. 5).

de fosses, il n'a pas été clairement observé d'aire dénuée de tout creusement pouvant correspondre à une installation viticole (chai ?) ou à une éventuelle levée de terre pour protéger la vigne.

À Saint-Martin-des-Champs, deux bâtiments marquent une limite d'extension à l'est ; à l'ouest, les rangées s'interrompent, mais aucune limite matérialisée au sol n'a été reconnue. Sur le site des Pijolins, un fossé limite la plantation au sud ; mais cela vaut seulement pour la partie ouest : des traces dispersées et très ténues de fosses de plantation ont été reconnues au-delà de ce fossé, plus à l'est. Ce phénomène résulte probablement d'un découpage parcellaire, dont certains éléments structurants manquent. Ceux qui marquent de manière forte l'espace sont constitués par des fossés qui suivent, pour les uns, l'axe de la limite méridionale (orientation sud-ouest/nord-est) du vignoble et, pour les autres, un axe perpendiculaire au premier, soit une orientation nord-ouest/sud-est. L'organisation de l'espace agraire nous échappe en partie et, même si elle est soumise à des logiques de construction et à la présence d'axes de circulation, il est difficile de dire si elle procède ou non d'un découpage foncier rigoureux.

Aucune trace d'espace de circulation interne n'a été reconnue, pas plus que d'accès aux vignobles, mais ces derniers sont nécessairement placés dans l'axe de plantation. Dans le cas de la plantation située à Saint-Martin-des-Champs, on accédait, au nord, par une voie urbaine d'origine antique dont le tracé est reconnu archéologiquement (Blanchard *et al.*, 2006). Dans le cas des vignes situées aux Pijolins, le chemin de Gionne, qui borde le site à l'ouest et dont l'existence est attestée pour l'époque médiévale, pourrait être d'origine antique. En effet, ce vignoble s'étendait entre la voie vers Autun à l'est et un axe viaire à l'ouest, correspondant au chemin de Gionne, qui reliait la ville à un gué sur l'Auron (fig. 70). Le réseau viaire comptait un possible axe transversal (actuelle rue de la Rottée) qui permettait une communication avec la *villa* de Lazenay au sud-ouest.

La proximité de l'Auron présente un double avantage : la rivière tempère les refroidissements nocturnes et, navigable, elle facilite le transport du vin.

GESTION DU VIGNOBLE

Les plantations s'étendent sur des terrains exposés au nord-est pour Saint-Martin-des-Champs, où le plateau décline doucement vers la vallée de l'Yèvre (de 147,30 à 146,00 NGF sur 70 m), et sur le versant d'un talweg perpendiculaire à la vallée de l'Auron exposé au sud pour les Pijolins (de 155,50 m à 151,50 m NGF sur 80 m) (fig. 78).

Les petits bâtiments quadrangulaires associés à la plantation dans le cas de Saint-Martin-des-Champs peuvent être considérés comme voués à l'entretien et à l'exploitation de la vigne ; en l'absence d'indice en faveur d'une interprétation fonctionnelle, le rapprochement s'arrête à cette hypothèse vraisemblable.

Le maintien et la conduite des plants restent à déterminer. Les rares empreintes circulaires rapportées au nombre de tranchées de plantation à Saint-Martin-des-Champs (moins d'une trentaine) ne témoignent pas d'une répartition régulière à rapprocher de poteaux ou de piquets de tuteurage, ni d'une plantation fruitière associée à la vigne, pratique courante, semble-t-il, dans l'Antiquité. Le site des Pijolins, de ce point de vue, ne laisse pas de doute : toute trace de supports plantés est absente des vestiges observés.

Le remplissage des tranchées de plantation est homogène et provient du sédiment environnant ; il ne contient pas de matériaux d'amendement ou de drainage (cendres, cailloutis, etc.), ni de restes carpologiques résultant de la plantation ou de l'exploitation du vignoble. Les tranchées ont été comblées très rapidement : on en déduirait volontiers une mise en place immédiate des plants, au fur et à mesure des travaux de défonçage.

Sur les deux sites, les traces de plantation pour densification ou régénération de la plantation sont très fréquentes et se présentent de manière identique ; elles apparaissent sous forme de saignées peu profondes (0,05 m en moyenne) entre deux extrémités de tranchées de plantation, selon un tracé qui peut être perpendiculaire (c'est le plus répandu), diagonal ou axial. L'état de conservation des vestiges ne permet pas d'en juger pour Saint-Martin-des-Champs, mais le vignoble des Pijolins semble constituer un

ensemble continu : on ne distingue aucune trace de partition (parcelle, quartier).

La grande densité de plantation, si l'on considère qu'à chaque extrémité de tranchée se développe un plant, apparaît dans une trame générale dont l'unité de base comprend quatre plants en carré approximatif avec un écart oscillant entre 0,93 m et 1,05 m. Aux Pijolins, la densité correspond à plus ou moins 8 000 pieds/ha. À Saint-Martin-des-Champs, les aménagements postérieurs ne permettent pas de tenter une telle approche. Une telle densité, recommandée par les auteurs antiques pour les vignobles implantés dans les régions humides, détermine le mode de gestion : l'animal peut difficilement être employé pour l'entretien (désherbage) et la vendange dans la vigne même.

L'exploitation de telles plantations, étendues sur plusieurs hectares, exige donc une main d'œuvre nombreuse, disponible pour des activités ramassées dans le temps : l'arpentage initial est rigoureux, il demande des compétences techniques et un savoir-faire qui ne peut s'improviser ; la plantation, qui doit être effectuée au cours de l'automne ou de l'hiver, les vendanges et l'entretien courant, à quoi il faut ajouter toute l'activité viticole jusqu'à la commercialisation du vin, pour une partie au moins de la production. De façon générale, on considère qu'à surface égale, la vigne requiert beaucoup plus d'heures de travail, pour l'entretien comme pour l'exploitation, que les champs céréaliers.

L'INSERTION TERRITORIALE DU VIGNOBLE

En l'état, l'emprise, même approximative, des plantations ne peut être assurée ; on peut cependant avancer, comme hypothèse plausible, une extension du vignoble des Pijolins sur une grande partie du versant de talweg exposé au sud, versant qui jouxte à l'est la voie antique qui menait à Autun. On peut sans doute intégrer ce vignoble au domaine de la *villa* dite de Lazenay, qui s'étendrait de la rive droite de l'Auron, voie navigable, jusqu'à la route antique d'Autun, à l'est. La *pars urbana* comme la *pars rustica* sont localisées et relativement bien documentées ; la nécropole de la *villa* occupe le bas de versant, face à celui où s'étend le vignoble (fig. 71). À l'ouest, le vignoble pouvait être bordé, ou traversé, par une voie de circulation secondaire, correspondant à l'actuel chemin de Gionne, attestée à l'époque médiévale et qui reliait la ville à un gué sur l'Auron.

Situées à une centaine de mètres de la limite d'extension urbaine reconnue, les vignes identifiées à Saint-Martin-des-Champs s'étendent le long de la route antique vers l'est ;

leur limite est parallèle à un axe (l'actuel boulevard Auger), probablement d'origine antique. La plantation participe du paysage périurbain, entre l'espace urbanisé et la grande nécropole dite du Fin Renard ; dans ce même intervalle, on trouve également un atelier de verrier.

Le développement d'une économie viticole est lié à la formation de grands domaines sur le mode italique et à l'appropriation des savoir-faire spécifiques du travail de la vigne et de la fabrication du vin. La présence de vignobles en périphérie immédiate et jusqu'aux portes de la ville pose une double question, quant à la consommation locale, donc à un aspect de l'acculturation, et quant au marché urbain et à la commercialisation à plus ou moins longue distance. L'adéquation des sols caractéristiques de la Champagne berrichonne, la longévité et la rentabilité de la vigne, qui ne nécessite pas d'investissement matériel considérable, ont favorisé ce développement. Si le vignoble des Pijolins peut être rattaché au domaine de la *villa* de Lazenay, l'établissement dont dépendaient les vignes de Saint-Martin-des-Champs n'est en revanche pas identifiable en l'état des connaissances.

La pérennité du vignoble autour de Bourges ne fait pas de doute, même si les conditions et les mutations n'en sont pas connues. Les archives médiévales et modernes évoquent de vastes étendues de vignes autour de la ville, et notamment dans le secteur des Pijolins⁶² (fig. 79).

N. R. et J. T.

DE POSSIBLES CHAIS

Pour poursuivre la réflexion sur l'existence d'une viticulture biturige, il nous manque les équipements liés à la transformation du raisin en vin. En effet, à la différence de la cité turone (Brun, Laubenheimer, 2001, p. 213-214), aucune installation de pressoir en dur n'a été découverte. Mais on sait maintenant que dans les Trois Gaules, la quasi-totalité des dispositifs de pressurage étaient en bois (*ibid.*, p. 209-211) et que l'on ne peut identifier les traces de leur mise en place qu'à l'occasion d'une fouille qui révèle,

62. Le vignoble des Pijolins est attesté depuis 1476 et jusqu'en 1707 au moins, par des documents faisant état de reconnaissance de cens, de conflit de propriété, d'échange ou de vente de terres (d'après un premier sondage dans les archives effectué par C. Monnet). Des pièces de vigne figurent sur la carte d'état-major de Bourges en 1840, dont une, particulièrement étendue, couvre l'emprise de la fouille préventive. La représentation du parcellaire fixé par le cadastre napoléonien fait apparaître des axes parcellaires en usage à l'époque moderne, voire à l'époque médiévale ; leur orientation correspond à celle observée pour la plantation de la vigne et le fossé antique F1-1 (Troadec *et al.*, 2006, p. 69-70).



Fig. 79 – Extrait du cadastre napoléonien avec emprise de la fouille préventive des Pijolins à Bourges (d'après Troadec et al., 2006, fig. 13).

creusées dans le sol, les fosses ménagées pour l'arrimage des montants du pressoir comme à Luzarches (Val-d'Oise) (Couturier *et al.*, 2003, p. 78-79, fig. 4 à 6) ou à Parville (Eure) (Dagmar, 2009). L'absence de fouilles préventives dans l'ensemble de notre zone ne favorise guère la découverte de telles structures. Du moins est-il possible, en s'appuyant sur des bâtiments déjà identifiés en d'autres régions, de repérer ceux qui auraient pu remplir ce rôle dans les campagnes bituriges.

À partir des plans d'établissements ruraux (environ 300) essentiellement obtenus par la prospection aérienne,

nous pouvons individualiser quatre *villae* qui disposent d'un bâtiment agricole de forme rectangulaire allongée et dont le plan pourrait évoquer celui d'un chai (fig. 80 et 81). Sans doute, l'utilisation de ces longs bâtiments a pu être très variée (entrepôts, étables, etc.). Toutefois, leur plan n'est pas sans rappeler des dispositifs viticoles connus. Leur ressemblance, par exemple, avec le chai (bâtiment C) de la villa de la Domergue à Sauvian, dans l'Hérault, est assez frappante (Buffat *et al.*, 2001, p. 95, fig. 43).

- Au Grand Chamois à Déols, une prospection aérienne effectuée par D. Dubant a révélé trois corps de bâtiments

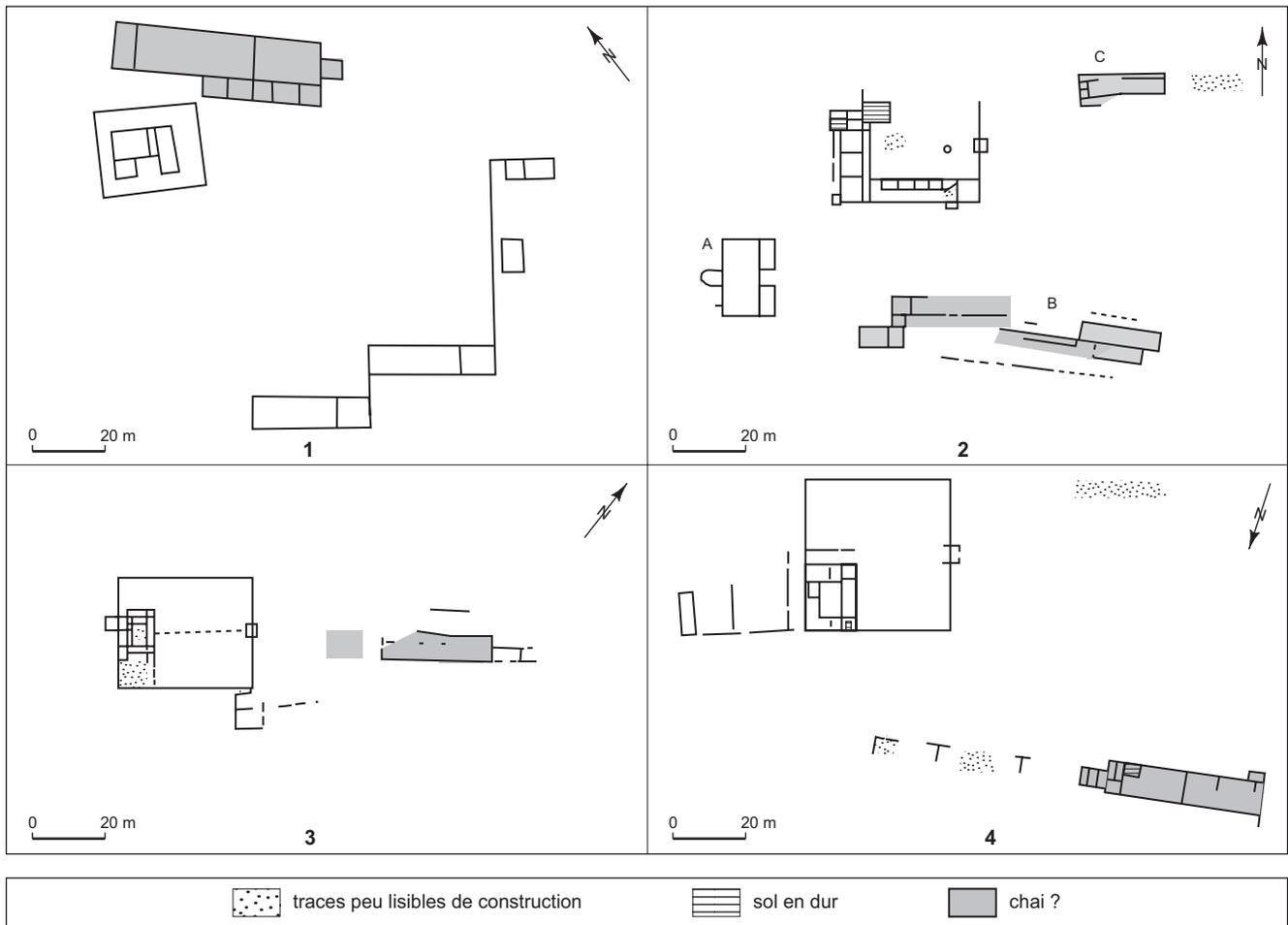


Fig. 80 – Plans des éventuelles villae à chais : 1, site 1171, le Grand Chamois à Déols (Indre) ; 2, site 2338, la Motte à Preuilly (Cher) ; 3, site 2426, le Guécherin à La Chapelle-Saint-Ursin (Cher) ; 4, site 3541, Sauzay à Saint-Loup-des-Chaumes (Cher) (DAO : C. Gandini, d'après Leday, 1980 et Dubant, 1990).

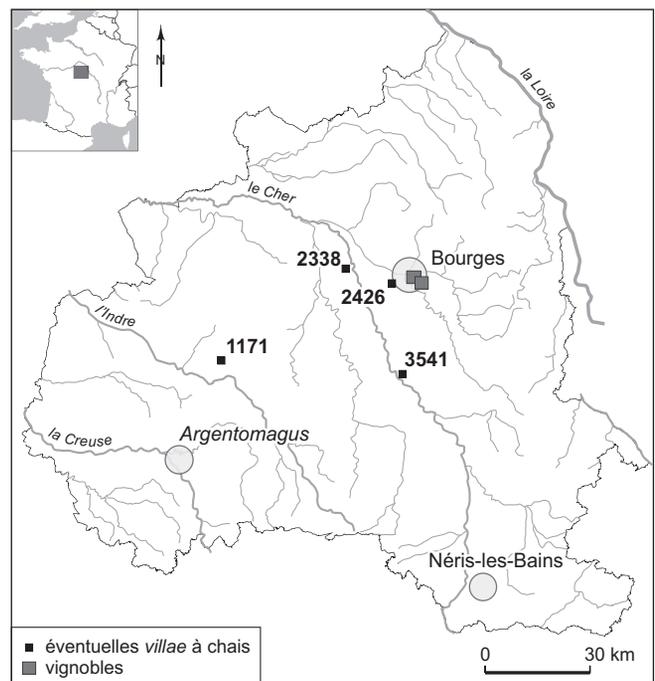


Fig. 81 – Répartition des éventuelles villae à chais sur le territoire biturige : site 1171, le Grand Chamois à Déol (Indre) ; site 2338, la Motte à Preuilly (Cher) ; site 2426, le Guécherin à La Chappelle-Saint-Ursin (Cher) ; site 3541, Sauzay à Saint-Loup-des-Chaumes (Cher) (DAO : C. Gandini).

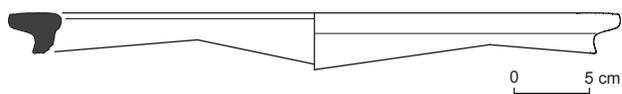


Fig. 82 – Profil du dolium découvert sur la villa du Grand Chamois à Déols (Indre) (DAO : C. Gandini).

(Dubant, 1990). En l'état actuel des données, l'organisation de cet ensemble est difficile à comprendre. Les vestiges repérés couvrent environ 2 ha. Au nord, on observe un vaste bâtiment allongé, de 58 m de longueur pour 17 m de largeur. Il se compose d'un vaste espace rectangulaire divisé en 3 salles de taille différente. En avant, on observe, une série de 5 petites pièces carrées, de taille à peu près identique (environ 5,20 m de côté). Une autre petite cellule de 5 m x 5 m est construite sur le côté est du bâtiment. C'est à cet emplacement qu'un fragment de *dolium* non tourné (25 av. J.-C.-50 apr. J.-C.) et poissé a été ramassé en 2001, à l'occasion d'une campagne de prospection pédestre (Gandini, 2001) (fig. 82). Le mobilier de prospection laisse penser que cette *villa* a fonctionné entre 50 av. J.-C. et 300 apr. J.-C. (Gandini, 2008, annexe XI).

- La *villa* située à la Chapelle-Saint-Ursin (Cher), repérée à l'occasion des prospections aériennes conduites par J. Holmgren en 1976, couvre près de 0,5 ha. Elle est implantée dans une vallée. Le matériel recueilli en surface donne un intervalle chronologique compris entre le I^{er} s. et la fin du VI^e s.-début du VII^e s. (Gandini, 2008, annexe XI). La partie résidentielle (environ 35 m x 30 m) est délimitée par un mur de clôture, sur lequel est édifié le porche d'entrée. L'habitation principale est située au fond de cette cour. À l'extérieur, dans l'axe de la *pars urbana*, on observe une grande construction rectangulaire, d'environ 42 m x 8 m. C'est ce bâtiment qui a retenu notre attention. Il est constitué d'un vaste espace, pas tout à fait rectangulaire, qui semble divisé en deux dans le sens de la longueur. À l'est, viennent se greffer deux petites pièces rectangulaires.

- La *villa* de Preuilly (Cher), repérée en 1976 lors des prospections aériennes de J. Holmgren, est une exploitation agricole d'assez grande envergure (1,12 ha), installée sur un plateau. Elle se compose de quatre ensembles de bâtiments, orientés est-ouest. La *pars urbana*, dont le plan est incomplet, est formée d'au moins deux corps disposés en « L ». Un mur de clôture, sur lequel est édifié le porche d'entrée, isole la cour résidentielle de la partie exploitation. Cette dernière s'ouvre dans l'axe de la *pars urbana*, mais déborde latéralement. Trois bâtiments agricoles ont été identifiés. Le bâtiment A, placé en arrière du bâtiment résidentiel, est formé d'une grande pièce rectangulaire

(20 m x 10 m) précédée de deux pièces symétriques en avancée encadrant l'entrée. Une petite annexe à abside est aménagée à l'arrière, contre le mur ouest. A. Leday identifie ce type de bâtiment (également reconnu à Dame-Sainte à Saugy, dans le Cher) à des « sortes d'entrepôts » (Leday, 1980, p. 115). Le bâtiment B, qui nous intéresse plus particulièrement ici, est un très grand édifice de près de 83 m de longueur pour 18 m de largeur. Il est divisé en plusieurs pièces, de taille variable. Le bâtiment C, situé au nord, mesure environ 24 m de longueur sur 8 m de largeur. Il est peut-être bordé d'une galerie sur son côté sud. La partie occidentale de ce bâtiment est subdivisée en au moins trois pièces. Au sol, une concentration très dense de matériel gallo-romain a été repérée sur une surface de 2,71 ha. Le mobilier ramassé indique une longue durée d'occupation, de plus de sept siècles (25 av. J.-C.-700 apr. J.-C.) (Gandini, 2008, annexe XI).

- En 1976, les prospections aériennes de J. Holmgren ont également permis d'observer à Sauzay, sur la commune de Saint-Loup-des-Chaumes (Cher), une grande *villa* implantée dans la vallée du Cher, à 250 m d'un cours d'eau et s'étendant sur 1,68 ha. D'après le matériel recueilli en surface, cet établissement est occupé de 50 av. J.-C. à 450 apr. J.-C. (Gandini, 2008, annexe XI). Dans l'axe de la partie résidentielle, mais non dans son prolongement exact, on observe plusieurs traces de construction, dessinant la cour agricole. C'est le grand bâtiment rectangulaire, situé au nord-ouest de la *pars urbana*, qui retient ici notre attention. Cet édifice s'étire sur 50 m de longueur pour une largeur de 9 m, soit une surface de 450 m². Dans l'angle est, on observe une pièce rectangulaire, de 4,2 m x 3,4 m, qui présente un sol en dur – en pierre ou en béton – sans doute relativement épais (zone blanchâtre sur le cliché aérien). Il pourrait s'agir des vestiges d'un massif bétonné. À titre d'hypothèse de travail, il est tentant de voir dans cet espace une aire de foulage et/ou de pressurage. Le jus écoulé aurait pu se déverser dans les deux pièces (bassins ?) rectangulaires (4,8 m x 1,6 m) situées immédiatement à l'est, puis dans la pièce carrée disposée au nord. Ces aménagements rappellent en effet le plan de l'aile A de l'établissement viticole de la Haute-Sarrazine à Cognac (Balmelle *et al.*, 2001, p. 143, fig. 71). C'est cette même association (espaces pouvant rappeler les celliers et salle au sol en dur) qui a permis de reconnaître dans certains édifices du Lectourois, découverts en prospection aérienne, des installations viticoles. Cette hypothèse a d'ailleurs été confirmée par la fouille de l'un d'entre eux, celui de Lestagnac à Saint-Mézard (Gers) (Petit-Aupert, Sillières *et al.*, 2003).

Ces bâtiments s'étendent entre 83 m et 24 m de longueur, pour une largeur comprise entre 18 m et 8 m. Ces dimensions s'inscrivent dans la moyenne, puisque les chais répertoriés en Gaule sont généralement de grandes salles longues de 9 m à plus de 60 m et larges de 5 m à 20 m (Balmelle *et al.*, 2001, p. 159).

L'association, dans la *villa* de Saint-Loup-des-Chaumes, d'un espace empierré et d'un long hangar, dispositif comparable à ceux découverts dans des *villae* viticoles de Narbonnaise ou du sud-ouest de l'Aquitaine, est particulièrement intéressante. À Déols, la présence – à l'emplacement du bâtiment de plan allongé – d'un fragment de *dolium* non tourné à lèvre en méplat rainuré (diamètre d'ouverture : 38 cm) et dont l'intérieur a été poissé vient appuyer notre proposition. En revanche, les trois autres *villae* retenues n'ont pas livré ce type de récipient, ni d'ailleurs d'amphores régionales. Toutefois, J.-P. Brun a constaté que les établissements vinicoles du Var livrent peu de fragments de *dolia*. Il en conclut que ces grandes jarres, très coûteuses, devaient généralement être récupérées lors de la vente ou de l'abandon de la ferme car elles représentaient un capital non négligeable (Brun, 2005, p. 70). Il peut arriver aussi que les *dolia* soient profondément enfouis et donc hors d'atteinte des charrues. Mais il ne faut pas oublier que l'emploi de tonneaux et de foudres était l'usage le plus répandu, particulièrement dans les Trois Gaules.

L'étude du contexte environnemental de ces quatre *villae* – auxquelles on peut ajouter celles de Levet, Thizay et Neuvy-Pailloux où des serpes ont été découvertes (voir *supra*, p. 115-119) – apporte des données intéressantes. Certes, ces établissements sont installés dans des contextes pédologiques variés. On note toutefois que la majorité d'entre eux (6 sur 7) sont situés sur des terrains calcaires, qui sont, comme cela a été rappelé plus haut pour les fosses de plantation de Bourges, des terrains secs, propices à la culture de la vigne. Par ailleurs, elles sont le plus souvent implantées à proximité d'un cours d'eau. Enfin, on observe, la présence, dans leur voisinage, d'une majorité de pentes exposées vers le sud. En conclusion, ces établissements occupent les meilleures terres et les espaces les plus propices à une agriculture diversifiée.

Les découvertes, de plus en plus nombreuses, de plantations de vigne dans la partie septentrionale de la Gaule (voir le vaste vignoble de Bruyères-sur-Oise, dans le Val-d'Oise, daté entre le II^e s. et le IV^e s. apr. J.-C. et implanté dans une dépression humide, *in* Toupet, Lemaître, 2003a et b) tendent également à montrer que les Gallo-Romains ont su maîtriser des potentialités naturelles variées et des

contraintes, parfois fortes, du milieu, pour la culture de la vigne. Dans le cas du vignoble de Bruyères-sur-Oise, un réseau de fossés de drainage a été installé pour contrôler l'humidité des lieux (Toupet, Lemaître, 2003b, p. 212-214).

C. G.

AMPHORES RÉGIONALES

C'est une évidence de rappeler l'importance du conditionnement – et notamment des amphores – pour la commercialisation d'une production de vin. Or les dernières cartes de répartition des amphores italiques montrent que, comme dans les autres régions de Gaule, les principaux *oppida* bituriges (*Avaricum*, Châteaumeillant, Levroux) ont importé plusieurs centaines de Dressel 1 entre la fin du III^e s. et le milieu du I^{er} s. av. J.-C. (Laubenheimer, 2010, p. 55, fig. 2). À partir de la conquête césarienne, les circuits commerciaux se modifient profondément et c'est désormais la Tarracoennaise qui approvisionne en vin la cité biturige, d'abord avec des Létaniennes, puis des Pascual 1 – présentes notamment dans certaines des sépultures aristocratiques de la cité (Ferdrière, Villard dir., 1993) – et des Dressel 2/4. À partir de la seconde moitié du I^{er} s., le vin espagnol est fortement concurrencé par les vins de Narbonnaise, comme le montre l'arrivée des amphores gauloises (Barthélemy, 2001).

Mais une fois rappelée la place des amphores vinaires dans le paysage économique antique, il faut souligner, à la suite de J.-P. Brun et de F. Laubenheimer, qu'elles constituent en fait l'exception et que l'essentiel de la commercialisation du vin, dans les Trois Gaules, se faisait en tonneaux. Or, comme le montrent bien les cartes dressées par É. Marlière, jusqu'à maintenant aucun contenant en bois n'a été retrouvé dans le bassin de la Loire moyenne (Marlière, 2001, p. 182-184)⁶³.

Nous n'avons donc à notre disposition que les contenants en céramique, utilisés pour des transports à moyenne ou longue distance : c'est donc avec ces réserves en tête qu'il faut aborder la question des « amphores régionales », destinées à commercialiser le vin produit dans les diverses régions de Gaule.

La révélation d'une production locale d'amphores est liée à la fouille et à la publication de deux ateliers de la cité turone, l'un situé à Crouzilles (Indre-et-Loire), l'autre

63. Cette absence doit s'expliquer en partie par la situation de cette région à l'écart des routes qui alimentent les camps militaires de Bretagne et du *limes* rhénan.

à Thésée/Pouillé (Loir-et-Cher) ⁶⁴. C'est en effet vers ces ateliers ligériens qu'il faut se tourner pour percevoir les caractéristiques de ce phénomène, puisque jusqu'à présent, la cité biturige n'a livré aucun site de fabrication de mobilier amphorique. À Crouzilles, le site antique de Mougou s'étend sur une dizaine d'hectares le long de la rive droite de la Vienne : sept fours ont été fouillés et une vingtaine repérée par prospection géophysique. La production céramique, qui comprend notamment des éléments architecturaux, de la céramique commune, des *dolia*, des amphores et des statuettes, s'étend du règne de Tibère jusqu'à la fin du II^e s. (Ferdrière, 1999). C'est une fouille de sauvetage menée en 1979 qui a permis d'étudier de façon très précise un four daté des années 40-60 et un abondant mobilier céramique, dont de nombreux rebuts inclus dans sa construction (Schweitz *et al.*, 1986). Dans le catalogue des dix principales formes figurent aux côtés de cruches à lèvres plates et de *dolia* à bord plat ou à bord rond, des amphores de type Dressel 2/4, dont quatre timbrées *Sacrovir*, et des Gauloise 4 qui représentent 50 % du mobilier découvert.

Outre des variantes typologiques par rapport aux modèles méditerranéens, les auteurs indiquent que la pâte des productions de Crouzilles est de couleur rouge orangé avec de nombreuses paillettes de mica (*ibid.*, p. 69). L'analyse pétrographique conduite à l'université de Southampton souligne la présence de quartz, de paillettes de mica, de biotite et muscovite, de grains de feldspath, d'amphibole et de rares petits fragments de roche d'origine volcanique. L'examen en lames minces distingue très facilement la pâte des amphores ligériennes, beaucoup plus chargée en mica, de celle des amphores de Catalogne. L'analyse par activation neutronique menée par F. Laubenheimer révèle que ces amphores se distinguent également des productions contemporaines de Narbonnaise par des valeurs nettement plus élevées (de l'ordre du double) des éléments de la famille des terres rares. Au vu de ces différents résultats, A. Ferdière concluait à la « mise en évidence d'une production assez importante d'amphores, dès la fin de la première moitié du I^{er} s. apr. J.-C. » (Ferdrière, 1986, p. 63). S'appuyant sur le fait que la Dressel 2/4 est une amphore vinaire et que sa fabrication est liée à des besoins importants en conditionnement, il considérait que nous tenions là la preuve d'une production de vin dans la cité turone dès le milieu du I^{er} s. apr. J.-C. (*ibid.*, p. 65-67).

64. En fait ce site est localisé au carrefour des cités biturige, carnute et turone. Son attribution traditionnelle à la cité turone reste hypothétique.

À la suite de ces travaux, F. Laubenheimer a poursuivi son enquête sur les Dressel 2/4 et les Gauloise 4 de Crouzilles, ainsi que sur les Gauloise 4 produites à Thésée/Pouillé (Laubenheimer, 1986). Une exposition venait en effet de dresser l'état des connaissances sur les fabrications céramiques du site de *Tasciaca*, surtout connu jusque-là pour l'ensemble des Maselles qui aligne son bâtiment principal le long de la voie Tours-Bourges (Latremolière, 1999). Or le site comprend, échelonnée sur les berges du Cher, une série d'ateliers de potiers qui, à partir de la seconde moitié du I^{er} s. et tout au long du II^e s. ont produit de la céramique commune, des amphores, des tuiles et des poids de tisserand (Trombetta, 1982). Grâce à l'analyse typologique des cols et des fonds, F. Laubenheimer a distingué deux variantes pour les Dressel 2/4 et pour les Gauloise 4 de Crouzilles et quatre variantes pour les Gauloise 4 de Thésée. Les variations morphologiques, la couleur de la pâte (rouge brique) et sa composition sont autant d'éléments qui lui ont permis de confirmer le caractère local de ce mobilier. En analysant les productions amphoriques de ces deux ateliers, F. Laubenheimer a jeté les bases d'une histoire des amphores ligériennes qui prennent désormais place aux côtés des productions d'autres régions de Gaule comme la Bourgogne ou la Rhénanie. Il est désormais assuré que si la Narbonnaise a produit plus tôt que l'atelier turon – dès l'époque augustéenne – des Dressel 2/4, les premières Gauloise 4 fabriquées dans les fours de Crouzilles datent des années 40-60, c'est-à-dire au moment même où leurs homologues apparaissent dans les ateliers de Narbonnaise (Laubenheimer, 1986, p. 180).

Tournons-nous maintenant vers les amphores régionales retrouvées sur les sites bituriges : à cause du nombre limité de fouilles programmées et préventives, on ne dispose pas d'un large éventail de sites de consommation. Une partie importante du matériel étudié par C. Barthélemy, dans le cadre de sa thèse (Barthélemy-Sylvand, 2005a), provient du chef-lieu *Avaricum* et surtout d'*Argentomagus*. L'enquête qu'elle a menée sur une vingtaine de sites fouillés ces dernières années à Bourges a révélé, au long du Haut-Empire, une réduction très nette du nombre des amphores vinaires importées. Elle remarque que cette baisse est loin d'être compensée par les amphores gauloises ou même régionales. Comme on ne peut envisager une diminution de la consommation de vin à cette période, il faut supposer une production locale de vin et un approvisionnement sur place, autant d'activités évoquées d'ailleurs par deux stèles funéraires provenant de Saint-Ambroix (fig. 81).

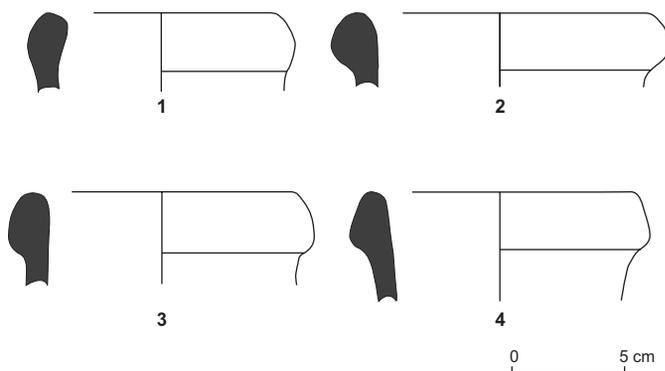


Fig. 83 – Amphores régionales de type Dressel 2/4 découvertes à Argentomagus/Saint-Marcel (Indre) : 1, pâte orange et engobe clair ; 2, 3, 4, pâte rouge à cœur gris et engobe blanc (DAO : I. Bouchain-Palleau, Inrap).

Les sites étudiés à *Argentomagus* ont livré une gamme typologique plus large, depuis les imitations de Tarraconnaises jusqu'aux formes à fond plat et leurs variantes locales. On n'a pour l'instant pas de datation précise à proposer pour les fragments d'une imitation de Pascual 1, à parois externe et interne engobées de blanc, trouvés dans un puits de l'aire cultuelle des Mersans⁶⁵, ni pour ceux de Dressel 2/4 à engobe blanc, recueillis dans des niveaux de recharges de rues (Barthélemy-Sylvand *et al.*, 2007, p. 55-56) (fig. 83).

En revanche, on constate que les premières imitations de Gauloise à fond plat apparaissent dans des contextes des années 50 apr. J.-C., où elles sont associées à de la sigillée sud-gauloise datée au plus tôt du deuxième quart du I^{er} s., à de la céramique à paroi fine de type Beuvray, caractéristique de la fin du I^{er} s. av. J.-C. et de la première moitié du I^{er} s. apr. J.-C., et à des amphores à alun de Lipari de la période 30-80. On dispose ainsi d'un bel exemplaire d'amphore à fond plat, inspiré de la Gauloise 3 de Narbonnaise, d'une capacité de 14,2 litres, qui a pu être en grande partie reconstitué (fig. 84) ; les tessons ont été recueillis dans un niveau d'incendie qui s'est produit dans les années 40-50 apr. J.-C. Sa pâte est rouge orangé très micacée et présente une surface brute. Ces formes sont encore présentes dans les deux décennies suivantes où elles accompagnent la sigillée de la seconde moitié du I^{er} s., les amphores de Lipari et la céramique à engobe sablé de Gaule du Centre, cette dernière apparaissant vers le milieu du I^{er} s.

65. Identifiée par F. Laubenheimer, cette amphore est à l'origine d'une nouvelle enquête (voir *infra*, p. 134).

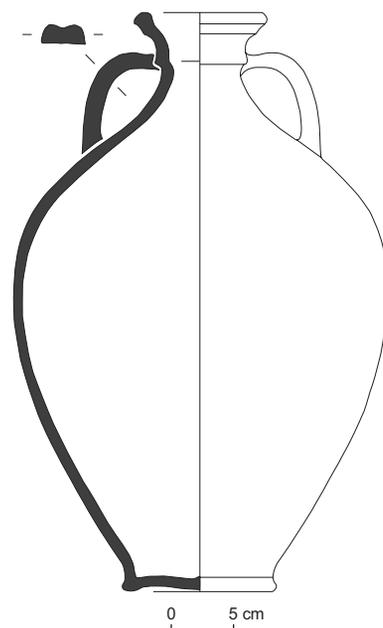


Fig. 84 – Amphore régionale de type Gauloise 3 découverte à Argentomagus/Saint-Marcel (Indre) : pâte beige orangé et surface brute (30-50 apr. J.-C.) (DAO : I. Bouchain-Palleau, Inrap).

D'autres formes trouvées à *Argentomagus* apparaissent, pour l'instant, sans équivalent sur d'autres sites. Grâce aux lèvres, on a pu identifier six formes différentes, dont deux amphores à lèvre arrondie datées des années 50-70 apr. J.-C. (fig. 85, n^{os} 1 et 2), une amphore à lèvre horizontale rentrante, retrouvée dans un caniveau où s'est accumulé entre 30 et 50 apr. J.-C. un mobilier céramique assez varié (fig. 85, n^o 3), une autre, provenant du même caniveau, à lèvre légèrement tombante (fig. 85, n^o 4) et deux autres à lèvre pendante à inflexion interne, retrouvées dans des niveaux des années 50-70 (fig. 85, n^{os} 5 et 6) (Barthélemy-Sylvand *et al.*, 2005, p. 169 ; et 2007, p. 57-59). Elles présentent toutes une pâte dont « la coloration va du beige au rouge en passant par l'orange ». Chez certaines, la pâte rougeâtre est à cœur gris, à la suite d'une « cuisson oxydante partielle en raison de l'épaisseur des parois » (Barthélemy-Sylvand *et al.*, 2007, p. 59-60). Au II^e s., ces différentes formes disparaissent et sont remplacées par des amphores à lèvre en poulie non engobées (fig. 86) et surtout par des imitations d'amphores narbonnaises de type Gauloise 4 engobées (fig. 87) que l'on retrouve encore au III^e s.

Malgré des rapprochements avec les productions de Mougou, il semble bien que la majorité des amphores du I^{er} s. apr. J.-C. retrouvées à *Argentomagus* et présentant une pâte allant du beige au rouge n'ait pu être fabriquée

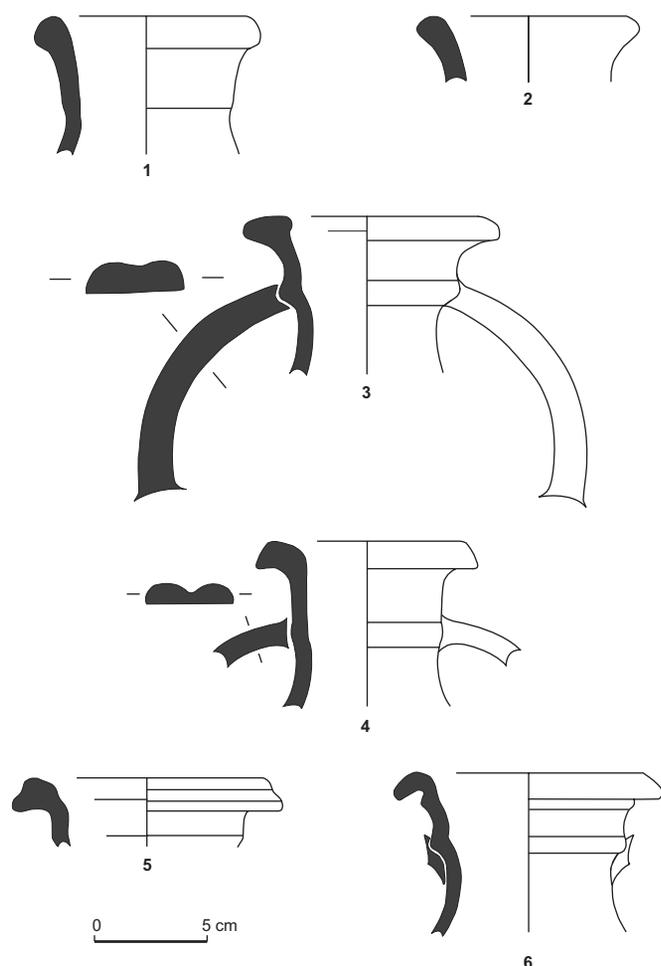


Fig. 85 – Amphores régionales de types particuliers découvertes à Argentomagus/Saint-Marcel (Indre) : **1, 2**, amphores à lèvres arrondies, engobe blanc (50-70 apr. J.-C.) ; **3**, amphore à lèvre horizontale rentrante, pâte orange et engobe blanc (30-50 apr. J.-C.) ; **4**, amphore à lèvre légèrement tombante, pâte orange et engobe blanc (30-50 apr. J.-C.) ; **5**, amphore à lèvre tombante moulurée, pâte rougeâtre à cœur gris beige orangé et engobe blanc (50-70 apr. J.-C.) ; **6**, amphore à lèvre tombante « en bec de canard », pâte rougeâtre à cœur gris beige orangé et engobe blanc (50-70 apr. J.-C.) (DAO : I. Bouchain-Palleau, Inrap).

dans l'atelier turon, à cause des différences de formes et d'un certain nombre de disparités dans la composition de la pâte. En effet, trois de ces amphores⁶⁶ ont fait l'objet d'un examen en lame mince qui a révélé des particules à granulométrie variable : quartz, feldspaths potassiques et plagioclases, paillettes de micas constituées de biotites et

66. Il s'agit des deux amphores retrouvées dans le remplissage d'un caniveau qui s'est constitué entre 30 et 50 apr. J.-C. (fig. 85, n^{os} 3 et 4) et d'une des amphores à lèvre pendante (fig. 85, n^o 6) appartenant à la couche d'occupation d'une boutique datée entre 50 et 70 apr. J.-C.

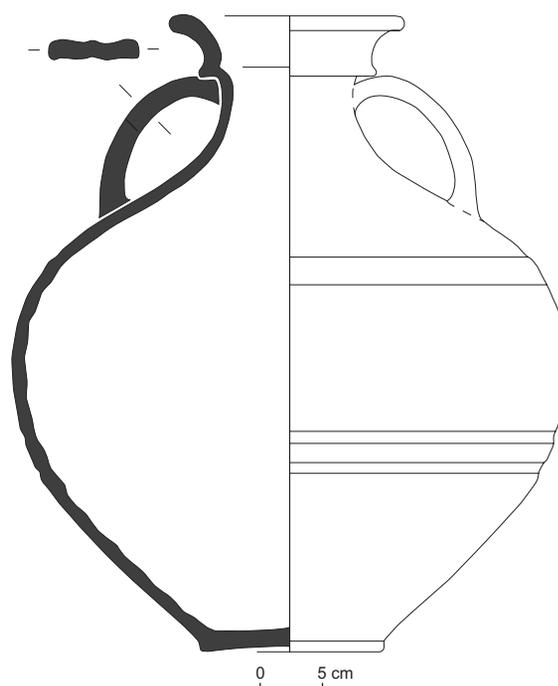


Fig. 86 – Amphore régionale à lèvre en poulie découverte à Argentomagus/Saint-Marcel (Indre) : pâte rouge très micacée et surface brute marron clair (fin du II^e s.-début du III^e s.) (DAO : I. Bouchain-Palleau, Inrap).

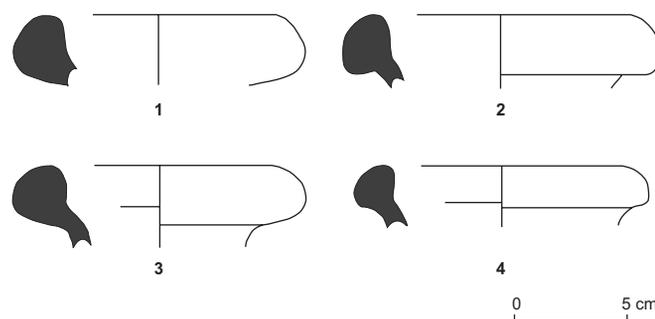


Fig. 87 – Amphores régionales de type Gauloise 4 découvertes à Argentomagus/Saint-Marcel (Indre) : **1, 2**, pâte rouge à cœur gris et engobe blanc ; **3**, pâte rouge orangé à cœur gris et engobe clair ; **4**, pâte rouge et engobe clair, poissage (DAO : I. Bouchain-Palleau, Inrap).

de muscovites, fragments de roche granitique et oxyde de fer ; contrairement aux pâtes de Mougou, les pâtes de ces amphores ne comportent ni amphiboles ni fragments de roche volcanique (Barthélemy-Sylvand *et al.*, 2007, p. 59) (fig. 88). Le microfaciès de ces lames minces est en fait comparable à celui des céramiques communes retrouvées dans les mêmes niveaux archéologiques (Bouchain-Palleau,

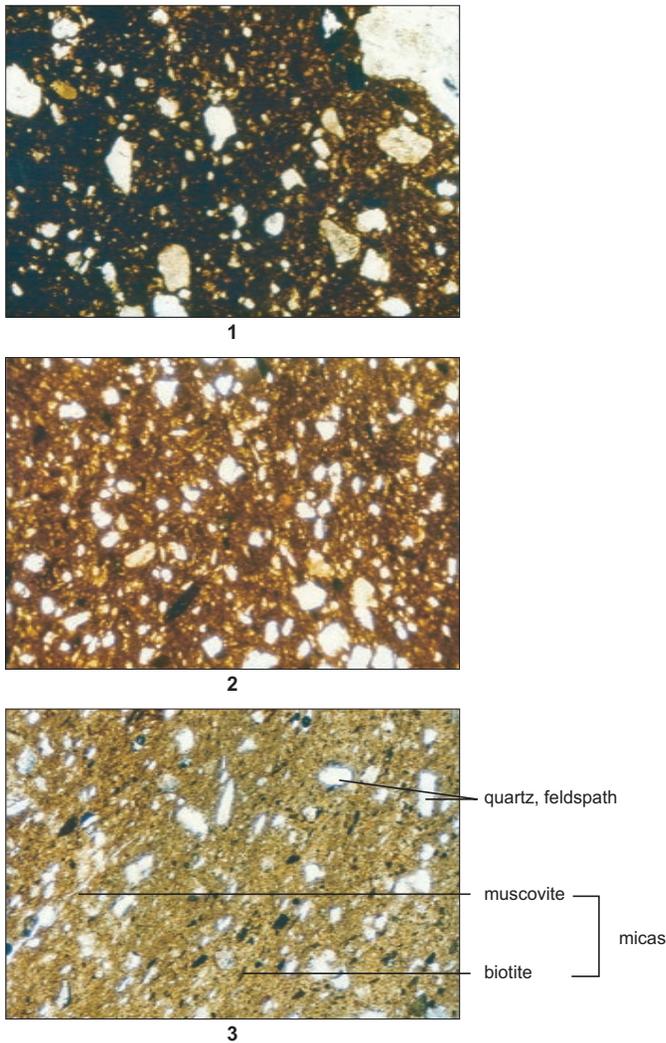


Fig. 88 – Microphotographies en lumière naturelle d'amphores régionales (2 mm x 3 mm) découvertes à Argentomagus/Saint-Marcel (Indre) : 1, amphore à lèvre horizontale rentrante (30-50 apr. J.-C.) (voir fig. 85, n° 3) ; 2, amphore à lèvre légèrement tombante (30-50 apr. J.-C.) (voir fig. 85, n° 4) ; 3, amphore à lèvre tombante « en bec de canard » (50-70 apr. J.-C.) (voir fig. 85, n° 6) (clichés : I. Bouchain-Palleau, Inrap).

2007, p. 72). L'étude pétrographique révèle que le cortège minéralogique de la matière première est caractéristique des argiles issues des roches granitiques du Massif central et en particulier de celles qui se trouvent en bordure de Creuse. Nous serions donc en présence d'amphores régionales qui n'auraient pas été fabriquées dans les ateliers turons, mais dans un atelier biturige qui reste à identifier. Et si l'on retient l'idée de fabrications bituriges, on peut supposer que d'autres ateliers existent, en particulier à proximité du chef-lieu, pour écouler sa production de vin.

On estimera sans doute que ces hypothèses sont encore bien peu étayées. Or, des analyses récentes apportent un début de confirmation. F. Laubenheimer a en effet poursuivi son enquête sur les pâtes d'amphores régionales : elle s'est intéressée cette fois-ci à des amphores Pascual 1 et Dressel 2/4 à pâte orangée riche en inclusions et à cœur gris, qui présentent un engobe d'un blanc vif à l'extérieur comme à l'intérieur du vase. C'est l'amphore issue d'un puits de l'aire cultuelle d'Argentomagus qui a d'abord attiré son attention (Laubenheimer *et al.*, 2005, p. 377-378). Ce furent ensuite les nombreux exemplaires Pascual 1 découverts sur le site du parking de la place Hoche à Rennes. Si les pâtes se rapprochent des amphores Dressel 2/4 produites à Mougon, on n'avait jamais trouvé dans l'atelier le moindre tessou de Pascual 1. Il fallait donc lancer des analyses pour préciser l'origine de cette production. Aux échantillons de Crouzilles ont été ajoutés ceux de Thésée/Pouillé et ceux de l'atelier des Sablons à Sens (Yonne), qui a produit dans la seconde moitié du I^{er} s. des Gauloise 4 et des Dressel 2/4 dans une pâte assez proche. Les analyses ont montré que les Pascual 1 de Rennes pouvaient provenir de Crouzilles, révélant ainsi une production encore insoupçonnée de l'atelier et indiquant des échanges commerciaux avec la capitale des *Riedones*. Or le nombre d'amphores recueillies à Rennes est très supérieur à ce que l'on connaît sur les sites bituriges, turons ou carnutes : on est en présence d'une vaste activité d'exportation de vin produit dans le bassin de la Loire, à une période bien précise. Les amphores ligériennes arrivent en effet à Rennes dès le début du I^{er} s., leur nombre augmente dans les années 40-60 et atteint son maximum à la fin du siècle pour baisser ensuite. Quant à l'amphore Pascual 1 d'Argentomagus, elle ne présente aucun lien avec chacun des trois ateliers et doit avoir une origine différente. F. Laubenheimer en déduit que nous sommes loin de connaître tous les ateliers de cette région et rejoint ainsi notre constat.

F. D. et I. B.-P.

DOCUMENTS ICONOGRAPHIQUES

Nous terminerons par quelques images. Certes, les scènes de vendanges ou les représentations de vigne sur les bas-reliefs et les peintures murales ne suffisent pas à témoigner de la viticulture biturige. Ces documents, souvent datés de manière trop imprécise pour être d'un grand secours dans la recherche sur la genèse du vignoble régional, apportent toutefois leur lot d'information. On

peut en effet penser que ces scènes s'inspiraient de la vie locale et qu'elles sont les seules à illustrer des pratiques qui échappent à l'archéologue.

Parmi les cinq bas-reliefs recensés par G. Coulon (1995, p. 20), trois ont retenu notre attention ⁶⁷ (fig. 89). Le premier, découvert à Bourges dans les fondations de l'enceinte tardive (Espérandieu *et al.*, 1907-1981, II, 1451), est un pilastre d'angle en calcaire sur lequel est figurée une scène de vendange (fig. 89, n° 1). On y voit un personnage tenant une corbeille en vannerie remplie de raisins – les grains sont bien visibles. Dans leur *Étude typologique des corbeilles de vendange sur les sculptures de Gaule romaine*, N. Blanc et F. Gury classent cette corbeille dans le type 4, dont le dénominateur commun est d'être de petite taille par rapport aux personnages. Ce panier profond et léger est parfaitement adapté à l'activité du vendangeur : sans anse, il est tenu d'une main directement sous la grappe à couper. Nous avons manifestement affaire à une représentation réaliste. En effet, ces corbeilles semblent liées à un type de vignoble bas, sans rapport avec les modèles italiens ou de Narbonnaise : vignoble en treille nécessitant pour la vendange une échelle au pied de laquelle est posée « une corbeille souvent tronconique concave et sans moyen de préhension » (type 1) (Blanc, Gury, 1990, p. 43-47).

Le deuxième est une stèle funéraire provenant de Saint-Ambroix (Cher) qui figure probablement un marchand de vin (Espérandieu *et al.*, 1907-1981, vol. IX, 7005). Elle est décorée sur deux faces. Sur la face latérale droite, un homme tient une cruche à une anse pour remplir le gobelet qu'il tient de l'autre main (fig. 89, n° 3). La face principale, détériorée, montre un homme avec une boule ronde emmanchée dans une tige qui va en s'aminçissant. Pour A. Cirier, il s'agit d'une canne à pommeau rond (Cirier, 1986, p. 276-277), tandis que G. Coulon identifie cet objet à une pipette, par analogie avec d'autres figurations similaires d'époque romaine (Coulon, 1995). Ajoutons une autre stèle qui présente un homme de face, vêtu d'une tunique courte et d'un manteau (Espérandieu *et al.*, 1907-1981, vol. IX, 7006) ; de chaque côté de sa tête, trois cruches pendent par leur anse au fond de la niche,

67. Les deux autres bas-reliefs sont des stèles funéraires : la première, découverte à Bourges, montre un enfant tenant une grappe de raisin dans la main (Espérandieu *et al.*, 1907-1981, vol. II, 1494). Elle porte le nom d'Hermogena, très mal lu, lors de sa découverte (*CIL*, XIII, 1262). La seconde, retrouvée à Bruère-Allichamps (Cher) mais aujourd'hui perdue, figurait deux hommes, dont l'un tenait une grappe de raisin dans la main droite tandis que la gauche, tenant également une grappe, s'appuyait à un autel (Espérandieu *et al.*, 1907-1981, vol. II, 1544).

évoquant une boutique de marchand de vin, comme on en connaît à Dijon ou à Til-Châtel en Côte-d'Or (Vernou, 2004, p. 302) (fig. 89, n° 4).

Le troisième fragment provient du sanctuaire de la Touratte à Dun-sur-Auron (fig. 89, n° 2) : il montre un oiseau sur une branche becquetant des raisins (Robillard de Beaurepaire, 1867, pl. V). Il s'agit d'un motif fréquent dans le répertoire ornemental de la sculpture. Toutefois, le rendu de la feuille et de la grappe pourrait faire penser à la *Vitis vinifera* (vigne cultivée). En effet, les grains sont gros et serrés et la feuille possède un sinus pétiolaire fermé ⁶⁸. Cette scène est d'autant plus intéressante, que le lieu de découverte est situé à proximité de la tombe aristocratique de Dun-sur-Auron où deux serpes sont signalées (voir *supra*, p. 115).

Enfin une autre tombe aristocratique, celle de Neuvy-Pailloux, de plan carré, était décorée sur ses quatre murs de peintures murales qui se rattachent à une phase assez précoce du III^e style pompéien (vers 30 apr. J.-C.) (Barbet, 1993) (fig. 90). Parmi les petites scènes de genre occupant le centre des panneaux rouges de la zone médiane, figurent des oiseaux becquetant des raisins. Sans doute l'image est-elle conventionnelle, mais elle fait écho aux pampres et aux grappes de raisin qui devaient pendre des candélabres. Or, d'après les dessins originaux de A. des Méloizes (1845, pl. I), les feuilles sont dotées d'un sinus pétiolaire fermé. En partie restituée, cette peinture n'en possède pas moins une certaine charge documentaire et nous y reviendrons dans notre conclusion.

Il faut reconnaître que, jusqu'à la découverte des deux vignes en périphérie de Bourges, la viticulture biturige manquait de preuves irréfutables. En l'absence d'atelier d'amphores et de pressoir sur le territoire de la cité, le faisceau d'indices convergents n'apparaissait pas suffisamment convaincant. Aussi les chercheurs sont-ils restés prudents, dans l'attente de la découverte de vignobles ⁶⁹. Ils auraient cependant pu exploiter les témoignages de Columelle, de Pline l'Ancien et d'Isidore de Séville citant la *Vitis biturica*. Mais cette invention avait été attribuée aux Vivisques par des autorités en la matière : comment auraient-ils pu la remettre en cause ? C'est cependant ce que nous allons tenter ici.

F. D. et C. G.

68. D'après les critères d'identification entre *Vitis sylvestris* et *Vitis vinifera* rappelés par L. Bouby et Ph. Marinval (2001, p. 14-16).

69. Même s'il faut regretter que ceux-ci restent isolés et que nous ne sachions rien des bâtiments d'exploitation auxquels ils étaient liés.



Fig. 89 – Documents iconographiques : 1, scène de vendange figurant sur un pilastre d'angle à Bourges (conservé au musée du Berry ; d'après Blanc, Gury, 1990) ; 2, fragment sculpté du sanctuaire de la Touratte à Dun-sur-Auron, Cher (d'après Coulon, 1995, p. 20) ; 3, 4, stèles funéraires de Saint-Ambroix (Cher) mettant en scène des marchands de vin (conservées respectivement au musée de Châteauroux, n° inv. 4774 et au musée du Berry à Bourges, n° inv. 950-1-35) (clichés : n° 3, © musée de Châteauroux ; n° 4, © G. Frat).

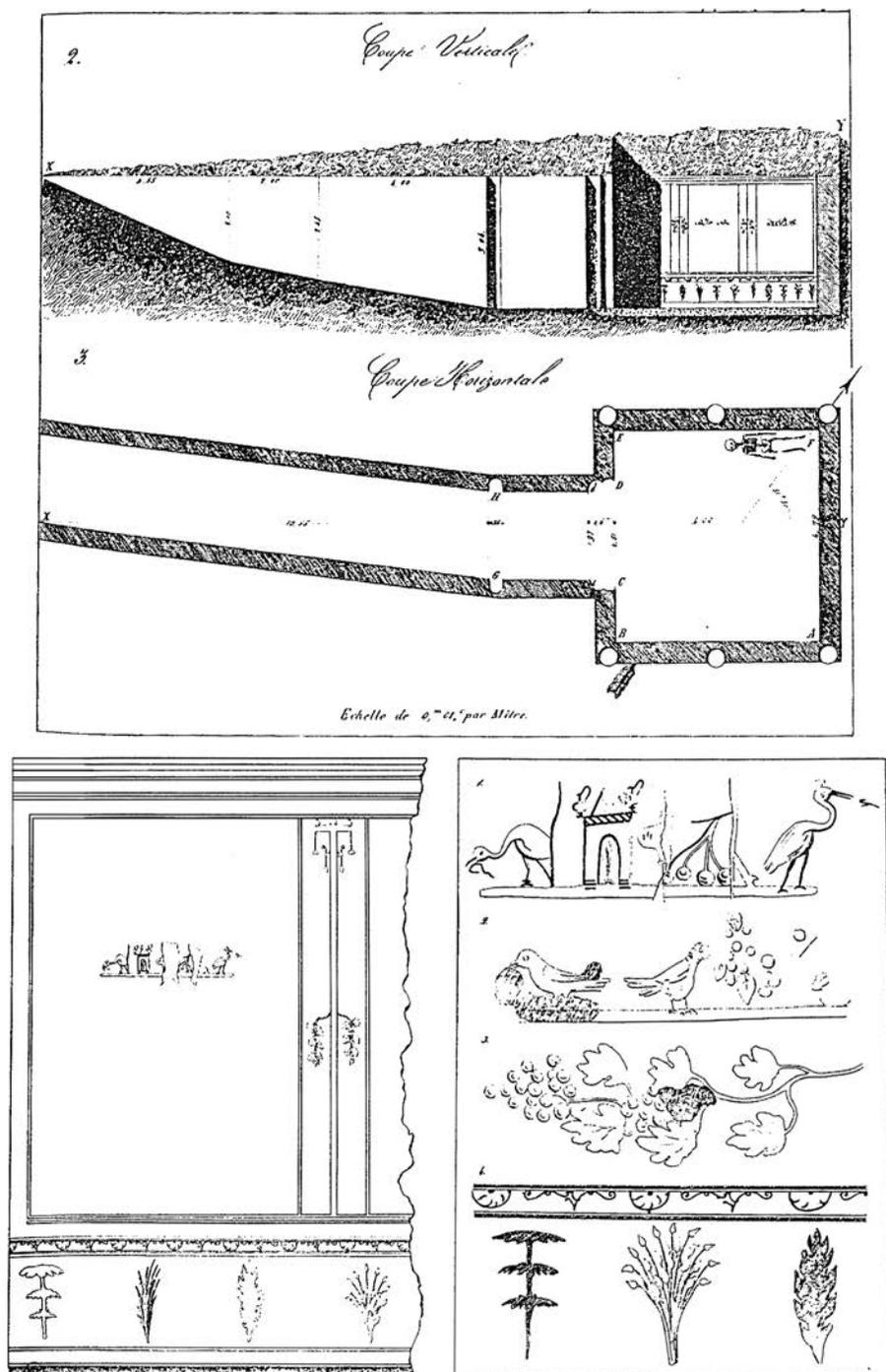


Fig. 90 – Plan de la sépulture aristocratique de Neuvy-Pailloux (Indre) et restitution des peintures murales d'après la publication originale (d'après Méloizes, 1845, pl. I.).

LES TEXTES ANTIQUES

LA VITIS BITURICA

J.-P. Brun a rassemblé les *testimonia* sur la viticulture gauloise et souligné les passages de Columelle et de Pline l'Ancien sur les différents cépages (Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 221-237). À huit reprises, Columelle cite la *Vitis biturica*⁷⁰. Un premier texte l'associe à la *Balisca*, originaire d'Épire, mais dont les Espagnols ont déjà adopté la plus petite sorte, la *Vitis coccobolis*, pour signaler qu'il s'agit de vignes de seconde qualité, mais « qui poussent et rendent bien », ce qui leur permet de « s'approcher le plus du premier rang : leur vin en effet supporte le vieillissement et acquiert avec les ans une certaine qualité » (Columelle, *De l'agriculture*, III, 2, 19⁷¹). Dans le classement des vins du médecin Celse, dont A. Tchernia a proposé une restitution dans l'appendice V de son ouvrage (Tchernia, 1986, p. 354-355), ces cépages sont en effet placés en tête de la seconde catégorie. Columelle souligne d'ailleurs autant leur endurance que leur fécondité : « elles qui supportent les averses et les tornades très vaillamment, qui rendent avantageusement du jus, ne s'affaiblissent pas sur un sol maigre, supportent mieux le froid que l'humidité, l'humidité plus commodément que la sécheresse sans pourtant s'affliger de la chaleur » (Columelle, *De l'agriculture*, III, 2, 20).

Les autres passages associent à nouveau la *Balisca* à la *Biturica* pour en souligner la fécondité :

« Il n'y a qu'une seule vigne précoce, inconnue jusqu'à notre époque, dont nous savons que l'on l'appelle à la mode grecque *Dracontion* et qu'elle peut pour la fécondité, se comparer à l'*Arcelaca*, à la *Balisca* et à la *Biturica*, pour la haute qualité de son vin, à l'aminée » (*ibid.*, 2, 28).

« La plupart accordent leurs suffrages à la *Biturica*, beaucoup à la *Spionia*, certains à la *Balisca* et un assez grand nombre à l'*Arcelaca*. Nous-même ne leur ménagons pas notre soutien car elles donnent de grandes quantités de vin » (*ibid.*, 7, 1).

« C'est pourquoi, comme je l'ai déjà dit, si nous voulons y apporter travail et soin, nous obtiendrons facilement, par la méthode susmentionnée, des vignes du cépage aminée

aussi fécondes que celles des cépages *Biturica* ou *Balisca* » (*ibid.*, 9, 7).

L'abondance du raisin, c'est cette qualité qui retient l'attention de Columelle, qualité que le noble cépage aminée d'Italie pourrait aussi posséder, si l'on lui apportait travail et soin. C'est en effet l'une des idées maîtresses de son ouvrage et il ne cesse d'inciter les propriétaires italiens à pratiquer une viticulture de qualité et à consentir à des investissements importants. Dès sa préface, il regrette que l'Italie « où les dieux avaient enseigné à leur progéniture comment obtenir les fruits des champs » fasse désormais ses vendanges dans les Cyclades et dans les régions de la Bétique et de la Gaule. On sait en effet qu'à l'époque où il écrit, sous Néron, probablement dans les années 50-60 apr. J.-C.⁷², non seulement les provinces assurent une part importante de l'approvisionnement en vin de Rome, mais elles fournissent de nouveaux cépages à l'Italie⁷³. Renversement de situation à mettre sur le compte du travail des vigneron indigènes qui ont emprunté les techniques de greffe gréco-romaines⁷⁴ et obtenu, grâce à leurs soins, des plants particulièrement féconds.

Dans un autre passage, l'auteur romain revient sur l'ancienneté de l'aminée et apporte des précisions sur la date d'apparition de la *Biturica* et de la *Balisca* (Columelle, *De l'agriculture*, III, 9, 7). Il s'agit d'une longue phrase dont un passage est corrompu, mais dont le sens est assez clair : « Et cette fécondité ne doit pas paraître incroyable chez les aminées : car comment Terentius Varron et, avant lui, Marcus Caton auraient-ils pu affirmer que chaque jugère de vigne avait fourni aux viticulteurs d'autrefois six cents urnes de vin, si la fécondité avait manqué aux aminées, qui étaient à peu près les seules connues des anciens, à moins que nous n'estimions qu'ils aient cultivé ces cépages, qui ne sont venus à notre connaissance qu'après avoir été récemment importés de pays lointains et seulement... ». Au-delà du thème à nouveau souligné de la fécondité des nouveaux cépages, on notera l'adverbe de temps *nuper* pour qualifier la date à laquelle ces cépages ont été connus des viticulteurs italiens. Malgré son imprécision, *nuper* indique une période pas trop éloignée de celle à laquelle écrit Columelle, soit

72. Antérieurement, semble-t-il, à la mort de Sénèque en 65, voir Barberet, 1888, p.10.

73. Comme Columelle le dit très clairement, lorsqu'il recommande de planter dans le même vignoble différentes variétés de ceps : « ici, les Bituriques avec leurs raisins opulents, là, les *helvolae* aux fruits tout pareils se répondent, de ce côté les *arcelacae*... » (Columelle, *De l'agriculture*, III, XXI, 3).

74. Et utilisé notamment une tarière de leur fabrication qui perce sans brûler, comme le dit Pline (*Histoire naturelle*, XVII, 15, 116).

70. Il faut prolonger le texte donné au chapitre II, 19 de *De l'agriculture* par celui qui se poursuit au § 20 et ajouter aux six références données de l'annexe du dossier sur « La viticulture en Gaule » de *Gallia* (Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 224-226) les deux mentions du chapitre XXI, 3 et 10.

71. Il le redit en XXI, 10 : « ces variétés, quand elles ont été mises en amphores de cette façon [...] atteignent la haute qualité ».

quelques décennies plus tôt⁷⁵, autour du deuxième quart du I^{er} s. On n'avancera pas de date plus ancienne, car on se souvient que Strabon, qui écrit en 18 apr. J.-C., signale que la vigne ne franchit pas la barrière des Cévennes⁷⁶.

On note par ailleurs l'expression « *arcessita e longinquis regionibus* » (importées de régions lointaines), pour qualifier les cépages *Biturica* et *Balisca*. Contrairement à ce que R. Dion a compris et à ce que d'autres répètent après lui, cela ne veut pas dire que ces cépages ont été apportés de régions lointaines vers l'Espagne et la Gaule, mais que pour les Italiens qui les adoptent, ces cépages viennent de régions qui peuvent apparaître lointaines, puisqu'il s'agit de l'Épire, de la Gaule et de l'Espagne.

La démarche encyclopédique de Pline l'Ancien apporte des informations sur les autres cépages gaulois. Après avoir rappelé l'importance du terroir d'origine pour les vignes de qualité comme la *Raetica* et l'*Allobrogica*, qui, plantés ailleurs, compensent la qualité par la quantité, « la *Raetica* dans les lieux tempérés, dans les lieux froids, l'*Allobrogica*, dont le raisin noir mûrit à la gelée », Pline cite des cépages « sans renom » : « parfois pourtant grâce au climat ou au terrain, leurs vins vieillissent bien ; ainsi en est-il de la *Faecenia*⁷⁷ et de la *Biturigiaca* qui fleurit en même temps, mais dont le grain est moins serré ; elles passent bien la fleur car elles sont hâtives et résistent bien aux vents et aux pluies ; elles sont toutefois meilleures en région froide que chaude, humide que sèche » (Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XIV, 25-27).

De ces diverses précisions, retenons d'abord la date d'apparition du cépage : *nuper*, récemment, nous dit Columelle et nous avons cerné une période antérieure à la rédaction de son ouvrage, qui pourrait se situer entre 18 apr. J.-C. et les années 20-40. Ensuite la résistance du plant aux vents, aux pluies, son adaptation aux régions froides et humides plutôt que chaudes et sèches et enfin, un bon rendement même en terrain pauvre. Ce sont ces qualités mêmes que cite encore Isidore de Séville, à la fin du VI^e s. ou au début du VII^e s. : « elle résiste très bien aux tempêtes, aux pluies et aux chaleurs et produit même en terrain maigre. La *Basilisca* a les mêmes qualités ». On note d'ailleurs qu'il utilise les mots mêmes de ses prédécesseurs et il laisse cette dernière indication : « *Biturica a regione nomen sortita est [...]* »

75. A. Tchernia remarquant que la *Balisca* et la *Biturica* paraissent déjà « répandues et appréciées de la majorité des viticulteurs » considère que l'introduction de ces cépages pourrait dater du règne de Tibère, celui de Néron étant jugé trop tardif (Tchernia, 1986, p. 197, n. 2).

76. On sait que certains chercheurs remettent en cause le témoignage de Strabon, voir Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 29-43.

77. Il s'agit de la variété la plus petite, mais aussi la plus féconde des Nomentanes qui tirent leur nom de *Nomentum*, ville de Sabine.

(La *Biturica* doit son nom à sa région d'origine [...]) (Isidore de Séville, *Étymologies*, 5, 22). À nous maintenant de préciser de quelle *regio* il s'agit.

LA BITURICA, CÉPAGE CUBE OU CÉPAGE VIVISQUE ?

LE SCÉNARIO VIVISQUE

C'est à R. Dion que l'on doit l'histoire de la création de la *Biturica* par les vigneron vivisques. Désireux de glorifier l'apparition de ce cépage, il l'associe fréquemment à l'*Allobrogica* dans une sorte de parallèle flatteur, alors que Pline ne cite jamais ces deux cépages ensemble, mais opère plutôt des rapprochements qualitatifs entre d'un côté *Raetica* et *Allobrogica* qui partagent le même amour du terroir – Celse, également, les cite ensemble – et *Biturigiaca* et *Faecenia* qui vieillissent bien. R. Dion entreprend donc de raconter cette geste « qui a valu aux Bituriges Vivisques l'attention du monde » (Dion, 1959, p. 122). Rappelant qu'à la différence des Viennois qui n'ont eu qu'à étendre la culture de la vigne, déjà présente à une extrémité de leur territoire, à l'ensemble de celui-ci, les Vivisques ont dû importer des plants dans une région qui ignorait la viticulture, il s'interroge sur leur provenance. C'est alors qu'il oppose le terme *inventata* employé par Pline (*Histoire naturelle*, XIV, 18) pour qualifier la création de la *Vitis* viennoise, à l'expression « *longinquis regionibus arcessita* » de Columelle (*De l'agriculture*, III, 9, 3) qui se rapporterait, selon lui, à la *Biturica* : la première est élaborée sur place, la seconde importée de régions lointaines. Et R. Dion de regretter que la région exportatrice ne soit pas indiquée. Il pense cependant trouver cette précision dans le rapprochement fait par Columelle (*ibid.*, 2, 19) entre la *Biturica* et la *Coccolobis* et souligne les rapprochements climatiques et pédologiques entre la région cantabrique et les bords de la Garonne. Il suppose donc que les Vivisques ont adopté un cépage du nord-ouest de l'Espagne « aussi bien fait pour tolérer le climat pluvieux et venteux de la Gironde que pour s'accommoder du sol lessivé et décalcifié des graves » (Dion, 1959, p. 125).

Dans son ouvrage sur Bordeaux, R. Étienne dénonce l'erreur commise par R. Dion et rétablit le sens de l'expression « *longinquis regionibus arcessita* » qui qualifie, comme nous l'avons vu, le point de vue italien (Étienne, Barrère, 1962, p. 102-108). Il rappelle d'ailleurs que l'on ne connaît guère de vignoble antique sur la côte cantabrique. Mais à son tour, il propose un scénario qui, cette fois-ci, fait de la *Biturica* un plant originaire d'Épire. Comment procède-t-il ?

Rappelant que Pline précise que la *Coccolobis* hispanique est le même cépage que celui que les habitants de *Dyrrachium* appellent *Balisca*, il souligne que ce plant, à la fois fécond et résistant, est largement répandu. Comme la *Biturica* est à plusieurs reprises rapprochée de la *Coccolobis* et que celle-ci l'est de la *Balisca*, il en conclut que, puisque la *Biturica* ne peut venir de la *Coccolobis*, c'est que ces deux cépages ont pour origine commune la *Balisca*. C'est ainsi que R. Étienne substitue à un obscur cépage d'origine cantabrique un cépage noble qui proviendrait des régions grecques.

R. Dion et R. Étienne sont cependant conscients que la région bordelaise est éloignée du bassin rhodanien où est en train de s'opérer, depuis le début du I^{er} s. apr. J.-C., l'acclimatation de la vigne à des régions plus froides. Mais ni l'un ni l'autre n'envisage que la *Vitis biturica* ait pu être obtenue dans la région dont elle porte le nom, comme le dit si clairement Isidore de Séville. Ils se plaisent au contraire à souligner la situation privilégiée de Bordeaux qui dispose de la Garonne pour commercialiser son vin, au moment même où Claude lance son projet de conquête de la Bretagne. Fascinés par la gloire et la richesse qui attendent le vin du Bordelais, ils ont voulu que son origine soit aussi locale.

Récemment, F. Berthault s'est confronté à ces interprétations. Frappé par la forte diminution des importations de vin à Bordeaux autour des années 40 apr. J.-C. et par l'apparition des premières amphores régionales vers le milieu du I^{er} s., il propose de considérer que la *Vitis biturica* est « le seul cépage qui a été planté dans toute la province d'Aquitaine, aussi bien chez les Bituriges Cubes ou Vivisques que chez les Santons ou les Pictons » (Berthault, 2004, p. 228). Soulignant par ailleurs le fait que ce vin a été commercialisé dans une forme d'amphore originale qu'il appelle « aquitaine »⁷⁸ et qui est présente dans toute la province sauf chez les Bituriges Cubes, il en conclut que le nom de *Biturica* a été donné à ce vin parce qu'il était vendu dans des amphores fabriquées chez les Vivisques.

Nous reviendrons sur la question des premières amphores bordelaises. Pour l'instant, reprenons les textes antiques et vérifions les informations dont nous disposons sur les divers événements – date de la scission entre les deux branches bituriges et installation des Vivisques au bord de

la Garonne – et sur les pratiques des auteurs antiques pour évoquer l'un ou l'autre groupe.

INSTALLATION DES BITURIGES VIVISQUES

J. Hiernard a rappelé récemment l'ancienneté du débat sur la date d'installation des Bituriges Vivisques sur les bords de la Garonne (Hiernard, 1997). César en effet ne cite jamais ce peuple et ne connaît que les Bituriges du Berry⁷⁹. Strabon, en revanche, est le premier, en 18 apr. J.-C., à mentionner leur nom et leur présence⁸⁰ et à les distinguer des Bituriges du Berry qu'il qualifie de *Cubi*⁸¹. La majorité des historiens⁸² de Bordeaux antique, partisans d'une installation ancienne des Vivisques, considère que si César ne parle pas de ce peuple celtique, c'est tout simplement parce qu'il n'aurait pas participé au soulèvement de 52 av. J.-C. D'autres estiment au contraire que c'est entre 50 et 40 av. J.-C., à l'issue de la guerre, que la fraction vivisque des Bituriges, qui en aurait constitué un *pagus* au même titre que celle des Cubes, s'installe dans le Bordelais. L. Maurin en particulier (Maurin, 1991), rappelant le projet des Helvètes d'aller se fixer *in Santonum fines*, projet qui suppose l'accord des peuples gaulois, dont le territoire devait être traversé, et l'alliance avec les Santons qui contrôlaient ou ambitionnaient de contrôler l'estuaire de la Gironde⁸³, se demande si ce projet n'a pas été repris par les autorités romaines au bénéfice des Vivisques, pour limiter la puissance des Santons.

Plus récemment M. Bats (2005, p. 13) a repris le texte de Strabon (*Géographie*, IV, 2, 1) pour rappeler le statut des Vivisques face à la confédération de la petite Aquitaine définie par César : « La Garonne, grossie de trois fleuves, se jette entre les peuples des Bituriges dits Vivisques et des Santons, peuples gaulois tous les deux. De fait, le peuple de ces Bituriges-là est le seul peuple d'une autre race situé chez les Aquitains et il ne leur est pas "confédéré" ; il possède un *emporion*, *Bourdigalla*, au bord d'une lagune que créent les bouches du fleuve » (trad. M. Bats). Il insiste sur la qualité et l'actualité des informations de Strabon

78. Il s'agit d'une amphore à fond plat dont la panse est en forme de toupie et la lèvre triangulaire ; les anses plates comportent deux rainures. Parmi les différents modules retrouvés, un exemplaire complet offre une contenance d'environ 15 litres. L'auteur signale la présence d'un engobe blanchâtre à l'extérieur, tandis que la quasi-totalité des pièces retrouvées est poissée à l'intérieur (Berthault, 1986).

79. Qu'il mentionne 24 fois, comme le rappelle J. Hiernard (1997, n. 4).

80. Strabon, *Géographie*, IV, 2, 1 ; voir *infra*, § suivant.

81. Strabon, *Géographie*, IV, 2, 2 : « Βιτουριγεσ οι Κουβοι καλουμενοι [...] τοις Κουβοισ Βιτουριξι ».

82. En particulier, R. Étienne qui insiste sur le rôle qu'auraient joué, dès le III^e s. av. J.-C. dans le commerce de l'étain, les Vivisques installés sur l'*oppidum* de *Burdigala* (Étienne, Barrère, 1962, p. 71-72 et p. 78-79).

83. Projet qui, on s'en souvient, est à l'origine de la guerre des Gaules (César, *Guerre des Gaules*, I, 10, 1).

qui décrit l'Aquitaine telle qu'elle vient d'être établie par Auguste au *conventus* tenu à Narbonne en 27 av. J.-C. Et il souligne que Strabon indique bien que les Vivisques ne font pas partie de la « confédération » aquitaine mais « des quatorze peuples gaulois établis entre la Garonne et la Loire qui ont été attribués » par Auguste à la nouvelle province d'Aquitaine. Ces informations sont confirmées par Plin l'ancien qui reprend la distinction entre les deux composantes de la province et cite les Vivisques – *Bituriges liberi cognomine Vivisci* – dans la liste des peuples aquitains, après les *Santoni liberi* et avant les *Aquitani unde nomen provinciae* (Plin l'ancien, *Histoire naturelle*, IV, 108).

Sans vouloir trancher dans ce débat ancien, il semble cependant que les travaux récents s'orientent vers l'idée d'une installation des Vivisques, immédiatement après la conquête césarienne (Maurin *et al.*, 2010, p. 20). Dans ce contexte, leur présence sur les bords de la Garonne apparaîtrait comme une carte jouée par les Romains dans leur contrôle des peuples gaulois.

DISTINCTION ENTRE LES CUBES ET LES VIVISQUES

Voyons maintenant comment les auteurs antiques se comportent face à l'existence de deux peuples bituriges : sont-ils précis dans leurs citations et indiquent-ils de quel peuple il s'agit ?

Dans sa description de l'Aquitaine, Strabon donne la liste des « quatorze peuples gaulois fixés entre la Garonne et la Loire » (Strabon, *Géographie*, IV, 2, 2), puis il passe en revue leurs ressources. Il signale qu'« il y a de remarquables ferronneries chez les Pétroriciens ainsi que chez les Bituriges Cubes ». Il cite ensuite l'industrie du lin chez les Cadurques, des mines d'argent chez les Rutènes et termine en ajoutant que « les Gabales possèdent également des mines d'argent ». Ce n'est pas le lieu de s'interroger ici sur le terme quelque peu vieillot de « ferronneries » proposé pour traduire *siderourgeia*⁸⁴. Ce qui nous intéresse, c'est la mention des *Cubi* qui lève toute ambiguïté sur le peuple désigné : Strabon est remarquablement précis.

Ce n'est pas le cas de Plin qui cite à deux reprises les Bituriges sans indiquer de quel rameau il s'agit. Dans son chapitre sur les métaux, il fait allusion à

l'emploi d'un nouveau procédé pour étamer les harnais et il attribue son invention aux Bituriges. « Le plomb blanc sert à étamer des objets de cuivre, si bien que l'on a de la peine à les distinguer des objets d'argent ; c'est une invention gauloise, et l'on appelle ces objets *incocilia* (vases étamés). Plus tard on se mit à étamer avec de l'argent, selon le même procédé, en particulier les harnais des chevaux, des bêtes de somme et des attelages, dans la ville d'Alésia ; le mérite de l'invention primitive revient aux Bituriges ; par la suite, les Gaulois se mirent à orner selon le même procédé leurs chariots à deux roues, leurs *colisata* et leurs voitures à quatre roues » (Plin l'ancien, *Histoire naturelle*, XXXIV, 48, 162-163). R. Étienne est l'un des premiers auteurs à revendiquer cette invention au bénéfice des Vivisques à cause du commerce de l'étain qu'ils auraient pratiqué depuis leur installation – ancienne, selon lui – sur l'estuaire de la Gironde (Étienne, Barrère, 1962, p. 72). D'autres, comme les auteurs du *CIL*, la portent au crédit des Cubes, alors même que l'on ne dispose d'aucune preuve matérielle. Il est possible que la réputation du fer biturige ait joué en leur faveur, même s'il s'agit ici de métaux non ferreux.

La seconde citation concerne le travail du lin : Plin indique que les Cadurques, les Calètes, les Rutènes, les Bituriges et les Morins, en fait les Gaules tout entières *vela texunt* (« tissent des voiles ») (Plin l'ancien, *Histoire naturelle*, XIX, 2, 8). Dans son commentaire, J. André remarque que Plin choisit à fois des peuples de l'intérieur (Cadurques, Rutènes, Bituriges) et des peuples des confins septentrionaux (Calètes et Morins) : il estime donc qu'il s'agit des Bituriges Cubes. Cette mention peut être complétée par celle de l'Édit de Dioclétien qui signale le *sagos Gallikos, tout'estin Anbianèsos ètoi Bitourètikos* (*Edict. Diocletiani*, 19, 60 fragm. *Megalopolitanum*). Au vu des nombreux indices qu'il a rassemblés, A. Ferdière considère qu'il faut comprendre les Bituriges du Berry (Ferdière, 1984 et 1988, vol. 2, p. 199). Cependant certains témoignages – tardifs, il est vrai –, comme celui de Sidoine Apollinaire sur l'atelier de tissage de la *villa* de Leontius à Bourg-sur-Gironde, peuvent inciter à la prudence (Sidoine Apollinaire, lettre à Pontius Leontius, 192-204).

La dernière citation qui concerne les Bituriges est celle d'un poète gaulois devenu haut fonctionnaire de l'empire, Rutilius Namatianus. Après avoir exercé à Rome la fonction de préfet de la ville, il rentre, à l'automne 417, dans son pays dévasté par les invasions. Son voyage par mer lui inspire un poème et lors de son passage au large de l'île d'Elbe célèbre par ses mines de fer, il évoque le métal biturige :

84. Ni sur la renommée de la métallurgie biturige déjà soulignée par César – rappelons le célèbre passage du siège d'*Avaricum* (César, *Guerre des Gaules*, VII, 22) : *Apud Bituriges magna sunt ferrariae atque omne genus cuniculorum natum atque usitatum* (voir sur cette question Dumasy *et al.*, 2010, p. 25-32).

« *Occurrit Chalybum memorabilis Ilva metallis qua nihil uberius norica gleba tulit : non Biturix largo potior strictura camino nec quae sardonico cespite massa fluit* » (Rutilius Namatianus, *De reditu suo*, 349-354).

« Devant nous se présente l'île d'Elbe, fameuse par ses mines qui donnent l'acier. Le sol de Norique ne recèle pas un minerai plus riche ; le métal biturige dans son large fourneau n'est pas préférable, ni la masse brute que répandent les gisements de Sardaigne ». Évidemment, tous les commentateurs ont reconnu ici, malgré l'absence, à la suite de « métal biturige », du qualificatif cube, le fer des Bituriges du centre de la Gaule.

Enfin pour compléter ce dossier, on mentionnera parmi d'autres, des inscriptions qui précisent « Cubes » aux côtés de « Bituriges » : à Bourges, l'inscription funéraire de Gavia Queta (*CIL*, XIII, 1197) où apparaît la mention *BIT CVB* ; celle de Nérès-les-Bains dans l'Allier (*CIL*, XIII, 1376-1377) avec l'expression « *usibus(ue) R(ei) P(ublicae) Bit(urigum) Cub(orum)* », sans oublier celle qui figure sur des gradins de l'amphithéâtre de Lyon, où la mention *Bit(uriges) C(ubi)* apparaît, selon l'ordre alphabétique, à la suite d'*Arv(erni)*⁸⁵.

Il semble donc acquis que, depuis l'époque augustéenne, les écrivains latins distinguent les Bituriges Vivisques des Bituriges Cubes et ont bien localisé les uns et les autres. Ils connaissent le dispositif administratif mis en place par Auguste et ne font pas de confusion entre les deux branches de ce peuple. Dans ces conditions, on s'étonne de constater que, pour les citations touchant à l'activité métallurgique, Plinius l'Ancien et Rutilius Namatianus emploient le terme « Biturige » seul, alors que Strabon avait ajouté le qualificatif « Cube ». Que penser de cette pratique ? Est-elle due à la réputation de la métallurgie biturige qui rend inutile la précision ? Dans ce cas, doit-on considérer que pour la *Vitis biturica*, il était inutile d'ajouter « Cube », tant était évidente l'origine de ce plant ? À moins que l'habitude ait été prise de ne pas ajouter Cube, lorsqu'il s'agit des Bituriges qui occupent leur territoire d'origine, ce qui vaudrait aussi pour la vigne⁸⁶. Quant aux auteurs modernes, on constate qu'en dehors de R. Étienne, dont la proposition n'a guère

recueilli d'échos, personne n'a contesté l'attribution des mentions sur la métallurgie aux Bituriges Cubes. Il semble bien que tous les chercheurs ont accepté l'idée que pour les métaux, il ne peut s'agir que des Cubes. Et tous – ou presque tous⁸⁷ – ont accepté l'idée que pour la vigne, il ne peut s'agir que des Vivisques... Notons en revanche que l'activité textile, qui n'est pas davantage précisée⁸⁸, n'a pas suscité le même débat.

LE SCÉNARIO CUBE

Voyons maintenant quelles seraient les conséquences de notre interprétation sur l'histoire du vin gaulois. Columelle et Plinius permettent de dresser une cartographie des cépages gaulois (fig. 91) : la *Raetica*, cépage de l'arrière-pays de Nice, dans les lieux tempérés ; l'*Allobrogica*, produit dans la région de Vienne, dont les qualités s'altèrent si l'on le change de terre, mais qui résiste dans les lieux froids ; la *Carbunica*, originaire d'Alba, chez les Helviens, où l'on vient de découvrir une vigne qui passe la fleur en un jour (Plinius l'Ancien, *Histoire naturelle*, XIV, 43), ce qui permet de limiter le temps d'exposition au gel ; l'*Helvenaca*, cépage de la cité des Helviens, connu sous trois variantes dont la plus petite, très rustique, préfère les terrains pauvres. On a en fait l'impression qu'entre la fin du I^{er} s. av. J.-C. et le début du I^{er} s. apr. J.-C., les vigneronnes gauloises se spécialisent dans la mise au point de vignes qui résistent au froid comme à la sécheresse : on assiste en effet à une acclimatation progressive du plant à des régions de plus en plus rudes. Des hauteurs de Nice, la vigne est signalée dans les cités helvienne et allobroge et s'aventure jusqu'à la région lyonnaise⁸⁹. Elle s'adapte peu à peu, grâce à des sélections, des greffes et des croisements, à un climat continental où les saisons sont contrastées : le printemps parfois froid avec des gelées tardives, l'été chaud et sec et l'automne piquant. Rappelons ce que dit Plinius de la vigne de Vienne : « *Allobrogica frigidis (locis) gelu maturescens et colore nigra* » (Plinius l'Ancien, *Histoire naturelle*, XIV, 26-27). « L'*Allobrogica* convient aux climats froids, mûrit grâce aux gelées et son grain est de couleur noire » (Dion, 1959, p. 119). Ainsi

85. Leur nom est en fait cité trois fois de suite sur deux fragments : *CIL*, XIII, 1667a et b. Précisons que certaines inscriptions de Bordeaux livrent des abréviations du même type, notamment un autel élevé à l'Empereur et au Génie de la cité où on lit à la troisième ligne : *BIT VIV* (*CIL*, XIII, 566 et Jullian, 1887-1890, inscription n° 1).

86. Peut-on en revanche penser que si le plant avait été mis au point dans le Bordelais, il aurait porté le nom de ses inventeurs vivisques et que l'on aurait affaire à une *Vitis vivisca* ? Pour un avis contraire, voir Berthault, 2004.

87. Citons par exemple un article de P. Flobert qui, s'interrogeant sur l'attribution traditionnelle de la *Biturica* aux Vivisques, rappelle l'ancienneté de la place de négoce de Bordeaux, mais ajoute aussitôt que les Cubes « étaient restés prospères et s'étaient vite romanisés au témoignage de l'archéologie, Bourges constituant aussi un nœud routier » (Flobert, 1992, p. 298-299).

88. À moins de considérer qu'ici encore, l'absence de mention signifie qu'il s'agit des Bituriges du centre de la Gaule.

89. Voir l'article de Matthieu Poux *et al.*, *supra*, p. 13-91.

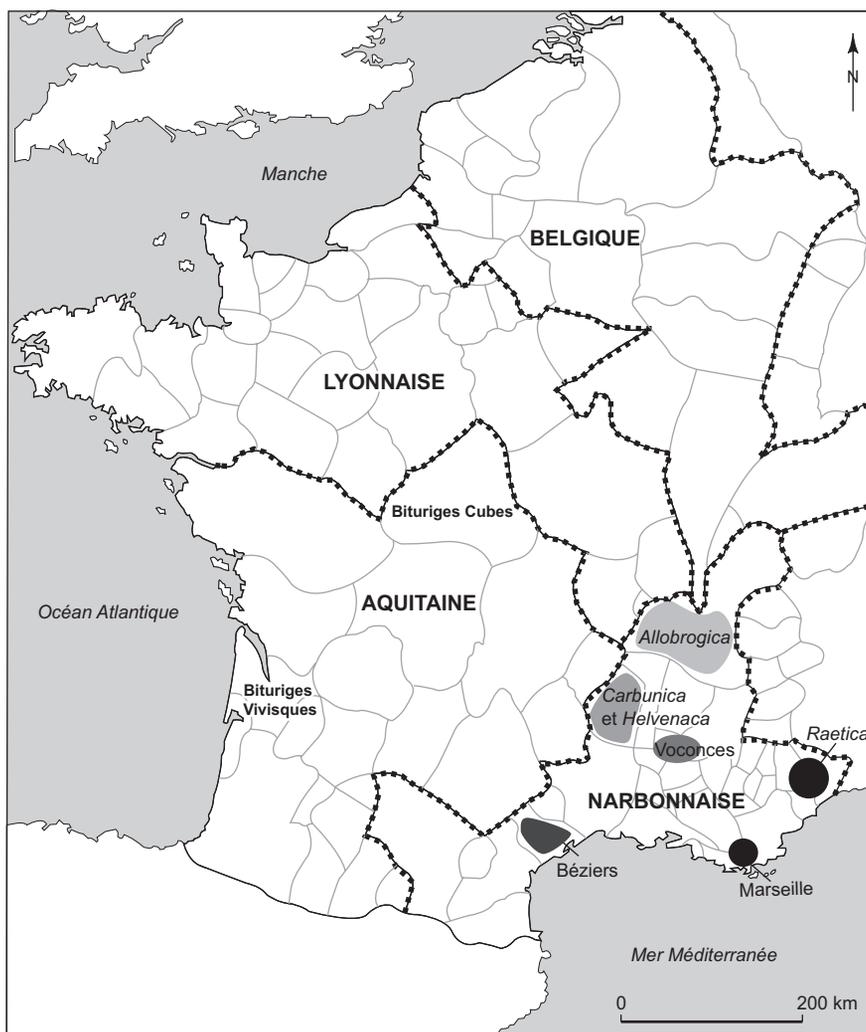


Fig. 91 – Cartographie des vignobles gaulois cités par les auteurs antiques du 1^{er} s. av. J.-C. et du 1^{er} s. apr. J.-C. (DAO : C. Gandini).

observe-t-on les succès rapides de la viticulture gauloise qui gagne les régions de l'intérieur, loin des effets bénéfiques du voisinage marin.

Dans cette période où les enjeux financiers liés au marché du vin sont importants et les rivalités fortes entre les cités, on attendrait, après la création de vignobles échelonnés le long du Rhône, la mise au point d'un plant éduen ou encore arverne qui signerait le passage de la vallée du Rhône à celle de la Saône ou de la Loire. Or il se pourrait que ce soit un plant biturige qui apparaisse. Comme la cité ne possède les bords de la Loire qu'au nord de Sancerre, il faut supposer que c'est au cœur du territoire, sur les coteaux des affluents de la Loire, que l'acclimatation s'est faite.

La seule information concrète dont nous disposons aujourd'hui sur ce plant gaulois, c'est qu'à la différence

des vignes hautes et mariées aux arbres que l'on cultive en Italie, il s'agit très probablement d'une vigne basse et sans appui. À la suite de Varron, Columelle et Pline précisent en effet que des deux types de taille pratiqués, les provinces, en particulier l'Espagne – probablement à la suite de l'influence carthaginoise –, choisissent la vigne basse qui résiste mieux au vent et permet de faire l'économie des échelas et des jougs (Tchernia, 1986, p. 180-183). Or rappelons-nous le relief de Bourges qui représente une scène de vendange : il met en scène une vigne basse dont on peut cueillir les grappes en tenant le panier dans la main. On remarque d'ailleurs que tous les autres reliefs de cette série se situent en Gaule centrale ou septentrionale (Blanc, Gury, 1990), ce qui donne du poids à ce témoignage iconographique.

Quant aux dates d'apparition de ces plants, R. Dion (1959, p. 120) rappelle que l'élaboration du plant allobro-gique est à situer avant la fin du règne de Tibère, puisque la mention la plus ancienne de ce vin se trouve chez Celse qui le recommande pour ceux qui souffrent de l'estomac (Celse, *De la médecine*, IV, 12, 8). Mais rien n'interdit une élaboration plus précoce, au tout début du I^{er} s. Il faut en effet plusieurs années, peut-être même plusieurs dizaines d'années, pour greffer les plants, les tester, observer leurs qualités et leurs rendements et procéder à de nouvelles améliorations avant de lancer le vin sur le marché. Citons par exemple Pline (*Histoire naturelle*, XVII, 182), pour qui une vigne ne doit produire que sept ans après le bouturage, soit quatre à cinq ans après le repiquage en pleine terre, sous peine de mourir. Pour la *Biturica*, examinons de près la chronologie fournie par les indices les plus sûrs – pépins et amphores – pour déceler une éventuelle antériorité d'une région biturige sur l'autre.

CONFRONTATION ENTRE LES CHRONOLOGIES VITICOLES

PÉPINS ET PLANTS DE RAISIN

Pour l'instant, la découverte la plus ancienne – pour l'époque romaine ⁹⁰ – de pépins de raisin chez les Cubes semble être celle faite dans des habitats en terre et bois des années 30 apr. J.-C. à *Argentomagus* (Pradat, 1997). Chez les Vivisques, on signale des pépins dans une couche, peut-être augustéenne, à Bergerac (Gaillard, 1997, p. 72). Il faut y ajouter l'ensemble important recueilli à Montans (Tarn) dans un puits remblayé sous Claude (Martin, 2008, p. 412). Mais la découverte la plus spectaculaire reste celle de cinq pieds de vigne « portant des traces de taille », retrouvés lors des fouilles du quartier Saint-Christoly, à Bordeaux. On proclame souvent que ces ceps ont été retrouvés dans un niveau du début du I^{er} s. (Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 162). Or les fouilleurs eux-mêmes font une analyse plus nuancée de leur découverte : de ces cinq pieds « écrasés par un énorme remblai venu les recouvrir dans la seconde moitié du I^{er} s., lors des réaménagements des berges », seul l'un d'eux a fait l'objet d'un dégagement satisfaisant pendant la fouille d'urgence. Si l'on avance une datation du

début du I^{er} s. c'est qu'« un quinaire d'argent d'Auguste a été trouvé associé au pied de vigne ». Mais en réalité, la datation se situe entre l'année de l'émission de cette monnaie et la mise en place du remblai. Les auteurs se demandent d'ailleurs si « ces vignes taillées sous le règne de Tibère furent utilisées pour produire du vin ou du raisin de table ? » (*ibid.*, p. 151).

On s'aperçoit en fait que ce type de découverte, si passionnant soit-il, ne lève pas toutes les interrogations, car on ne sait s'il s'agit de raisin cultivé pour la table ou pour le chai. Et même si l'on voulait en tirer argument en faveur d'une origine cube ou vivisque de la *Biturica*, on ne pourrait pas trancher, puisque les plants de Bordeaux comme les pépins de Saint-Marcel se situent dans la même période.

LES CONTENANTS

Les amphores, par leur nombre et par leur présence sur des sites très divers, constituent un indicateur bien plus fiable. Dans le dossier de *Gallia* 2001, il est annoncé que dès le premier quart du I^{er} s. apr. J.-C., on fabriquait à Montans des amphores Pascual 1 et qu'il fallait en déduire que du vin était produit dès cette époque dans les campagnes voisines, en particulier à Gaillac (Tarn) ⁹¹ (Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 162). Th. Martin donne en fait des indications chronologiques plus précises : il indique que ces amphores ont été produites « à l'extrême fin du règne d'Auguste » et connaissent un développement important sous Tibère (Martin, 2008, p. 405-411). Son analyse s'appuie sur trois sondages où les Pascual 1 d'origine locale ont été recueillies en association avec des monnaies et de la céramique sigillée : ses informations sont donc particulièrement sûres. Cette imitation de Pascual 1 est en tout cas la plus ancienne des amphores produites dans le bassin de la Garonne. L'amphore « aquitaine » imitée de la Gauloise 5 n'apparaît qu'à partir de 40 apr. J.-C. (Berthault, 2004, p. 227-228). Un peu plus tard, vers 50 apr. J.-C., on observe des imitations de Dressel 2/4 et de Gauloise 3/5 chez les Pétrucos, puis à partir des années 50-60 des imitations du type Oberaden 74 chez les Nitio-briges, entre 50 et 80 des imitations du type Dressel 28 chez les Vivisques ou encore de Dressel 2/4 et de Gauloise 3/5 à Saintes, sous les Flaviens. Ainsi l'apparition d'imitations locales d'amphores rythme-t-elle l'extension du vignoble aquitain à partir de Gaillac (Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 162). Th. Martin suppose en effet que le vin

90. N'oublions pas, en effet, celles des V^e s. ou IV^e s. av. J.-C. (voir *supra*, p. 113). On signale également des découvertes du même type (raisins de vigne cultivée et sarments taillés) effectuées dans des puits à offrandes d'Agen et de Lectoure, datés de la fin du second âge du Fer (Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 162).

91. Confirmant ainsi une hypothèse de R. Dion (1959, p. 105-107).

produit sur les coteaux du Tarn ⁹² descendait le cours de cette rivière pour rejoindre la Garonne et était consommé dans la région. Dans cette perspective, il suggère de réexaminer tous les tessons d'amphores Pascual I retrouvés dans le bassin aquitain et considérés comme d'origine catalane : un certain nombre pourrait provenir de l'atelier rutène.

Il reste maintenant à nous demander comment la vigne a pu apparaître à Gaillac dès les années 10-15 apr. J.-C. Rien d'étonnant à cela : J.-P. Brun et F. Laubenheimer rappellent en effet qu'après la découverte de pépins de raisin de vignes cultivées et de sarments taillés dans des puits laténiens à Agen et à Lectoure, certains chercheurs envisagent une culture de la vigne « en Gaule non méditerranéenne avant la période romaine » (Brun, Laubenheimer dir., 2001, p. 162). Ces pieds de vigne n'avaient donc nul besoin d'être importés : ils étaient déjà sur place. On peut d'ailleurs envisager que les vigneron rutènes ont amélioré leur savoir-faire au contact de leurs voisins de Nîmes, de Béziers ou de Narbonne, ou encore que des colons de Narbonnaise ont créé, quelques décennies après la conquête césarienne, des domaines viticoles dans les cités aquitaines désormais romaines.

Or, Th. Martin souligne que l'atelier de Montans n'est pas le seul à avoir produit des Pascual I à la période « julio-claudienne » : on connaît au moins cinq autres ateliers. Il cite les quatre ateliers de Narbonnaise : Marseille, Saint-Cécile-les-Vignes dans le Vaucluse et Aspiran et Corneilhan dans l'Hérault, et précise que le cinquième n'est pas encore localisé, mais qu'il se trouve en Gaule interne, en région Centre. Nous avons vu que les analyses de pâte des amphores Pascual I présentes à Rennes dès le début du I^{er} s. apr. J.-C., indiquent une fabrication à Crouzilles.

Nous sommes donc face à une production – contemporaine – d'amphores Pascual I à Montans et à Crouzilles ⁹³. Dans le premier cas, ce phénomène serait lié à l'extension des cépages méridionaux vers l'Aquitaine ou à l'amélioration de vignes déjà cultivées sur place, tandis que, dans le second, il serait lié à la création d'un cépage adapté au climat de Gaule centrale. Ainsi pourrait-on attribuer l'invention de la *Vitis biturica* aux Bituriges Cubes.

Sur la question des amphores, on pourrait cependant faire deux objections : l'atelier de fabrication des amphores

retrouvées à Rennes n'a pas été découvert : il est seulement présumé. Certes, mais ce qui compte, c'est l'assurance d'une production d'amphores régionales en Gaule centrale, dès les années 10-20 apr. J.-C. Autre objection : cet atelier présumé est en territoire turon et non en territoire biturige. Certes, mais il faut rappeler que l'examen des pâtes d'amphores indique l'existence d'ateliers non encore localisés dans la cité biturige. Cependant, comme on ne peut raisonner sur des découvertes à venir, exploitons les informations disponibles et voyons comment le vin biturige pourrait être transporté vers Crouzilles pour y être mis en amphore.

On a noté que l'atelier est situé sur la Vienne qui se jette dans la Loire en amont de Saumur : de la Loire, divers itinéraires fluviaux, maritimes ou terrestres pouvaient transporter les amphores vers Rennes ou d'autres villes, voire vers la Grande-Bretagne. Comment le vin biturige, transporté de ses lieux de production dans des tonneaux ou dans des outres pouvait-il rejoindre la Vienne ? Probablement en empruntant un itinéraire qui l'amenait à la Creuse, seule rivière biturige qui se jette dans la Vienne ⁹⁴. Il pouvait rejoindre *Argentomagus*, relié à Bourges et à la Champagne par une voie importante, mais aussi le site routier du Blanc (Indre) qu'une voie venant de Levroux (Indre) et des agglomérations de la Champagne rejoint directement (fig. 92). La découverte récente, sur ce site, à proximité de la Creuse, de *dolia* poissés et de vases de stockage (Coulon, Tardy, 1993) suggère que Le Blanc pouvait jouer le rôle d'un port d'embarquement. Quant à l'atelier de Thésée, sa situation sur le Cher en fait un débouché privilégié pour tout ce qui est produit en amont. Il est facile de concevoir que les amphores Dressel 2/4 et Gauloise 4 qui y sont fabriquées à partir des années 50 servent à transporter le vin qui vient de Bourges et de ses environs.

Sans doute considérera-t-on que ce « montage » est complexe et que l'argumentaire n'en présente pas moins toujours la même faille, l'absence d'ateliers d'amphores sur le sol biturige. On pourra également regretter le faible nombre de *dolia* ou d'amphores signalés comme poissés ou l'absence d'analyses chimiques sur les résidus vinaïres ⁹⁵. C'est en effet une des faiblesses des recherches menées sur la viticulture biturige. Souhaitons que les récentes découvertes de vignobles incitent à lancer un programme spécifique sur le sujet, programme qui comprendrait également

92. Pour une réflexion sur la culture de la vigne dans les campagnes autour de Gaillac, nous renvoyons aux travaux de P. Sillières (1995, p. 133-135).

93. Sans doute serait-il bon d'avoir des informations chronologiques plus précises sur les contextes les plus précoces de découverte des Pascual I à Rennes. Mais d'ores et déjà, il est évident que nous sommes dans la même fourchette chronologique qu'à Montans.

94. La navigation sur ces rivières est désormais assurée depuis la découverte d'un canal menant à la Bouzanne, affluent de la Creuse, et d'un transport de pierres sur cette rivière, voir Pichon, 1995 et 2002.

95. Alors que les résultats obtenus sont désormais très convaincants, voir Garnier, 2004, p. 252.

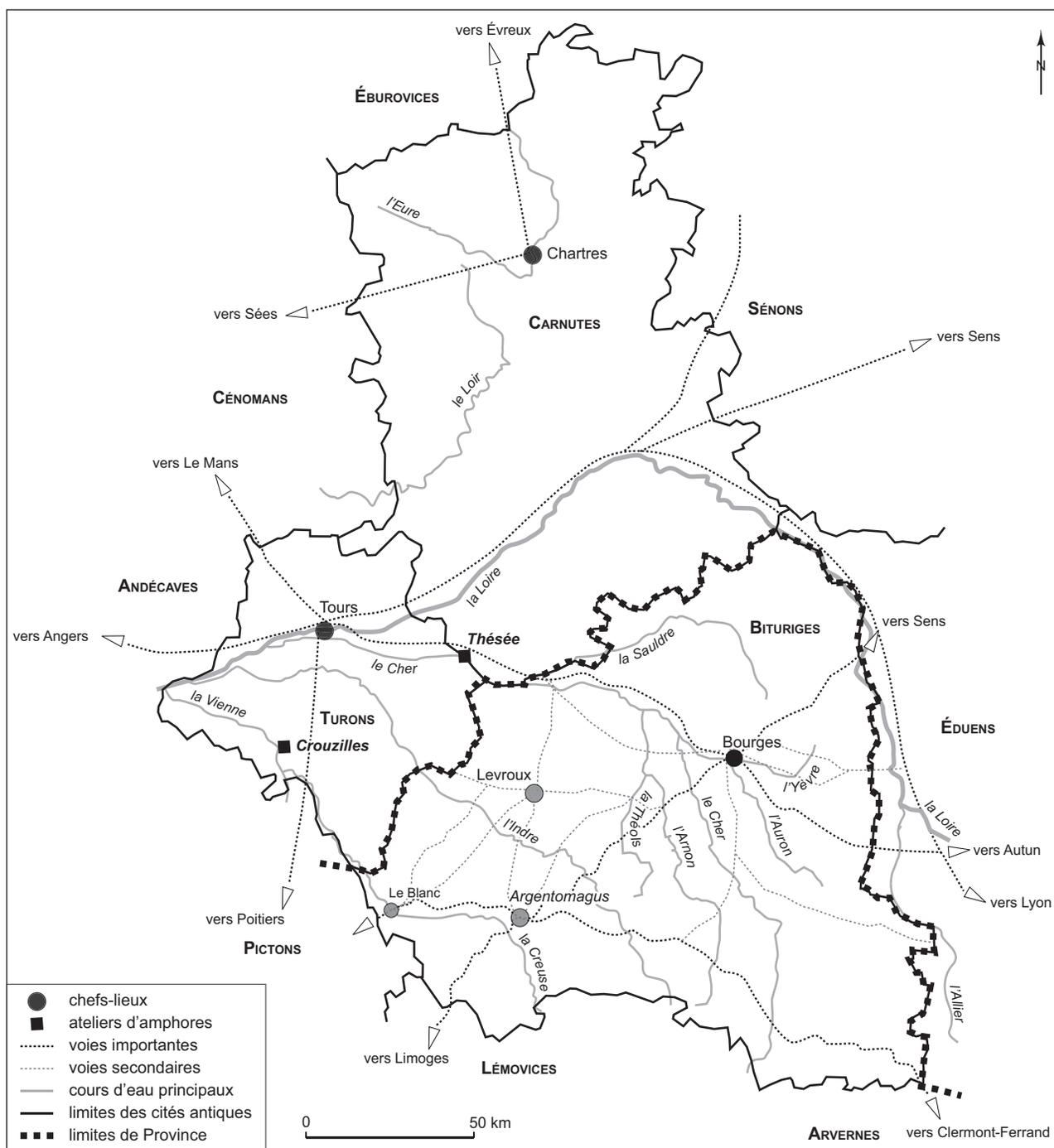


Fig. 92 – Carte des cités bituriges, carnutes et turones (DAO : C. Gandini).

des sondages à l'emplacement des éventuels chais. Dans l'attente de ces nouvelles données, notre objectif est de montrer que dès le règne de Tibère, la vigne a été cultivée dans la cité des Bituriges Cubes. Quant à l'attribution de la *Vitis biturica* aux Cubes, nous n'espérons pas convaincre, mais seulement instiller le doute dans l'esprit de nos lecteurs et les inviter à poursuivre le débat.

F. D.

*
* *

Au terme de cette enquête, rappelons les points sur lesquels nous avons progressé. Il est désormais assuré que, comme nous le savons depuis longtemps pour les cités arverne, turone et bien d'autres, la vigne a été cultivée dans la cité des Bituriges Cubes dès le Haut-Empire. La découverte de deux vignes en périphérie de Bourges en a apporté la preuve définitive. Sans doute, certains spécialistes considèrent-ils que ces vignes situées à proximité de la ville ont plutôt fourni du raisin de table, activité nettement plus lucrative que la production de vin. Interprétation recevable, mais qui n'enlève rien à la présence de la vigne à Bourges – et donc à son acclimatation aux sols et aux conditions météorologiques de cette cité de Gaule centrale. D'ailleurs, s'il y a, dans une région, production de raisin pour la table, on peut supposer qu'il y a aussi production de raisin pour le chai.

La seconde partie de notre article se proposait de revenir sur l'attribution de la *Vitis biturica* aux Bituriges du Bordelais. Il s'agit, nous l'avons vu, d'un débat plusieurs fois centenaire dans lequel les historiens bordelais se sont engagés avec des arguments qui ont convaincu la quasi-totalité de la communauté scientifique⁹⁶. On pourrait s'en étonner : après tout, ce cépage est classé par les spécialistes antiques comme un vin de seconde catégorie, qui compense la qualité par la quantité et qui résiste à des événements climatiques difficiles et contradictoires : vents, pluie, froid, gel, chaleur. Il apparaît surtout comme un cépage robuste, dont « parfois pourtant grâce au climat ou au terrain, les vins vieillissent bien » (Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XIV, 27). Tout cela ne définit pas un cépage noble, mais plutôt, comme le dit Pline lui-même, un cépage *ignobilis*, un cépage sans renom. Et cependant, ces savants ne se sont pas arrêtés à ces considérations : ils n'ont été sensibles qu'à l'ancienneté de la mention. Prouver que les vins du Bordelais remontaient à l'époque de Columelle, voilà leur

ambition. Ils en ont oublié la précision apportée par Isidore de Séville sur l'origine locale de ce cépage (Isidore de Séville, *Étymologies*, XVII, 5, 22), si bien qu'aux qualités de leurs sols ou aux talents de leurs vigneron, ils ont préféré l'importation d'une vigne d'origine lointaine.

Or, R. Étienne a bien montré que l'origine cantabrique de la *Vitis biturica*, prônée par R. Dion, ne tenait pas : on ne peut donc plus affirmer aujourd'hui que « c'est ce cépage d'origine espagnole, qui sera à la base de la fortune vinicole de l'Aquitaine » (Brun, Laubenheimer, 2004, p. 217). Nous avons montré que l'origine grecque qu'il avance à son tour, n'était nullement convaincante. Il faut donc revenir à ce que dit Isidore de Séville : la *Vitis biturica* doit son nom à sa région d'origine, ce qui nous ramène au cœur du débat. Quelle est cette région où, selon Columelle, les vignes « supportent les averses et les tornades très vaillamment [...] ne s'affaiblissent pas sur un sol maigre, supportent mieux le froid que l'humidité, l'humidité plus commodément que la sécheresse sans pourtant s'affliger de la chaleur » (Columelle, *De l'agriculture*, III, 2, 20), où, selon Pline l'Ancien, elles « passent bien la fleur car elles sont hâtives et résistent bien aux vents et aux pluies ; elles sont toutefois meilleures en région froide que chaude, humide que sèche » (Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XIV, 25-27), où, selon Isidore de Séville, la vigne « résiste très bien aux tempêtes, aux pluies et aux chaleurs et produit même en terrain maigre » (Isidore de Séville, *Étymologies*, 5, 22) ? À la lecture de ces descriptions, dira-t-on que « le cépage *Biturica* permet de cultiver la vigne sous un climat atlantique » (Brun, Laubenheimer, 2004, p. 217) ? Ce serait oublier les précisions de Columelle (*De l'agriculture*, III, 2, 20) ou de Pline (*Histoire naturelle*, XIV, 27) qui soulignent la résistance de ces plants au froid, qualité que présente également la *Vitis carbunica*, la vigne d'*Alba* qui pousse sur les contreforts méridionaux du Massif central (*H.N.*, XIV, 43). Les périodes de froid et de gel en hiver et au printemps, puis celles de chaleur l'été, caractérisent davantage les zones continentales du centre de la Gaule que les bords de la Garonne. On peut donc penser qu'il revenait aux agriculteurs de régions plus rudes que les rivages océaniques ou méditerranéens de mettre au point un cépage résistant.

Il est évident qu'un tel argumentaire ne constitue pas une preuve définitive de l'attribution de la *Vitis biturica* aux Cubes. Vers quels éléments – plus sûrs – nous tourner ? Nous avons vu que la découverte de pépins de raisin dans des fosses, des tombes ou des habitats indique seulement que du raisin était consommé ; même lorsqu'il s'agit de variétés cultivées, nous ignorons si le raisin était importé ou produit sur place. Plus intéressante pour notre propos

96. Voir par exemple la définition que J. André donne du cépage *Biturica* « vigne des *Bituriges Vivisci*, à l'embouchure de la Garonne, plutôt que des *Bituriges Cubi* de notre Berry » (André, 1952, p. 129).

est la présence à Bordeaux, en bordure de la Devèze, de deux rangs de pieds de vigne recouverts par un remblai dans la seconde moitié du I^{er} s., alors qu'à Bourges, c'est la période du Haut-Empire – sans plus de précision – qui est avancée pour les deux vignes de la périphérie du chef-lieu. La vigne de Bordeaux bénéficie donc d'une datation plus précise que celle de Bourges, mais cette datation du milieu du siècle, au mieux contemporaine des amphores dites aquitaines, produites dans les années 50 apr. J.-C., n'apporte pas d'élément nouveau au débat. En l'absence d'installation vinicole – cube ou vivisque – remontant au moment de l'invention du cépage – le *nuper* de Columelle nous a permis de cerner une période située entre 18 apr. J.-C. et les années 20-40 apr. J.-C.⁹⁷ –, c'est en effet la production d'amphores locales pour commercialiser le vin qui apparaît comme le critère le plus sûr.

Or, Th. Martin vient de rappeler que si l'atelier rutène de Montans a produit des imitations de Pascual 1, c'est aussi le cas de cinq autres ateliers dont quatre localisés en Narbonnaise et un en Gaule centrale (Martin, 2008, p. 403, fig. 2). Il retient « l'extrême fin du règne d'Auguste » pour l'apparition de ces premières amphores (*ibid.*, p. 405). C'est la même date avancée pour les amphores Pascual 1 découvertes à Rennes et fabriquées, d'après les analyses de pâte, à Crouzilles, chez les Turons (Laubenheimer *et al.*, 2005, p. 379). Sans doute, rien ne prouve que le vin mis en amphore à Crouzilles est produit chez les Bituriges Cubes : la seule chose assurée, c'est que du vin est produit dans le bassin ligérien dès le règne de Tibère. Pour la même période, on n'a aucun indice ni de fabrication d'amphores, ni de production de vin chez les Bituriges Vivisques.

C'est à partir du milieu du I^{er} s. apr. J.-C. qu'apparaissent et chez les Vivisques et dans les cités voisines, les amphores dites aquitaines (Berthault, 2004, p. 227). F. Berthault souligne leur présence, à cette date, dans toutes les cités d'Aquitaine, sauf chez les Bituriges Cubes : il y voit la preuve que ceux-ci n'ont pas de vin à commercialiser et qu'ils n'ont donc pas inventé la *Vitis biturica* (Berthault, 2004, p. 228). Mais on peut au contraire considérer que s'ils n'ont pas adopté l'amphore aquitaine, c'est parce qu'ils avaient lancé, plus tôt, leur propre production d'amphores. On rappellera en particulier les amphores régionales d'origine

indéterminée retrouvées à *Argentomagus* : certaines ont été jetées dans des couches qui se sont constituées entre 30 et 50 apr. J.-C. (voir *supra*, p. 132). On remarque d'ailleurs que ces formes « originales » apparaissent sur le site, une à deux décennies plus tôt que les imitations d'amphores gauloises (Gauloise 2, puis Gauloise 4), plus tôt également que les amphores de type aquitain, ce qui pourrait constituer un indice en faveur d'une production de vin plus ancienne de quelques décennies chez les Bituriges Cubes.

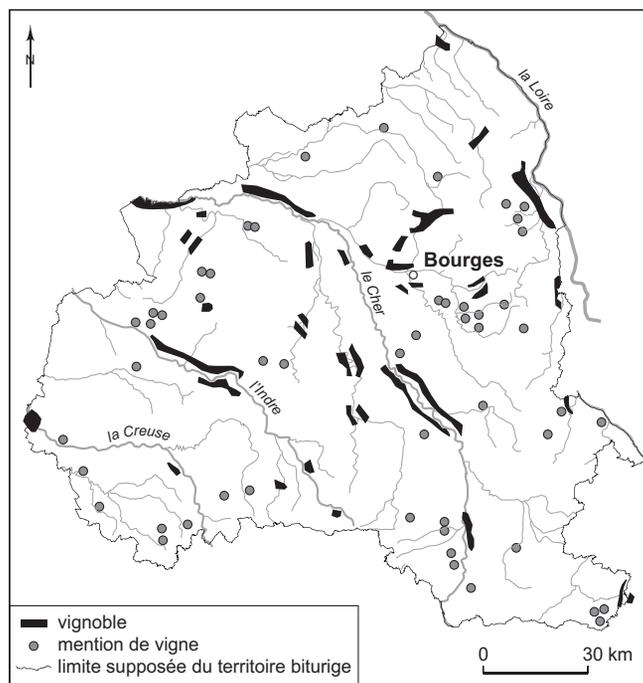
Mais, dans l'état actuel de la documentation, un tel argument peut sembler insuffisant. Du moins aurons-nous passé en revue l'ensemble du dossier, sans nous contenter, comme nos prédécesseurs, C. Estienne (1537, verso f^o 22)⁹⁸ ou encore R. Billiard, de décréter, sans preuve, que la paternité de la *Vitis biturica* revient aux Bituriges du Berry (Billiard, 1913, p. 85-86)⁹⁹. Récemment, à l'occasion de la relecture des structures archéologiques trouvées en périphérie de Bourges, A. Ferdière s'est penché à son tour sur cette question, mais après avoir rappelé les découvertes récentes, il conclut, sans entrer au cœur du débat historiographique, que « les deux *civitates* candidates pour ce cépage peuvent aujourd'hui être renvoyées dos à dos » (Ferdrière *et al.*, 2000, p. 248). Pour notre part, nous avons tenté d'aller plus loin et nous estimerons avoir atteint notre objectif si désormais ceux qui citent la *Vitis biturica* ne s'appuient plus sur la tradition érudite pour l'attribuer automatiquement aux Vivisques.

Et pour ceux qui accepteraient l'idée que la *Vitis biturica* pourrait avoir été créée sur les coteaux de la Loire ou du Cher plutôt que sur les rives de la Garonne, nous ajouterons quelques lignes à l'hypothèse cube en nous interrogeant sur les personnalités bituriges qui auraient pu se lancer dans l'aventure de la viticulture. Derrière les vigneron, il faut évoquer des propriétaires terriens prêts à assumer le coût de l'expérimentation, des propriétaires qui ont dû prendre connaissance des traités de viticulture écrits par le Gaulois Julius Atticus, peut-être originaire de Vienne, par Julius Graecinus de Fréjus ou par des Hispaniques (Tchernia, 1986, p. 219). Or nous connaissons les tombes de six aristocrates bituriges, élevées entre 50 av. J.-C. et 50 apr. J.-C. Dispersées en plusieurs points de la Champagne, elles contenaient un mobilier riche et varié révélant le statut

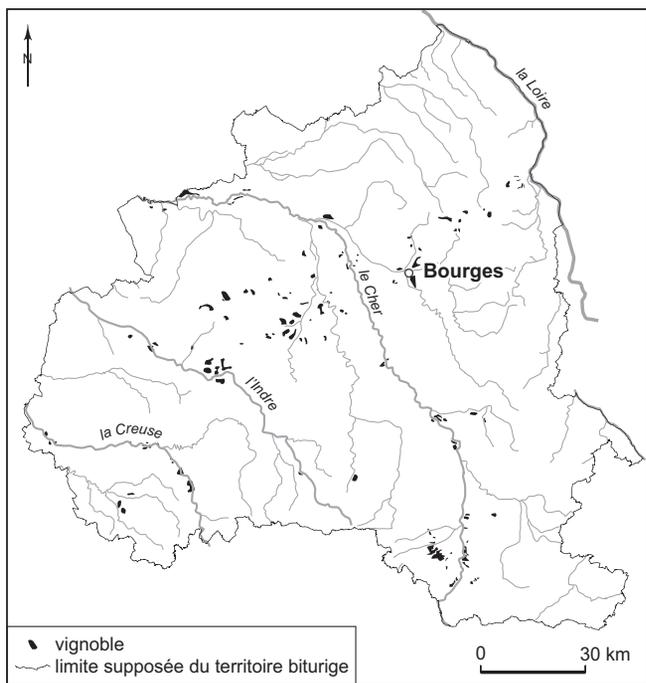
97. La date de 18 apr. J.-C. correspond à l'année de la rédaction du livre IV de Strabon ; on la déduit d'une indication chronologique donnée par l'auteur en 4. 6. 9. Quant aux années 20-40, elles sont proposées par A. Tchernia qui suggère que la *Balisca* et la *Biturica* étant déjà bien « appréciées de la majorité des viticulteurs » lorsque Columelle en parle, leur apparition doit remonter au règne de Tibère (Tchernia, 1986, p. 197, n. 2).

98. Il qualifie la *Biturica* de « vigne de Bourges ».

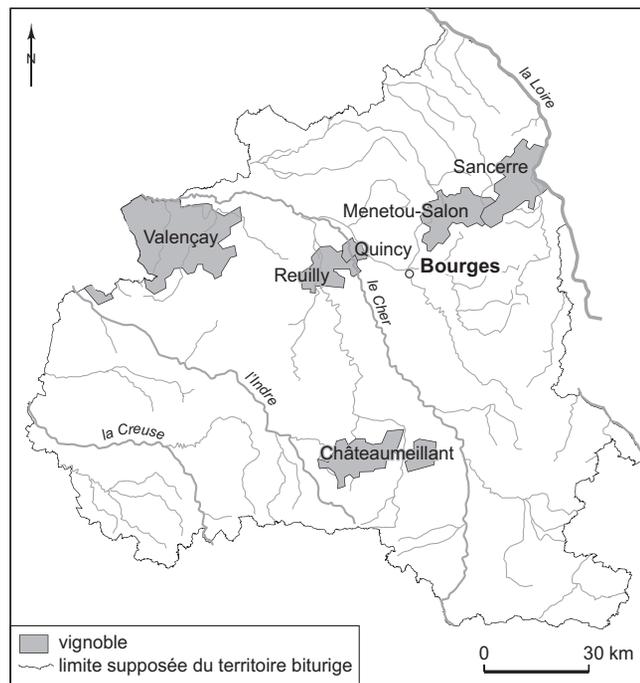
99. Il affirme, en effet, que « les Bituriges (Berrichons) avaient sélectionné une variété de vigne, la *Biturica*, estimée jusqu'en Italie », mais il ajoute une note qui contredit en partie son texte : « Faut-il voir dans ces Bituriges les Berrichons proprement dits, ou bien les *Bituriges Ubisci* qui habitaient le Bordelais ? Aucune raison, croyons-nous, ne milite en un sens plutôt que dans l'autre » (Billiard, 1913, p. 313).



a



b



c

Fig. 93 – Carte des secteurs viticoles du Berry : a, Moyen Âge (d'après Querrien, 1995) ; b, époque moderne (d'après Carte de Cassini in Maussion, 2003, p. 336, fig. 189) ; c, aujourd'hui (d'après Montalbetti dir., 2003, p. 972) (DAO : C. Gandini).

social très élevé du défunt (Ferdrière, Villard dir., 1993). On note en particulier, dans quatre de ces sépultures, la présence d'amphores tarraconnaises Pascual 1 aux côtés d'armes, d'outils et de vaisselle en bronze. Ce qui retient notre attention, c'est la plus récente de ces tombes, celle de Neuvy-Pailloux, datée des années 40-50 apr. J.-C. Les parois portaient des peintures du III^e style pompéien exécutées vers 30 apr. J.-C., du vivant même de leur propriétaire, et proches de décors contemporains retrouvés à Lyon (*ibid.*, p. 165-166). Or, sur les candélabres des interpanneaux figuraient des pampres et des grappes de raisin, dont A. Barbet précise qu'il s'agit d'un motif rare en Gaule dans une telle composition (Barbet, 1993, p. 166) (fig. 90). On en déduira qu'il n'a pas été choisi au hasard¹⁰⁰. Pourquoi ne pas y voir la tombe d'un de ces « maîtres de chais¹⁰¹ » ? On a parlé à leur sujet de maîtres de forges, à cause de pinces à feu présentes dans les tombes les plus anciennes (Ferdrière, Villard dir., 1993, p. 282-285), mais absentes dans les trois dernières, postérieures au changement d'ère.

On pourrait envisager que ces propriétaires de grands domaines se tournent alors vers la viticulture pour parfaire la mise en valeur de leurs terres. C'est en effet à ce même moment que l'on observe le développement de la métallurgie dans certaines régions de la cité¹⁰², alors que la Champagne – dont le sous-sol est tout aussi favorable à la

présence de minerai de fer – révèle très peu de traces de cette activité. Or, les indices liés à la vigne se concentrent sur les plateaux et les coteaux des rivières qui traversent la Champagne, notamment dans la région de Bourges. Les cartes de la vigne au Moyen Âge ou à l'époque moderne confirment cette répartition et ce sont encore aujourd'hui les mêmes secteurs qui sont consacrés aux vins du Berry¹⁰³ (fig. 93).

À la différence de la cité vivisque, aucun témoignage tardif¹⁰⁴ ne célèbre les vignes de la cité des Cubes dont le chef-lieu devient, lors de la réforme de 297, capitale de l'Aquitaine Première, avant qu'au milieu du IV^e s. la fusion avec l'Aquitaine seconde n'entraîne le transfert des pouvoirs vers Bordeaux. Il semble bien que dès cette période, la réputation des vins du Bordelais et la richesse de ses propriétaires aient largement surpassé celle des vins du Berry, ce qui explique l'accord quasi unanime jusqu'à aujourd'hui sur l'attribution de la *Vitis biturica*.

100. En écho à ces thèmes, citons une peinture de Bourges, datée de la seconde moitié du I^{er} s. représentant en interpanneau sur fond rouge, un cratère à anses surmonté d'un Dionysos avec thyrses présenté dans la nudité héroïque du chasseur (Barbet, 2008, p. 139-140). Pour apprécier la portée de ces représentations peintes, voir Allag, 1997, où l'auteur souligne le réalisme de la représentation des grappes et des feuilles de raisin et s'interroge sur les intentions du commanditaire.

101. Comprendons ce terme au sens de *dominus*.

102. Comme la région d'*Argentomagus*, le secteur de Tronçais ou celui de Farges-Allichamps, voir Dumasy *et al.*, 2010, p. 471 et fig. 4.

103. Voici les termes utilisés pour caractériser le vignoble actuel du Berry : « il constitue une région indépendante et différente (des autres régions de la vallée de la Loire), tant par les sols, essentiellement jurassiques [...] que par le climat semi-continental, aux hivers froids et aux étés chauds ». Ou encore : « les secteurs viticoles du Centre (Menetou-Salon et Sancerre, Quincy et Reuilly notamment) occupent les endroits les mieux exposés des coteaux ou plateaux modelés au cours des âges géologiques par la Loire et ses affluents, l'Allier et le Cher » (Montalbetti dir., 2003, p. 860).

104. En dehors de celui de Grégoire de Tours sur la présence de vignes à Châteaumeillant lors de la victoire de Chilpéric en 582 : « La dévastation commise fut telle que depuis l'Antiquité on n'en a jamais entendu raconter une pareille ; car il ne resta ni maison, ni vigne, ni aucun arbre » (Grégoire de Tours, *Histoire des Francs*, VI, 31). A. Querrien se demande cependant si cette mention qui reste isolée ne relève pas d'une figure de rhétorique (Querrien, 1995, p. 104). À la lecture des citations de l'auteur sur la vigne autour de Nantes ou de Rennes, on peut ne pas partager cet avis.