Aux origines de la vigne et du vin dans les vallées du Rhin et de la Moselle

de l'époque celtique à la fin de la période romaine

The origin of vineyards and wine in the Rhine and Moselle valleys from the Celtic to the late Roman periods

Geschichte der ersten Reben und des Weins im Rhein- und Moseltal, von den Kelten bis zum Ende der Römerzeit

Bernadette Schnitzler

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1062>

DOI : 10.4000/alsace.1062

ISSN : 2260-2941

Éditeur

Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 13-32

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

Bernadette Schnitzler, « Aux origines de la vigne et du vin dans les vallées du Rhin et de la Moselle », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 01 septembre 2014, consulté le 02 mai 2019.

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1062> ; DOI : 10.4000/alsace.1062

Aux origines de la vigne et du vin dans les vallées du Rhin et de la Moselle

de l'époque celtique à la fin de la période romaine

Le problème de l'introduction de la vigne au Nord des Alpes a été à l'origine d'un long débat et la plupart des auteurs s'accordent aujourd'hui pour attribuer cet apport aux Romains. Bien que sa consommation par les élites celtiques soit attestée en Alsace bien avant la conquête romaine, il est évident que le vin occupe une place croissante dans la civilisation romaine. Ce breuvage y est présent aussi bien sur les tables des auberges que sur celles des demeures les plus luxueuses et il est lié à de nombreuses pratiques non seulement alimentaires, mais aussi médicales ou religieuses. Mais qu'en est-il réellement lorsque l'on soumet la théorie à l'épreuve de l'archéologie? Que nous apprennent en ce domaine les découvertes réalisées lors des fouilles menées en Alsace et dans les régions voisines?

Un élément de prestige pour les « princes » celtes

L'apport de la vigne en Gaule est considéré généralement comme le fait des colons grecs de Marseille qui, au VI^e siècle avant J.-C., introduisent sa culture sur les rives de la Méditerranée et dans le Sud de la Gaule ; en parallèle, blé, métaux, ambre, esclaves sont échangés par les peuples de Gaule contre du vin venu de Grèce ou d'Étrurie. La vigne mettra toutefois plus de six siècles à gagner les régions du Rhin et de la Moselle, où elle sera à l'origine d'une économie viticole particulièrement florissante aux III^e et IV^e siècles après J.-C. Des études récentes ont toutefois mis en évidence, sur divers sites méridionaux, des traces de pépins de raisins de vigne

cultivée¹ dès la fin du VI^e et le début du V^e siècle avant J.-C. Par ailleurs, les fruits de vignes sauvages ont pu être récoltés ponctuellement dès le Néolithique, par exemple dans les sites lacustres suisses, dans le cadre d'une consommation locale². En Alsace, des pollens de vigne sauvage (*vitis sylvestris*) sont signalés à Rhinau dès l'Âge du Bronze³. Le processus qui aboutit à la culture de la vigne en Gaule semble donc issu d'une évolution complexe, tributaire non seulement d'influences grecques, mais aussi des pratiques de communautés autochtones⁴.

Le développement du commerce entre le monde méditerranéen et le monde celtique va permettre la diffusion et la consommation du vin jusque dans les régions du Nord de la Gaule et dans les pays du Rhin et du Danube. Produit coûteux et précieux, il devient rapidement un élément de prestige pour les princes celtes en contact avec l'Italie et la Grèce à travers les comptoirs établis sur les rives du Sud de la Gaule, puis avec la province de Narbonnaise après sa romanisation. Au même titre que la belle vaisselle en bronze fabriquée en Grèce, en Grande Grèce (Italie du Sud) ou en Étrurie ou encore les céramiques aux riches décors rouges et noirs issues des ateliers grecs ou les céramiques campaniennes noires et brillantes, le vin va devenir un enjeu de pouvoir et un cadeau « diplomatique » apprécié dans les négociations commerciales entre les marchands grecs puis romains et les princes celtes, qui assurent le contrôle des points de passage sur les voies commerciales principales et qui raffolent de ce nouveau produit de luxe. Le vin, importé de façon massive et transporté dans des amphores en terre cuite, concurrence donc rapidement l'hydromel dans la société aristocratique de l'Âge du Fer.

Mais le lien qui s'établit bien avant la conquête romaine, entre les Gaulois et le vin, symbole de richesse et de prestige, est bien plus complexe. Sa consommation croissante dans les *oppida* semble être essentiellement en relation avec des cérémonies religieuses ou funéraires⁵. Des tessons d'amphores ont été retrouvés ainsi par milliers dans le sanctuaire gaulois fouillé de 2001 à 2005 au centre de l'oppidum de Corent (Puy de Dôme) : plus de 80 000 tessons d'amphores de vins italiens importés, datées de la

1. Les progrès de la biologie moléculaire et de l'étude de l'ADN permettent aujourd'hui aisément de distinguer vigne sauvage et vigne cultivée.

2. H. CÜPPERS, « Wein und Weinbau zur Römerzeit im Rheinland », in : *Germania Romana*, III, Heidelberg, 1970, p. 138-145.

3. J. COUDERC, dans J. BAUDOUX, *Les Amphores du Nord-Est de la Gaule*, Documents d'Archéologie française, tome 52, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1996, p. 62, note 73.

4. *Vin de folie. Rites et consommation chez les Gaulois*, catalogue d'exposition, Archéosite gaulois de Saint-Julien sur Garonne, 16 avril au 26 novembre 2006, Muret, 2006.

5. S. GROH et H. SEDLMAYER, *Blut und Wein. Keltisch-römische Kulturpraktiken*, actes du colloque de Frauenberg, près de Leibnitz, mai 2006, Collection Protohistoire européenne n° 10, Éditions M. Mergoïl, Montagnac, 2007.

fin du II^e et du début du I^{er} siècle avant J.-C., ont été mis au jour autour du sanctuaire, associés tout à la fois à de la céramique campanienne et indigène. Une partie de ce vin importé a été employé aussi, outre sa consommation, pour faire des libations, en le déversant dans des cuves creusées dans le sol. L'hypothèse a été émise que le vin a remplacé peu à peu, vers la fin de l'époque celtique, le sang des sacrifices animaux lors de grandes festivités collectives régionales⁶. Les découvertes archéologiques des dernières décennies nous permettent aujourd'hui d'appréhender sous un jour nouveau l'énorme phénomène commercial qu'a été l'importation massive en Gaule de vins italiens, mais aussi de saisir peu à peu la forte dimension sociale, rituelle et cérémonielle de sa consommation dans les trois derniers siècles avant notre ère⁷.

La vaisselle en bronze est étroitement liée à la consommation du vin lors de grands festins collectifs ; on la retrouve aussi parmi le mobilier funéraire des tombes des riches princes territoriaux de l'époque celtique. Le cratère de Vix, qui peut contenir jusqu'à 1 000 litres, en est l'exemple le plus célèbre, mais il est loin d'être le seul et les découvertes archéologiques des dernières décennies ont largement contribué à augmenter le corpus de la vaisselle en bronze importée retrouvée en Gaule et en Germanie. Ces services se composent le plus souvent d'un cratère ou d'un grand chaudron pour diluer le vin – ce dernier est à l'origine une sorte de mélasse assez épaisse –, d'une coupe ou d'un puitsoir, d'une passoire pour filtrer les aromates qui y sont mélangés, et des cruches en bronze (œnochoés) fines et élégantes pour le service de la table. La présence de ces pièces de grand prix parmi le mobilier funéraire des tombes celtes les plus riches démontre, s'il en était besoin, de l'importance accordée à ces biens. La tombe sous tumulus du prince de Hochdorf, fouillée près de Ludwigsburg par le service archéologique du Bade-Wurtemberg en 1978-1979, a livré ainsi un exceptionnel ensemble de vaisselle et un service à boire : bassins, plats et assiettes, chaudron importé de Grande Grèce et décorés de lions couchés, neuf cornes à boire, œnochoé et stamnos en bronze⁸.

6. M. POUX, « Blutige Opfer und Weinspenden in Gallien am Beispiel des spätkeltischen-römischen Heiligtums von Corent (Frankreich) », in : S. GROH et H. SEDLMAYER, *op. cit.*, p. 11-33.

7. M. POUX, *L'Âge du vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Collection Protohistoire européenne, t. 8, Éditions M. Mergoïl, Montagnac, 2004.

8. *Trésors des princes celtes*, catalogue d'exposition, Grand Palais 20 octobre 1987 - 15 février 1988, Éditions de la Réunion des Musées Nationaux, Paris, 1987, p. 95-188.

En Alsace, plusieurs découvertes de ce type ont également été signalées⁹. L'ensemble le plus complet est celui découvert dans un grand tertre funéraire de la forêt de Hatten au milieu du XIX^e siècle, au lieu-dit Eschenbusch¹⁰. Ce mobilier « princier » se compose d'un grand chaudron en bronze à deux anses ovalaires en fer, d'un bassin plat, de deux œnochoés dont l'une est décorée d'une tête de félin, l'autre d'une palmette, ainsi que des restes d'une coupelle en bronze. Une autre œnochoé, ornée d'un motif dérivé de la palmette grecque et datée de la première moitié du V^e siècle avant J.-C., a été mise au jour dans le Goethehübel de Sessenheim (fig. 1)¹¹ ; l'œnochoé de Soufflenheim, conservée au Musée Historique de Haguenau, est plus remarquable encore par son décor animalier où s'opposent deux figures de sphinx. La présence de cette prestigieuse vaisselle d'importation constitue ainsi une preuve « en négatif » de la consommation, dès l'époque celtique, de vin importé d'Italie ou du Sud de la Gaule par les élites gauloises.

Fig. 1 : Sessenheim : œnochoé en bronze à décor de palmette ; La Tène ancienne (Doc. Musée Archéologique, photo M. Bertola, Musées de Strasbourg).

Les amphores vinaires, marqueur de romanisation?

La présence de tessons d'amphores sur des sites de la toute fin de l'époque celtique témoigne également de la pénétration économique progressive de Rome, bien avant la conquête militaire, par l'intermédiaire

9. A.-M. ADAM, « Importation de vases de bronze étrusques : quelques observations » in : S. PLOUIN (dir.), *Trésors celtes et gaulois. Le Rhin supérieur entre 800 et 50 avant J.-C.*, catalogue d'exposition, Musée Unterlinden, Colmar, 16 mars au 2 juin 1996, Strasbourg, 1996, p. 156-165.

10. M. de RING, *Les Tombes celtiques de l'Alsace de la forêt communale d'Ensisheim et du Hübelwaeldede*, Strasbourg, 1859 ; M. de RING, « Les tombes celtiques de la forêt communale de Hatten (Bas-Rhin) », in : *Bulletin de la SCMHA*, 1^{ère} série, tome III, 1858-1860, p. 219-225.

11. É. MARTIN, « Die Ausgrabung des Goethehügels bei Sessenheim », in : *Bulletin de la SCMHA*, 2^e série, XII, 1884-1886, p. 19-29.

de la Narbonnaise – la Gaule du Sud romanisée –, où la culture de la vigne est présente dès le I^{er} siècle avant J.-C. Son développement constitue un marqueur culturel de premier ordre pour appréhender la romanisation progressive des élites gauloises régionales. La célèbre fouille de l'épave de la Madrague de Gien a permis d'étudier les vestiges exceptionnels d'un grand navire romain de 40 m de long, qui a fait naufrage vers 75 à 60 avant J.-C avec son chargement de plus de 6 000 amphores.

Les fouilles menées depuis une quinzaine d'années par l'Université de Strasbourg sur les sites de hauteurs de la région de Saverne ont contribué à fournir des informations nouvelles sur l'importation de vin venu d'Italie ou du Midi de la Gaule. La découverte d'amphores vinaïres Dressel 1a dans l'oppidum du Fossé des Pandours¹², associées à des potins « au sanglier » et à des fibules du type de Nauheim, témoigne de l'importance de ces importations et atteste de la consommation de vin en Alsace à La Tène D, c'est-à-dire au cours du dernier siècle avant notre ère. Cet oppidum est considéré comme la capitale de la cité des Médiomatriques et son importance est aujourd'hui largement reconnue. Il est donc particulièrement intéressant d'y noter la découverte en grand nombre d'amphores de vin, produit de luxe emblématique du monde méditerranéen et assimilé à un mode de vie qui se rapproche peu à peu de la manière de vivre « à la romaine ». À Sierentz (Haut-Rhin), une amphore estampillée MOC, datée de 50 avant J.-C. et provenant de Marseille, pourrait être liée à la première occupation du site, où elle est associée à des monnaies leuques et séquanes et à une imitation de céramique campanienne¹³.

La même constatation a été faite en Lorraine, dans les niveaux archéologiques de la fin de l'époque celtique et du début de l'époque romaine à Metz. Des amphores de type Dressel 1a, datées de la période qui précède de peu la conquête, sont présentes, bien qu'encore rares, et attestent là encore d'une consommation certaine de vin importée de Gaule du Sud.

On note une augmentation progressive des découvertes d'amphores au tournant de notre ère, puis un développement plus marqué des importations à partir du règne de Néron et surtout sous les Flaviens. Le marché est fortement influencé en Alsace par la présence de l'armée et par la consommation militaire, qui amène un changement progressif dans les habitudes de consommation des populations urbaines, puis rurales. L'armée est un client privilégié pour les marchands du Sud de la Gaule,

12. S. FICHTL, « Quelques éléments de datation pour l'oppidum du Fossé des Pandours au col de Saverne, Bas-Rhin », in : *Cahiers Alsaciens d'Archéologie, d'Art et d'Histoire*, tome XLII, 1999, p. 31-44.

13. J.-J. WOLF, *Sierentz 5 000 ans d'histoire ; état des recherches archéologiques 1977-1985*, 1985, p. 46.

mais elle constitue aussi un moteur important pour le commerce au I^{er} siècle après J.-C. La multiplication des amphores vinaires (mais aussi à huile ou à garum) jalonne les transformations du mode de vie et sont autant de preuve de la romanisation rapide de la population autochtone.

Une infinie variété de vins à l'époque romaine

L'importance de la consommation du vin est perceptible également dans l'abondance des variétés produites, qui vont des vins de consommation courante jusqu'aux crus les plus recherchés¹⁴. Le passionnant travail de thèse de Juliette Baudoux¹⁵ a permis de mettre en lumière la grande variété des types d'amphores à vin retrouvées en Alsace. Leur analyse morphologique et épigraphique rend possible l'attribution de la plupart d'entre elles à des ateliers de production et permet de reconstituer les circuits commerciaux et les réseaux de distribution. Elles ne sont toutefois pas les seuls marqueurs de cette diffusion, car il convient de garder présent à l'esprit que le vin pouvait également être transporté dans d'autres contenants, tels les tonneaux, les grandes jarres en céramique (*dolia*) ou les outres en peaux qui n'ont pas laissé de traces archéologiques.

L'Alsace a livré une grande variété de formes d'amphores ; le type Haltern 70 venu d'Espagne (Catalogne, Bétique) apparaît dès l'époque d'Auguste et le nombre de ces amphores augmente régulièrement au cours du I^{er} siècle après J.-C., du règne de Tibère à celui de Néron. Un col d'amphore découvert à Strasbourg, place Benjamin Zix, porte une inscription peinte fournissant le nom d'un marchand de Bétique et peut-être aussi celui du producteur¹⁶. Les vins de la Mer Égée sont identifiables à la forme des amphores de Cos ou de Rhodes, de forme conique et terminées en pointe. Les amphores de la Gaule du Sud prennent la relève ; elles sont majoritairement de type Gauloise 4, témoignant d'une standardisation de la production avec ce modèle à panse ventrue spécialement destiné à l'exportation et produit en abondance dans les ateliers spécialisés du Midi. Leur présence devient notable à partir des Flaviens et jusqu'au II^e siècle pour l'Alsace. Malgré cela, il semblerait que la pénétration du vignoble dans notre région, vers 220 après J.-C., s'est effectuée non pas seulement

14. J. ANDRÉ, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles-Lettres/Études anciennes, Paris, 1981, p. 162-174 ; J.-P. BRUN, *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*, Éditions Errance, Paris, 2004, 320 p.

15. J. BAUDOUX, *Les Amphores du Nord-Est de la Gaule*, Documents d'Archéologie française, t. 52, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1996.

16. F. PÉTRY, « Informations archéologiques », in : *Gallia*, t. 36, fasc. 2, 1978, p. 361 et 363.

par la Porte de Bourgogne, comme on le supposait jusqu'à présent¹⁷, mais plutôt par le Palatinat et la Moselle. Il est intéressant de noter que ces amphores ont fréquemment été « recyclées », remployées en matériau de comblement de fossés ou de vides sanitaires, pour le conditionnement secondaire de divers produits, voire en vase funéraire pour recevoir et protéger le corps de bébés ou de jeunes enfants.

En parallèle aux découvertes archéologiques, une liste impressionnante de crus nous est fournie par les auteurs latins. Le poète Martial, contemporain de l'empereur Domitien, décrit dans ses *Épigrammes* (XIII, 106-125) la provenance des vins consommés à Rome : vin de raisins secs de Cnossos, luxueux vin miellé de Falerne, vin d'Albe, de Sorrente, de Setia, de Trifolium, mais aussi de Cécube, de Signia, de Messine, de Spolète, sans oublier les vins de Marseille, Tarente ou Caere...

Les processus de traitement des vins dans l'Antiquité permettent d'obtenir de nombreuses qualités différentes, de la pire à la meilleure, pour répondre et s'adapter à la demande des consommateurs¹⁸. Le premier pressurage donne le moût, qu'on laissait fermenter. Quand le marc ne rendait plus, on coupait celui qui débordait du pressoir pour le presser à nouveau et on obtenait ainsi un moût de rognure (*mustum tortium*), que l'on mélangeait à celui du premier pressurage. Le vin de marc (*vinum acinaticium*) était obtenu en faisant macérer le marc dans de l'eau, puis en le faisant repasser dans le pressoir. Ce vin de faible qualité ne se conservait pas au-delà de trois mois et était fourni aux domestiques et aux esclaves pour leur consommation (Caton, *De Agricultura*, 25, 57). Le vin doux (*vinum dulce*) est obtenu à partir du moût qui s'écoule du raisin avant le pressurage ; il était versé dans des jarres et placé durant trente jours dans l'eau d'un puits, ce qui permettait d'atteindre la saison hivernale en empêchant l'action des levures.

Dans une gamme supérieure, les vins de liqueur étaient sucrés et aussi plus alcoolisés. Le *passum* est un vin de raisins séchés, de préférence un raisin muscat ; souvent appelé vin grec ou vin de Crète, il était très estimé à Rome. Les vins grecs, réalisés à partir de raisins trempés dans de l'eau de mer avant pressurage, puis pressés à la main, sont très appréciés et les Romains ne tardent pas à imiter cette production. Les grands crus de Cos, Rhodes ou Clazomènes sont amplement vantés par Pline dans son *Histoire naturelle* (14, 73-79).

17. J. BAUDOUX, *op. cit.*, p. 62 ; Ch. M. TERNES, *La Vie quotidienne en Rhénanie à l'époque romaine* (I^{er} au IV^e siècle), Hachette, 1972, p. 197-203 ; J.-M. TERNES, « La vinification en pays trévire et rhénan. L'apport des découvertes archéologiques récentes », in : *Archéologie de la vigne et du vin en Gaule et dans les provinces voisines*, colloque de l'École Normale supérieure, Paris, 28-29 mai 1988, Caesarodunum, XXIV, 1990, p. 237-246.

18. J. ANDRÉ, *op. cit.*

Le vin miellé (*mulsum*) est fabriqué à partir de treize litres de vin mélangés à dix livres de miel (soit 3, 270 kg) et les plus raffinés font appel aux meilleurs vins et aux meilleurs miels. Le centenaire Romilius n'attribue-t-il pas son grand âge à la consommation régulière de pain trempé dans du vin miellé (Pline, 22, 113-114)?

Le vin cuit (*defrutum*) est obtenu à partir de la cuisson du moût réduit par ébullition, ce qui améliore notablement la qualité de moûts parfois médiocres. Des goûts différents sont obtenus par l'adjonction d'ingrédients divers, telles une coloration par du suc d'aloès ou par du safran, une addition de résine ou de poix dans les moûts pour obtenir un vin résiné, ou encore par la fumigation qui fait perdre au vin sa couleur... mais aussi sa teneur en alcool jusqu'à le rendre sirupeux et amer, au point qu'il faut le mélanger avec de l'eau pour pouvoir le boire. La poix qui enduit et rend étanche les jarres ou les tonneaux pouvait contribuer aussi à donner au vin un goût particulier. Une consommation du vin avec de la glace en été est signalée également par les auteurs latins, car il était conseillé de boire les vins frais.

Des traces archéologiques dans la vallée du Rhin

L'historien latin Suétone relate dans son *De Vita Caesarum*, que l'empereur Domitien (81-96 après J.-C.) prend un édit pour limiter la production de vin en Gaule ; ce texte est révélateur de l'importance de cette production et de la forte concurrence qu'elle faisait peser sur les vins italiens. Il nous livre aussi indirectement une information sur l'importance des superficies cultivées, puisque l'extension de la vigne semble nuire de surcroît à la culture du blé. Or l'approvisionnement régulier en blé gaulois était primordial pour Rome et l'Italie. Si cet édit « protectionniste » arrête l'extension des vignobles et en impose la destruction partielle, elle n'arrive toutefois pas à éradiquer totalement la culture de la vigne en Gaule ; celle-ci va se replier à l'échelon régional dans les nombreux domaines agricoles qui quadrillent les territoires ruraux.

La viticulture gallo-romaine va connaître une seconde période de floraison en Gaule grâce à la suppression de l'édit de Domitien par l'un de ses lointains successeurs Probus (276-282) en 278 après J.-C. Les découvertes archéologiques, nombreuses dans les régions du Rhin supérieur, attestent de ce renouveau, en particulier sur les rives de la Moselle au cours des III^e et IV^e siècles après J.-C. Ausone s'en est fait le chantre : « Les sommets de la vallée et le bord du fleuve sont unis par une ligne de vignes vertes ; ... le fleuve glauque reflète les coteaux ombreux, l'onde semble pleine de feuillage et le fleuve planté de ceps ; les hauteurs baignent tout entières dans la mobilité liquide, le reflet du pampre ondoie, et la vendange se

gonfle dans le cristal de la rivière où le batelier abusé compte les vignes vertes » (*Mosella*, 161 et 189-196).

Mais que nous apprennent les découvertes archéologiques? Outre les amphores, dont il a déjà été question plus haut, l'archéologie nous livre pépins de raisins, pierres de pressoir ou outillage agricole, sans oublier les représentations iconographiques.

Pressoirs et pépins de raisins

Les témoins les plus directs de la culture de la vigne (*vitis*) à l'époque romaine sont... les pollens et pépins de raisins retrouvés dans divers sites, ainsi que les pressoirs liés au processus de vinification. Depuis les années 1970, la région de Trèves a ainsi livré plusieurs petits bâtiments, en relation avec de grands domaines agricoles, qui ont incontestablement rempli la fonction de pressoirs¹⁹. Des pierres de pressoir y ont été mises au jour, de même que des cuves où le raisin était foulé aux pieds. Les raisins y étaient broyés à l'aide d'une meule tournant verticalement sur elle-même grâce à un essieu relié à un pivot. La région de Bad Dürkheim a livré, elle aussi, des *villae* avec pressoirs dans les années 1980, ce qui n'est pas encore le cas en Alsace où aucune installation de ce genre n'a été découverte à ce jour, peut-être en raison de l'emploi du bois qui n'a laissé aucune trace.

Les pépins de raisins retrouvés sur des sites trévires des III^e et IV^e siècles (ainsi au Brauneberger Kelter ou à Piesport-Müstert par exemple) y sont souvent associés à des restes de sureau et à des graines de millet. Le sureau a pu être utilisé pour colorer le vin et lui donner une couleur plus foncée, sans doute pour répondre au goût des « consommateurs » de cette époque qui semblent avoir peu apprécié les vins de couleur claire? Deux découvertes alsaciennes, toutes deux haut-rhinoises, sont signalées à Biesheim et à Horbourg. Lors des fouilles d'E. Kern en 1978-1979 à Biesheim, un cuveau de 1,60 m x 2 m, aux parois revêtues de poutres en chêne contenant de grandes quantités de déchets végétaux, a été mis au jour avec des milliers de pépins de raisin, des centaines de noyaux de pêche, prune, prunelle et coquilles de noix. Ce marc d'une épaisseur de 20 à 30 cm se trouvait dans une fosse comblée au cours du II^e siècle après J.-C.²⁰. Le second site se localise à Horbourg-Wihr (site de la Nouvelle Mairie) : des structures

19. K.-J. GILLES (dir.), *Neuere Forschungen zum römischen Weinbau an Mosel und Rhein*, Schriftenreihe des Rheinischen Landesmuseums Trier, n° 11, Trèves, 1995, 108 p.

20. F. PÉTRY, « Les campagnes en Alsace de l'époque celtique à la fin de la période romaine (VIII^e siècle avant Jésus-Christ - Ve siècle après Jésus-Christ », in : J.-M. BOEHLER, D. LERCH, J. VOGT (dir.), *Histoire de l'Alsace rurale*, Société Savante d'Alsace et des régions de l'Est, Collection « Grandes publications » t. XXIV, Istra, Strasbourg/Paris, 1983, p. 61 ; M. ZEHNER, *Le Haut-Rhin, Carte Archéologique de la Gaule*, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, Paris, 1998, p. 114.

rectangulaires ou carrées (d'environ 2 m x 2 m), aux parois constituées de planches maintenues par des pieux, ont été réutilisées en dépotoirs ; de nombreuses graines, noyaux de griottes et de pêches, prunes sauvages, coquilles de noix, pépins de raisin et de melon, restes de mûres y étaient mêlés à de la céramique des I^{er} et II^e siècle après J.-C.²¹.

Un outillage agricole spécialisé

La serpette à lame courbe, dont la forme a peu évolué jusqu'à aujourd'hui, est incontestablement l'objet le plus emblématique en ce domaine. Elle est mise en relation directe avec la culture et la taille de la vigne, mais sans que l'on puisse exclure qu'elle ait pu être employée parfois pour d'autres usages. Sa présence parmi l'outillage agricole n'en reste pas moins un témoin de premier plan. Plusieurs découvertes de serpettes sont signalées en Alsace, où ce type d'objets est toutefois plus rare que dans les régions avoisinantes : hasard des découvertes ? moindre importance des surfaces dédiées à la viticulture ? il est difficile de le dire. Une serpette en fer a été mise au jour à Rosheim, sur le site de l'entreprise Badda, en 1976

Fig. 2 : Horbourg-Wihr : serpette en fer mise au jour dans un site d'habitat gallo-romain (Fouilles et photo P. Flotté, Pôle d'Archéologie Interdépartemental rhénan).

21. M. ZEHNER, *op. cit.*, p. 186 ; *Bilan Scientifique du Service Régional de l'Archéologie*, 1994, p. 53 et 51-52.

par R. Stahl²². Une autre (fig. 2) provient d'une fouille récente menée par P. Flotté à Horbourg-Wihr, au lieu-dit *Kreutzfeld*²³.

Les représentations figurées

L'iconographie nous livre nombre de scènes de vendanges ou de foulage du raisin, ou encore de grandes frises décoratives où se déploient pampres et grappes... Le thème des Amours vendangeurs est largement présent dans le décor des sarcophages antiques et fresques et monuments sculptés évoquent en abondance les plaisirs de la vie, associés à Bacchus, dieu de la vigne et du vin, et à son cortège de satyres et de ménades. Un sarcophage orné d'une frise représentant Vénus et des Amours vendangeurs a été découvert à Émerange au Luxembourg (Espérandieu²⁴ n° 4203). De Remerschen²⁵, provient une représentation d'une vigne enroulée autour d'un cep qui la soutient (Espérandieu n° 4212). En Alsace, un fragment sculpté mis au jour à Rouffach²⁶ lors de fouilles place de l'Église, où des vestiges d'une importante construction romaine munie de thermes ont été observés. Cette plaque architecturale en grès, provenant vraisemblablement d'un ensemble monumental, est ornée en bas-relief d'une frise verticale de pampres, de grappes et de feuilles de vigne.

Le transport du vin est à l'origine d'un autre thème iconographique : le bateau du mausolée de Neumagen²⁷, chargé de lourds tonneaux, illustre le transport du vin par voie fluviale. Rappelons ici le savoir-faire des artisans celtes, qui était réputé jusqu'à Rome pour la fabrication de solides tonneaux en bois cerclés de fer. Le développement de cet artisanat est sans conteste à mettre en parallèle avec celui de la culture de la vigne et la commercialisation du vin transporté parfois sur de grandes distances.

Diverses stèles funéraires de la région rhénane ou mosellane mettent aussi en scène un *vinarius* ou un négociant, tel celui originaire de Trèves et établi à Lyon comme batelier sur la Saône (CIL XIII, 1911) (Espérandieu n° 4 161), ou encore ces marchands d'Arlon (Espérandieu n° 4 161) ou de Trèves (Espérandieu n° 7 591), présentés devant leur comptoir de vente près desquels s'empilent des tonneaux. Deux stèles mises au jour à Metz,

22. F. PÉTRY, « Informations archéologiques », dans *Gallia*, t. 36, fasc. 2, 1978, p. 369.

23. P. FLOTTÉ, « Horbourg-Wihr, Kreutzfeld : un nouveau quartier de l'agglomération gallo-romaine de Horbourg » dans B. SCHNITZLER (dir.), *10 000 ans d'histoire ! Dix ans de fouilles archéologiques en Alsace*, catalogue d'exposition, Musée Archéologique, 6 novembre 2009 au 31 août 2010, Éditions des Musées de la Ville de Strasbourg, 2009, p. 101-102.

24. É. ESPÉRANDIEU, *Recueil général des bas-reliefs, statues et bustes de la Gaule romaine*, t. I à XI, Paris, 1907-1938.

25. G. THILL, « Das Grabdenkmal eines gallo-römischen Grosswinzers und Weinhändlers bei Remerschen (Rekonstruktionsversuch) », in : *Hémecht*, 24, 1972, p. 209 et s.

26. F. PÉTRY, « Informations archéologiques », in : *Gallia*, t. 36, fasc. 2, 1978, p. 354-355.

27. W. VON MASSOW, *Die Grabdenkmäler von Neumagen*, 2 tomes, Berlin, 1932.

lors des fouilles de l'Îlot Saint-Jacques²⁸, illustrent l'une le transport du vin en tonneau sur un chariot, la seconde la fabrication d'un tonneau et la vente du vin. Sur la face latérale du monument, divisée en deux registres superposés, on voit deux hommes en train de scier un tronc d'arbre sur un chevalet. Au-dessus, une femme prélève du vin dans une cuve et le verse dans un tonnelet au moyen d'un entonnoir. L'Alsace est, par contre, pauvre en représentation ; seule une stèle funéraire du Musée de Saverne pourrait être citée ici (fig. 3 ; Espérandieu n° 5 672). Elle représente deux personnages, dont l'un tient un entonnoir et une passoire, l'autre un marteau à cercler les tonneaux, associés à un enfant tenant une grappe de raisin.

Fig. 3 : Saverne, stèle funéraire représentant probablement des vigneron, époque romaine (Doc. Musée Archéologique de Saverne, photo M. Goubet).

28. H. CÜPPERS, G. COLLOT, A. KOLLING et G. THILL (dir.), *La Civilisation romaine de la Moselle à la Sarre. Vestiges romains en Lorraine, au Luxembourg, dans la région de Trèves et en Sarre*, cat. d'exposition au Musée du Luxembourg à Paris, 6-31 octobre 1983, p. 225, notices 183 et 184 ; S. LOESCHKE, « Römische Denkmäler vom Weinbau an Mosel, Saar und Ruwer », in : *Trierer Zeitschrift*, 7, 1933, p. 12 et s.

Des objets liés à la consommation du vin

Les amphores sont le témoin le plus direct du commerce et du transport, parfois sur de très longues distances, de vins issus de nombreuses régions du vaste Empire romain. Leur forme permet de définir le lieu d'origine et les inscriptions figurant sur leur col ou les cachets imprimés sur les anses sont autant de sources d'informations sur les producteurs et les négociants en vins de cette époque. Ces amphores vinaïres ont été retrouvées en abondance sur les sites gallo-romains de la région.

Une vaisselle spécialisée, sous la forme de gobelets en céramique fine (fig. 4), se développe à partir du II^e siècle après J.-C. dans la production des officines de potiers, ainsi à Brumath ou à Bourghheim²⁹. Elle livre une large gamme de gobelets à panse ovoïde ou légèrement allongée en céramique dite « métallescente » en raison des reflets métalliques de l'engobe rouge, brune, grise ou noire qui les recouvre. Certains présentent une paroi sablée, d'autres des plis réguliers, ou encore des décors géométriques tracés à la roulette. Les pièces les plus abouties sont ornées de scènes en léger relief ou de frises végétales réalisées à la barbotine et portent des inscriptions encourageant à boire et à profiter des plaisirs de la vie. La multiplication de ce type de gobelets au cours des II^e et III^e siècles semble attester une démocratisation de la consommation du vin dans toutes les couches de la société gallo-romaine.

Des gobelets en bois existaient probablement aussi, mais ce matériau périssable nécessite des conditions de conservation particulières et n'est pas parvenu jusqu'à nous.

Fig. 4 a : Epfig, cruche en bronze à anse décorative (Doc. Musée Archéologique, photo M. Bertola, Musées de Strasbourg).

29. Brumath : J.-J. HATT, « Informations archéologiques », in : *Gallia*, t. XXVIII, fasc. 2, 1970, p. 336-337 ; F. PÉTRY, « Informations archéologiques », in : *Gallia*, t. XXX, fasc. 2, 1972, p. 399 ; Bourghheim : F. PÉTRY, « Informations archéologiques », in : *Gallia*, t. XXXVIII, fasc. 2, 1980, p. 449-450.

Fig. 4b : Cruche et gobelet en céramique commune
(Doc. Musée Archéologique, photo M. Bertola, Musées de Strasbourg)

Fig. 4c : Trois oenochoes en céramique, bronze et verre (Doc. Musée Archéologique, photo M. Bertola, Musées de Strasbourg)

Certaines coupes en céramique sigillée sont ornées de larges frises de rinceaux de vigne où pendent de lourdes grappes. Les pièces de verreries livrent, elles aussi, toute une gamme de cruches, bouteilles et verres dont il est légitime de supposer qu'ils ont contribué à servir à la présentation et à la consommation du vin. Parmi eux, le canthare, une coupe à deux anses à large ouverture, constitue une pièce de qualité particulière. Un type de cruche à panse cylindrique en forme de tonnelet (appelé « barillet frontinien ») et à petit goulot flanqué de deux petites anses (fig. 5) est probablement à mettre en relation directe avec le service du vin, tout comme les passoires et les élégantes cruches à anses richement ornées façonnées en bronze par d'habiles artisans. Ces passoires à fine maille sont destinées à filtrer le vin et à éliminer les épices et autres plantes aromatiques qu'on y a laissé macérer pour lui donner un goût plus piquant.

Fig. 5 : Strasbourg, nécropole de la Porte Blanche : cruche en verre imitant la forme d'un tonnelet ; seconde moitié du III^e - début du IV^e siècle après J.-C. (Doc. Musée Archéologique, photo M. Bertola, Musées de Strasbourg).

Des usages religieux, médicaux et funéraires...

Il ne faut toutefois pas oublier qu'aux origines de Rome, le vin était rare et que ce breuvage était revêtu alors d'un caractère sacré. La divinité qui préside à la culture de la vigne et à la célébration du vin est Bacchus, qui est aussi le dieu de la démesure et de l'ivresse, du délire mystique et des bacchanales. Il apparaît fréquemment, couronné de pampres de vignes, escorté par un long cortège composé de satyres, de silènes et de ménades dansantes. Si les cérémonies dionysiaques ont été interdites un temps à Rome en 186 avant J.-C. en raison des débordements qui les accompagnaient, elles furent à nouveau tolérées à l'époque impériale et se diffusèrent largement en Gaule.

Fig. 6 : Strasbourg, buste de Bacchus en bronze rehaussé d'argent ; fin du I^{er} siècle après J.-C.
(Doc. Musée Archéologique, photo M. Bertola, Musées de Strasbourg).

Un très beau buste en bronze argenté de la divinité, provenant de Strasbourg, est conservé au Musée Archéologique (fig. 6)³⁰. Bacchus, au visage joufflu, est figuré en buste sortant d'une corolle végétale. Les yeux levés et les pupilles, traitées en creux, sont rehaussées d'argent. La chevelure s'ordonne symétriquement de part et d'autre du visage en larges boucles en coquille, retenues sur le front par un bandeau. Des grappes de raisin et des feuilles de vigne sont mêlées à la chevelure, selon le modèle iconographique habituel, déjà présent dans les représentations du Dionysos grec. Une fresque mise au jour place Kléber à Strasbourg met également en scène le dieu au milieu de son cortège et témoigne de la présence probable d'un culte de Bacchus dans les milieux officiels à Strasbourg au cours du I^{er} siècle après J.-C.

Plusieurs fêtes calendaires romaines sont en relation directe avec le vin³¹ : les *Vinalia priora* ont lieu le 23 avril et marquent le moment où l'on peut déguster le vin nouveau une fois que la vinification est achevée. Après des libations à Jupiter et à Vénus, on ouvrait les jarres et l'on pouvait savourer le vin de l'année (Pline, *Histoire naturelle*, 18, 287). Les *Vinalia rustica* se déroulent à la campagne le 19 août en prévision des vendanges à venir pour attirer la protection des dieux et éviter les orages destructeurs. La vendange débute un peu plus tard, au moment de « la chute des feuilles » selon une indication fournie par la Loi des XII Tables, et est accompagnée de nombreux sacrifices et fêtes à Bacchus, ainsi que de pantomimes pour chasser les mauvais esprits que pourrait réveiller l'ivresse des vendangeurs.

La place du vin dans les rites funéraires romains a été soulignée aussi à de nombreuses reprises. Les ossements calcinés, soigneusement recueillis sur le bûcher funéraire après la crémation, sont parfois lavés dans du lait ou du vin, avant d'être placés dans l'urne cinéraire et enfouis dans la tombe. La découverte de flacons en verre en grand nombre dans la nécropole gallo-romaine tardive de la Porte Blanche à Strasbourg milite pour le dépôt auprès du défunt d'offrandes alimentaires et de boissons, dont probablement du vin, pour l'accompagner dans son voyage dans l'au-delà. La stèle funéraire retrouvée à Oberhaslach, conservée au Musée Archéologique de Strasbourg, met en scène un couple de paysans gallo-romains munis d'une cruche (à vin ?), d'un gobelet et d'un petit panier de fruits pour participer au banquet funéraire, selon un type iconographique qui connaît une large faveur aux II^e et III^e siècles après J.-C. en Gaule.

30. B. SCHNITZLER, *Bronzes antiques d'Alsace*, Inventaire des collections publiques françaises, tome 37, Éditions de la Réunion des Musées Nationaux, Paris, 1995, p. 41-41, notice 19.

31. D. PORTE, *Fêtes romaines antiques*, Éditions Clair Sud, 2001, p. 61-64.

Rendre un culte aux défunts de sa famille est l'un des premiers devoirs de tout bon Romain, car l'entretien de la sépulture et l'exécution des rites sont indispensables pour assurer le repos du défunt et garantir son existence dans l'au-delà. Des cérémonies sont ainsi organisées sur les tombes lors de la date-anniversaire du décès, ainsi que lors des jours plus spécialement consacrés au souvenir des disparus : des libations de lait et de vin sont versées alors dans le petit orifice qui, au bas du monument funéraire, met en communication le monde des vivants avec celui des morts. Des banquets funéraires ont également lieu lors de fêtes rituelles autour de la tombe avec des sacrifices et des libations sur le lieu de la sépulture, afin de fournir au défunt tout ce dont il a besoin pour poursuivre son long périple dans l'au-delà.

N'oublions pas le rôle médical attribué au vin : ses propriétés sont mises en œuvre dans de nombreuses recettes médicinales romaines. Les vins artificiels (*vina ficticia*) sont des médicaments fortifiants, obtenus à partir de la macération d'un produit dans du moût³². Sont ainsi mentionnés par les auteurs latins des vins à l'absinthe, à la rose, à la violette, mais aussi des vins dans lesquels ont été mis à macérer des feuilles de cédrat, des résines ou des substances odoriférantes. Le vin au poivre (*vina piperata* ou *vina condita*) était également très prisé.

D'après Pline, c'est le vin de Pucinum « où le vent de mer n'en mûrit qu'un petit nombre d'amphores » que l'on regarde comme le meilleur pour les usages médicaux ». C'est à la consommation exclusive de ce vin de Pucinum que Julia Augusta, qui vécut 82 ans, attribue sa longévité (Pline, *Histoire Naturelle*, XIV, 187-190). Les vins de Sorrente « qui ne viennent que sur échaldas, [sont] très bons pour les convalescents, à cause de leur légèreté et de leurs qualités bienfaisantes ». Le vin de Signia « a une astringence excessive, ce qui le rend propre à resserrer le ventre, et qui le fait ranger parmi les médicaments » lui aussi.

32. J. ANDRÉ, *op. cit.*

Conclusion

Si la vigne sauvage semble avoir été présente dès le Néolithique dans nos régions, c'est bien aux Romains qu'il faut attribuer le large développement de sa culture en Gaule. La civilisation gallo-romaine lui réserve une place importante et le développement massif de la consommation du vin importé, puis produit sur place constitue un incontestable jalon de l'adoption d'un mode de vie « à la romaine » dans toutes les couches de la société.

Toutefois, contrairement à une idée généralement répandue, la fin de l'époque romaine ne sonne pas le glas de la culture de la vigne dans nos régions. Malgré les troubles et bouleversements politiques de la fin de l'Empire, il ne semble pas y avoir eu de réelle rupture dans la culture de la vigne dans la vallée de la Moselle. Venantius Fortunatus décrit en effet, dans la seconde moitié du VI^e siècle après J.-C., une région riche en vignobles malgré le passage des « Grandes invasions » et les dégâts causés. Nous ne disposons pas de témoignage de ce genre pour l'Alsace, mais cela y est sans doute vrai également, ouvrant la voie aux couvents, monastères et domaines aristocratiques qui vont progressivement reprendre en main cette culture et la faire fructifier au cours du Moyen Âge.

Résumé

Aux origines de la vigne et du vin dans les vallées du Rhin et de la Moselle de l'époque celtique à la fin de la période romaine

Si la vigne sauvage semble présente dès le Néolithique dans la région et si la consommation de vin importé du Sud de la Gaule lors de banquets rituels est un important élément de prestige pour les princes celtes, c'est aux Romains que l'on doit le large développement de sa culture en Gaule. Textes d'auteurs antiques, amphores de types variés, vaisselle spécialisée, outillage, représentations iconographiques, mais aussi des découvertes de pépins de raisins ou de pressoirs sur certains sites sont autant de témoignages de l'importance de la vigne dans l'Alsace gallo-romaine et dans toute la vallée du Rhin.

Zusammenfassung

Geschichte der ersten Reben und des Weins im Rhein- und Moseltal, von den Kelten bis zum Ende der Römerzeit

Die wilde Weinrebe war allem Anschein nach schon im Neolithikum in der Region heimisch. Und bei den rituellen Festmählern Wein, der aus dem südlichen Gallien importiert worden war, zu servieren, war für die keltischen Fürsten eine Frage des Prestiges. Doch daß der Wein in Gallien in so großem Maße angebaut worden ist, verdanken wir ausschließlich den Römern. Texte antiker Autoren, Amphoren der verschiedensten Art, spezielles Geschirr, Werkzeuge, ikonographische Darstellungen, aber auch die Entdeckung von Kernen von Weintrauben oder von Traubenpressen, all dies zeugt davon, wie bedeutend der Weinbau im gallorömischen Elsaß und im gesamten Rheintal war.

Summary

The origin of vineyards and wine in the Rhine and Moselle valleys from the Celtic to the late Roman periods

It is true that wild vine is to be found as early as the neolithic age and that wine imported from South Gaul for ritual banquets was a clear status symbol for Celtic princes, but actually the Romans are mainly responsible for the massive development of wine growing in Gaul. Ancient literary texts, various amphorae, crockery, but also grape seeds or wine presses found on archeological sites testify to the importance of vineyards in Gallo-Roman Alsace and all along the Rhine valley.