

DOSSIER DE PRESSE



LE VIN

NECTAR DES DIEUX
GENIE DES HOMMES

Contact :
Valérie JANUEL
tél. 04 72 38 49 32 / 06 18 73 10 14
valerie.januel@rhone.fr

Peinture murale représentant un convive dégustant du vin dans une corne à boire, en compagnie d'une hétéraire. Herculaneum, 1er siècle après J.-C., Musée archéologique de Naples.
Photo : Musée archéologique de Naples.

Communiqué de presse

Pour la première fois en Europe, une exposition exceptionnelle est consacrée au vin, à son histoire et ses pratiques, de sa naissance vers 7000 ans avant Jésus-Christ à la fin de l'Antiquité.

Le Vin, nectar des dieux, génie des hommes abolit les frontières géographiques et culturelles imposées aux expositions déjà consacrées au sujet en confrontant les différents modes de cultures et de consommation du vin dans le domaine oriental, grec, italique et gaulois.

Conçue et réalisée par les musées gallo-romains du Département du Rhône, cette exposition est **à découvrir simultanément dans les deux musées de Lyon-Fourvière et de Saint-Romain-en-Gal - Vienne.**

Les origines et la diffusion de la culture du vin dans le monde antique –du Proche Orient à la Gaule en passant par la Grèce et l'Italie-, et ses différents modes de consommation sont mis en scène au musée de Lyon-Fourvière.

Le musée de Saint-Romain-en-Gal s'attache quant à lui à présenter les procédés de fabrication, de transport, de commercialisation et de consommation du vin, et l'essor du vignoble gaulois à l'époque romaine.

Sur plus de 1200 m² sont exposés **300 objets emblématiques de la culture du vin**, issus des plus grands musées nationaux et européens, **des vestiges de vin antique**, de somptueux services à boire en métaux précieux de Grèce et d'Italie, le fameux cratère de Vix (**le plus grand « vase à boire » de l'Histoire !**) et d'autres assemblages funéraires provenant de l'ensemble du monde celtique, ainsi que des mosaïques, sculptures et reliefs grand format illustrant la diversité des techniques de vendanges et de vinification dans les différentes provinces de l'Empire romain.

Des films inédits, animations multimédia, reconstitutions grandeur nature de banquets grecs et gaulois à Fourvière, de vignobles et de taverne antiques à Saint-Romain-en-Gal, animations et dégustations complètent cette exposition hors du commun.

Le Vin, nectar des dieux, génie des hommes

A partir du 19 octobre 2004

Jusqu'au 3 avril 2005 à Lyon-Fourvière

Jusqu'au 15 septembre 2005 à Saint-Romain-en-Gal

L'EXPOSITION EN BREF...



LE VIN

NECTAR DES DIEUX
GENIE DES HOMMES

Coupe à motifs celtiques en feuilles d'or provenant d'une tombe princière de Schwarzenbach (Allemagne). Or antique et bois moderne, 400 avant J.-C., Staatliche Museen zu Berlin, Preussischer Kulturbesitz-Antikensammlung. Photo : Staatliche Museen zu Berlin, Preussischer Kulturbesitz-Antikensammlung.

L'exposition en bref...

- **300 objets** venus de
- **31 musées et organismes français** et **19 musées du reste du monde**

- **9 000 ans d'histoire**

- **1 200 m² d'exposition**, répartis sur **2 musées**

- **6 mois d'exposition à Fourvière** et **11 mois à Saint-Romain-en-Gal**

- **3 films** originaux, projetés dans l'exposition, **dédiés à la production, au transport et à la consommation du vin** : « Vin voyageur » (le parcours d'une amphore de vin antique, des côtes de l'Italie aux Iles Britanniques), « Le Vin des festins » (l'histoire des grands banquets organisés par l'aristocratie gauloise) et « De vigne en bouche » (les gestes de la viticulture et de la vinification antiques).

- **2 pressoirs et 2 chais reconstitués grandeur nature** ; un pressoir à levier illustre les méthodes de l'Italie républicaine et un pressoir à double vis celles de la Gaule romaine. Déjà utilisés pour une reconstitution de vendanges romaines les 25 et 26 septembre 2004 sur le site de Saint-Romain-en-Gal, ces pressoirs seront à nouveau au cœur des *Vinalia*, fête des vendanges agrémentée d'un banquet, qui auront lieu les 24 et 25 septembre 2005

- Un événement national planifié en partenariat avec d'autres musées qui accueilleront **une version itinérante de l'exposition**, en Bourgogne (Musée de la Civilisation celtique de Bibracte et Musée archéologique municipal de Dijon), en Aquitaine, en PACA, ainsi probablement qu'en Suisse et aux Etats-Unis.

- **Un ouvrage de près de 350 pages et 300 illustrations, consacré au vin dans l'Antiquité.** Rédigé par une trentaine de spécialistes, cet ouvrage retrace les origines de la viticulture au Proche-Orient, Dionysos et le *symposion* grec, les vignobles de l'Italie romaine, le vin des banquets et des libations, la production de vin en Gaule romaine...
Editions *Infolio*- Prix de vente : 29 € - Version de luxe cartonnée à 39 €.

Commissariat de l'exposition

. Jean-Pierre BRUN, directeur de recherches au CNRS, directeur du Centre Jean Bérard (Naples)

. Matthieu POUX, responsable du service des expositions du Pôle Archéologie du Département du Rhône (Lyon)

. André TCHERNIA, directeur d'études à l'EHESS (Aix-en-Provence)

Scénographie

. Philippe FRAISSE

L'exposition ***Le Vin, nectar des dieux, génie des hommes*** s'intègre dans le programme d'expositions temporaires des musées gallo-romains qui proposent chaque année de grandes expositions consacrées à l'archéologie gréco-romaine (*Fascination de l'Antique*) ou à des civilisations plus lointaines (*L'Arménie des origines au christianisme*).

Elle précède *La Religion des Gaulois* qui sera présentée à Fourvière fin 2005 et *Barbares* à Saint-Romain-en-Gal en 2006.

Les musées gallo-romains du Département proposent également des « expositions actualité », alimentées par les résultats des travaux d'archéologie préventive. Comme ce fut le cas dernièrement à Fourvière avec *Romains d'eau douce, les bateaux de Saint-Georges*, ces expositions présentent l'actualité des découvertes à Lyon et dans le Rhône. Présentées d'abord aux musées, elles peuvent l'être ensuite dans les lieux publics ou chez les partenaires qui souhaitent les accueillir.

Les prochaines expositions actualité seront *Plancus et Lyon* en 2005 à Fourvière et *Le Peuple des Allobroges* fin 2005 à Saint-Romain-en-Gal.

Dans le cadre de l'exposition sur le vin, des conférences, dégustations, visites guidées et visites thématiques, ateliers pédagogiques pour le jeune public et les adultes sont proposés aux visiteurs. Des événements musicaux, chorégraphiques et théâtraux, toujours dans le cadre de l'exposition, vont rythmer la vie des musées pendant un an.

VOYAGE AU PAYS DU VIN DANS L'ANTIQUITE



Histoire du vin
au musée gallo-romain de Fourvière



LE VIN
NECTAR DES DIEUX
GENIE DES HOMMES

Cratère de Vix. Résine, Vix, vers 540-520 av. J.-C., Musée du Châtillonnais de Châtillon sur Seine. Photo : Musée du Châtillonnais de Châtillon sur Seine - Coupe attique à figures rouges représentant une scène de banquet (symposion), céramique, Grèce, vers 525-500 avant J.-C., Musée du Louvre. Photo : RMN/Hervé Lewandowski - Trésor d'Apt. Bronze, Apt, 1er siècle après J.-C., Musée Calvet d'Avignon - Authepsa : appareil à chauffer le vin, bronze, Stabies, 1er siècle avant J.-C., Musée archéologique de Naples. Photo : Musée archéologique de Naples.

Au musée gallo-romain de Lyon-Fourvière

L'Histoire

Apparu il y a huit mille ans dans le berceau fertile du Proche-Orient, le Vin a traversé les plus grandes civilisations antiques : Mésopotamiens, Égyptiens, Grecs, Étrusques, Romains, Celtes...

Des premières villes néolithiques à la chute de l'Empire romain, de Noé à Dionysos, il incarne LA civilisation donnée aux Hommes.

Source d'inspiration des plus grands chefs-d'œuvre, l'histoire du vin résume celle de l'Antiquité : contacts entre peuples, ouverture des voies commerciales, progrès technologiques et sociaux, sa culture s'est propagée sur des milliers de kilomètres de distance, jusqu'aux côtes de l'Atlantique et de l'Inde.

Plaisir

Son goût incomparable et l'ivresse qu'il procure en font le symbole des plaisirs terrestres ou célestes : au banquet, à la table des rois et des Dieux, bonne chère rime avec voluptés de la chair.

Très tôt, les excès qu'il engendre obligent à réglementer sa consommation : selon les cultures et les époques, le Vin est bu pur ou mêlé d'eau, en commun ou en solitaire, est réservé à une poignée d'initiés ou interdit aux femmes...

Dans l'Antiquité, le bon usage du vin distingue les cultures civilisées des peuples « barbares » : Perses, Thraces ou Celtes, incapables de juguler leur soif, tels les satyres de la mythologie grecque.

Pouvoir

De toutes les boissons, le vin est celle qui ressemble le plus au sang, liquide vital qui symbolise les liens d'alliance et d'hérédité.

À ce titre, il est le privilège des divinités et des puissants : boire, partager le « sang de la terre », permet de s'approprier une part d'immortalité. D'Osiris au Christ, en passant par Dionysos, le vin est l'emblème des Dieux qui renaissent.

Offert en libation ou dispensé à flots lors des festins, il est l'instrument du pouvoir politique et religieux. Au banquet, le souverain et les élites se distinguent par la possession de somptueux services à boire, exhibés de leur vivant ou après leur mort, dans le secret des tombes.

Trésor d'Orient

Les premiers chapitres de l'histoire du vin se sont déroulés au Proche-Orient, berceau de l'agriculture et de l'écriture. Les textes mentionnent très tôt son existence : dans l'Ancien Testament, le patriarche Noé en régale déjà ses ouvriers chargés de construire l'arche.

Au III^e millénaire, la bière est la boisson quotidienne des Mésopotamiens et des Égyptiens. Ce n'est pas le cas du vin : produit en petites quantités dans les massifs montagneux d'Iran, il est un produit rare. Importé à grands frais, il est réservé aux fêtes organisées par les souverains et les prêtres.

Doté d'un fort taux d'alcool, le vin se conserve mieux que la bière. Sa couleur rouge ou ambrée le fait ressembler au sang des sacrifices. Il intervient souvent lors des cérémonies religieuses : aux noces de Cana, le Christ transforme l'eau impure en vin rouge, qu'il assimilera plus tard à son propre sang.

Le vin des Pharaons

Une fois domestiquée, la vigne peut quitter son milieu naturel. Le vin peut conquérir de nouveaux territoires et de nouveaux adeptes. Partie du nord du Croissant fertile, la viticulture se développe vers le sud, jusqu'en Égypte.

Pour les Égyptiens, le vin est d'abord un produit d'importation, réservé aux souverains et à leurs proches : les premiers pharaons en emportent dans l'au-delà, mais les ouvriers des pyramides boivent de la bière.

Progressivement, la consommation du vin se démocratise : on le produit sur place. Il ne devient pas pour autant la boisson nationale des Égyptiens. Il est plutôt celle des envahisseurs : Hyksos, Grecs ou Romains, qui importent même du vin égyptien.

À partir de la Mésopotamie et de l'Égypte, la viticulture se diffuse dans les îles de l'Égée : Crète, Chypre et Asie Mineure, où elle donnera naissance aux grands crus grecs.

Le vin des Grecs

En Grèce, la culture de la vigne est synonyme de culture tout court : celle des peuples « civilisés » qui savent travailler la terre, cultiver ses fruits pour en tirer le meilleur, avec la bénédiction des Dieux. Comme l'olivier (don d'Athéna) ou le blé (don de Déméter), la vigne est un cadeau divin qui désigne un peuple élu, chargé d'une mission civilisatrice.

Apparu en Macédoine, dès le V^e millénaire avant notre ère, le vin est omniprésent : dans la littérature, sur les vases, les monnaies, il a inspiré toute une mythologie animée par Dionysos et son cortège de satyres et de ménades. À l'époque hellénistique, puis romaine, les grands crus grecs sont réputés dans toute la Méditerranée : vin de Cos, de Chios ou de Lesbos.

Source de plaisirs, le vin est aussi un poison mortel, un fléau qu'il convient de doser, de diluer en le mélangeant à de l'eau : le récipient utilisé à cet effet, le cratère – grand vase en calice, à deux anses – est l'emblème de la culture du vin en Grèce.

Dionysos

Né de la cuisse de Zeus uni à Sémélé, Dionysos apporte la vigne et le vin aux peuples qui ne les connaissent pas encore. Il parcourt la Méditerranée avec son joyeux cortège de satyres et de ménades, au son d'*évoché*, « à boire » !

De tous les Dieux de l'Olympe, Dionysos est le plus proche des hommes... et de leurs défauts ! Du vin, il incarne à la fois les plaisirs et les excès : à l'image de ce produit sauvage, difficile à maîtriser, il sait se montrer violent.

La vengeance qu'il réserve à ceux qui l'ont offensé est terrible. Pour l'avoir rejeté, le roi Lycurgue périt étouffé par la vigne. Les orgies présidées par le Dieu du vin entraînent des dérives sanguinaires : le roi Penthée ou Orphée, qui refusent de reconnaître sa suprématie, sont mis en pièce par les ménades enivrées.

Du bon usage du vin

Chez les Grecs, qui le placent à l'origine de leur civilisation, le vin est aussi perçu comme un danger. L'ivresse s'attaque aux principes fondateurs de la Cité : la loi, l'ordre et la modération, qui permettent aux citoyens de vivre en démocratie.

Très tôt, on s'efforce de réglementer sa consommation. Sur la voie publique, elle n'est tolérée qu'à des occasions bien particulières : par exemple, lors des *Dionysies*, procession annuelle dédiée au Dieu du vin.

En privé, le vin est bu au *symposion*, « fête du boire ensemble » qui réunit les buveurs après le repas. Elle se déroule selon des règles et des rites bien établis, destinés à maîtriser les effets de l'ivresse et ses débordements.

Des Dieux et des morts

Donner à boire aux Dieux et aux morts est un devoir pour tous les hommes, riches ou pauvres. Pour éteindre leur soif, le vin coule à flots dans les temples et les nécropoles.

En Orient comme en Grèce, tout repas, tout sacrifice s'accompagne de libations de vin : le geste consiste à « sacrifier » une part du liquide avant de le consommer. Ses modalités sont différentes, selon qu'il s'adresse aux divinités souterraines ou célestes.

En l'honneur des premières, le vin est déversé dans le sol, par l'intermédiaire d'un orifice appelé *bothros* : puits, fosse ou canal creusé dans la terre. En l'honneur des secondes, le liquide est répandu sur un autel en pierre appelé *bōmos*, puis brûlé avec de l'encens, pour accélérer son évaporation vers le ciel.

Le vin des autres

Les Grecs n'ont pas inventé le vin. Mais ils ont été les principaux artisans de sa diffusion en Méditerranée : en Thrace, en Italie du Sud, en Étrurie ou en Gaule celtique.

Dès le VII^e siècle avant notre ère, amphores de vin, services à boire en métal, vases peints et monnaies circulent dans toute l'Europe. À partir des comptoirs fondés par les colons grecs, ils pénètrent dans l'arrière-pays. Bien avant de se mettre à produire du vin, les Etrusques et les Celtes l'importent à grands frais.

Don des Dieux, le vin est réservé aux peuples civilisés qui en font bon usage. Ceux qui le rejettent ou le boivent sans modération n'en sont pas dignes : ces « barbares » sont condamnés à subir la colère divine et les tourments de l'ivresse.

Vin au fromage

Dans la moitié nord de l'Italie, les Étrusques empruntent à leurs voisins grecs le goût du vin et des banquets. Ils développent leur propre vignoble, qui s'exporte dans de petites amphores en forme de toupie, transportées par bateaux vers l'Espagne et la Gaule.

Les fastes de leurs banquets n'ont rien à envier au *symposion* grec, dont ils s'inspirent largement : litières, cratères, vases à transvaser et à boire, en bronze ou en céramique, revêtue d'un vernis noir brillant, sont mis en scène dans des tombes aux parois ornées de scènes de banquet.

Summum du raffinement, ce service funéraire comporte aussi des passoires utilisées pour refroidir le vin avec de la neige, ou des râpes en bronze, pour l'aromatiser à l'aide de... fromage râpé !

Argenterie et grands crus

À Rome, les auteurs latins nous renseignent sur la hiérarchie des crus : du vinaigre consommé par la plèbe dans la pénombre des tavernes... aux grands vins millésimés, dégustés par les patriciens dans leurs riches demeures de la capitale ou du bord de la mer.

Un vin de Falerne, mis en amphore en l'an 121 avant notre ère, reste considéré comme le meilleur millésime de l'Antiquité.

Dans la tradition du *symposion*, les banquets de l'aristocratie romaine rivalisent de luxe : coupes à boire en métaux précieux ou en verre, bouilloires utilisées pour réchauffer l'eau mélangée au vin, reproduits dans le moindre détail sur les fresques de Pompéi.

Le vin des princes celtes

En Gaule, le vin fait son irruption vers 600 avant J.-C., date à laquelle les Grecs fondent la colonie de Marseille et entrent en contact avec les peuples celtes (Gaulois) établis dans l'arrière-pays. On le consomme dans des vases en bronze fabriqués en Italie, ou des céramiques à figures rouges et noires importées de Grèce. Fabriqué en Italie et importé en Gaule, le célèbre cratère de Vix est le plus grand vase en bronze connu dans l'Antiquité : haut de 1,60 m, il pouvait contenir plus de 1000 litres de vin ! Ces marchandises sont accaparées par des « princes » gaulois, qui s'efforcent d'adapter les rites du *symposion* grec aux coutumes locales : rare et exotique, le vin est un breuvage de luxe, que l'on se doit de boire aux yeux de tous et d'emporter dans sa tombe.

Soif gauloise

Le goût immodéré des Gaulois pour le vin est souligné par tous les textes. La légende affirme qu'il a été rapporté d'Italie par des guerriers employés comme mercenaires.

Aux II^e et I^{er} siècles avant notre ère, la Gaule est le principal marché du vin romain en Occident : il est importé par milliers d'hectolitres, sur des navires retrouvés par centaines au large des côtes de Provence.

Véritable eldorado des marchands italiens, la Gaule ne reste pas moins attachée à ses traditions. Le commerce du vin est sévèrement contrôlé par les chefs gaulois. On le boit en respectant les rites indigènes, à la manière de la bière. Consommé pur, il intervient dans les sacrifices et de somptueux banquets qui ont marqué l'imagination des auteurs antiques...

Le vin des morts

Dans l'Antiquité, le vin entretient toutes sortes de liens avec le monde de la mort. En Égypte, en Grèce, à Rome ou en Gaule, des amphores à vin sont souvent déposées dans les tombes, avec des services à boire et divers aliments destinés à assurer sa survie dans l'au-delà.

Consommé lors des cérémonies funéraires ou utilisé pour laver les cendres recueillies sur le bûcher, le vin accompagne les âmes défuntes et facilite leur passage dans l'autre monde. Il est un moyen de communiquer avec les ancêtres, en accomplissant des libations sur leur tombe.

Une sépulture aristocratique découverte à Antran (Vienne), datée de l'époque de la Conquête, est garnie d'ustensiles à banquet d'origine romaine et gauloise : ils témoignent d'une même conception de la mort et de sa survie, partagée de part et d'autre des Alpes.

VOYAGE AU PAYS DU VIN DANS L'ANTIQUITE

Fabrication et consommation
au musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal



LE VIN

NECTAR DES DIEUX
GENIE DES HOMMES

Statuette de personnage effectuant une libation, bronze, Chypre, 1375-1300 avant J.-C., Musée de Nicosie. Photo : Musée de Nicosie - Seau en bois cerclé de plaques de bronze ornées de décors végétaux. Tombe de Goebange-Nospelt, La Tène Finale, Musée National d'histoire et d'Art de Luxembourg. Photo M.N.H.A. Luxembourg / Albert Blier - Amphores à vin en situation de fouilles, Tombe d'Antran (Vienne), 1er siècle après J.-C., Musée de la Ville de Poitiers. Photo : Musée de la Ville de Poitiers.

Au musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal

Avant la vigne

Les Gaulois passent pour de grands buveurs de vin. Mais ils n'ont pas inventé la viticulture : ce sont les Grecs de Marseille, arrivés dès 600 avant J.-C., qui ont introduit la culture de la vigne en Gaule.

Au cours de l'âge du Fer, Marseille développe un commerce intensif avec les populations celtes de l'arrière-pays, en échangeant des amphores de vin contre des denrées agricoles et des matières premières.

Au II^e siècle avant J.-C., l'agriculture de l'Italie est en pleine mutation. La concentration des terres entre les mains de grands propriétaires et l'abondance de la main-d'œuvre fournie par l'esclavage créent les conditions favorables au développement d'un grand vignoble. Les principales régions productrices sont situées sur la côte Tyrrhénienne : sud de l'Étrurie, Latium et Campanie.

Durant un siècle, entre les années 120 et 20 avant J.-C., la Gaule constitue un des principaux débouchés de cette production.

Acheminé par bateau jusqu'à Marseille, le vin est transporté par voie fluviale jusqu'aux confins de la Belgique et de l'Angleterre. On estime qu'au cours de cette période, les Gaulois ont acheté plusieurs centaines de milliers d'amphores, ce qui représente un total de plusieurs millions de litres de vin !

La naissance du vignoble gaulois

Le vignoble gaulois se développe avec la conquête de la Gaule par Rome. Dès la seconde moitié du I^{er} s. avant J.-C., dans le midi : la multiplication des découvertes, fosses de plantation, installations de pressoirs, ateliers d'amphores... atteste une très forte expansion au cours du I^{er} siècle après J.-C.

Au milieu de ce I^{er} siècle, la vigne a gagné toute la Province de Narbonnaise, mais aussi l'Aquitaine et peut-être déjà la Bourgogne, le Bassin parisien et la vallée de la Loire...

Au II^e siècle, le vin produit en Gaule est réputé jusqu'à Rome. Comme au Moyen-Age, la culture de la vigne se pratique partout où le climat le permet, tirant partie du moindre terroir bien exposé. Des mesures sont prises par l'empereur Domitien (81-96) pour limiter la culture de la vigne en Gaule. Mais elles ne sont pas appliquées, comme le prouvent clairement les découvertes archéologiques. Malgré les difficultés économiques du III^e siècle, le vignoble gaulois restera florissant au cours de l'Antiquité tardive et survivra à la disparition de l'Empire romain.

***Vitis* – La vigne**

En fonction du climat et du terrain, les Romains ont développé différentes techniques de conduite de la vigne : vigne rampante, à partir de ceps plantés à même le sol ; vigne basse, constituée de ceps alignés à la manière de nos vignobles modernes ; vigne haute, qui consiste à faire grimper les ceps sur une treille ou un arbre. Cette dernière technique a surtout été développée en Italie, où elle a encore cours aujourd'hui : la hauteur des grappes rendait la vendange périlleuse, occasionnant de nombreux accidents signalés par les auteurs antiques.

En Gaule, l'archéologie a livré de nombreux vestiges de vignes basses. Les traces de vignobles découvertes en Languedoc et en Provence montrent qu'elles étaient plantées dans des tranchées ou dans des fosses isolées. Des fosses latérales attestent la technique du provignage, ou marcottage, qui consiste à renouveler la vigne en faisant raciner un sarment.

***Labor* – La viticulture**

Jusqu'à une date récente, la connaissance des techniques de viticulture antique était surtout fondée sur les textes des auteurs anciens et les représentations figurées. Elle a été entièrement renouvelée grâce au développement de l'archéologie moderne. Désormais, les chercheurs disposent de traces matérielles qui éclairent toutes les étapes du travail : traces de plantations, fragments de ceps, outils de viticulture, domaines viticoles...

***Vinalia*, la fête des vendanges**

Les techniques de viticulture antique sont très proches de celles en vigueur aujourd'hui : plantation des ceps, dans des tranchées ou dans des fosses, marcottage ou greffage, attestés par l'usage de serpes ou serpettes en fer à manche de bois...

Les textes des agronomes fournissent d'autres détails concernant l'arrachage des ceps, l'apport d'engrais, la taille, la conduite de la vigne. Ils évoquent aussi les fléaux de la vigne, comme le gel, ou diverses maladies imputées injustement aux insectes.

Ces techniques sont aussi une source d'inspiration pour les artistes. Le thème des « amours vendangeurs » est l'un des plus fréquents sur les mosaïques et les bas-reliefs.

Les vendanges sont un moment particulièrement important, qui s'accompagne de fêtes à caractère religieux telles les *Vinalia*, célébrées à la fin du mois d'août, avec sacrifices, repas et processions en l'honneur de Jupiter et de Bacchus.

Du fouloir au pressoir

Fouler le raisin, le pressurer pour lui faire rendre tout son jus : cette étape faisait appel à différents procédés, humains et mécaniques.

Des esclaves ou des ouvriers étaient chargés de fouler le raisin pieds nus, agrippés à des cordages. Après foulage, les raisins écrasés étaient immédiatement portés au pressoir. On y pressurait le marc du raisin, maintenu par des cordages ou des cadres en bois superposés.

Les jus de foulage et de pressurage étaient mis à fermenter dans des *dolia* ou des tonneaux.

Le pressoir

Élément central du cellier, le pressoir (*torcular*) est connu depuis très longtemps dans le monde méditerranéen. Il apparaît dès le IIIe millénaire en Égypte.

En Gaule romaine, deux types de pressoirs sont attestés. Dans les plus anciens celliers, on utilise de lourds pressoirs à levier, constitués d'une poutre centrale : d'un seul tenant, lourde de plusieurs tonnes, cette poutre était mise en tension par un système de treuil et de câbles arrimés à un socle en pierre et en maçonnerie. Importé d'Italie, ce type de pressoir est très précisément décrit par l'agronome latin Caton.

Un autre type de pressoir, apparu plus tardivement, a donné naissance à nos pressoirs modernes : la pression est exercée à l'aide d'un pas de vis actionné à l'aide de leviers horizontaux. Bien que connu en Italie dès le 1er siècle avant J.-C., il ne se généralise, en Gaule, qu'à partir du IIIe siècle de notre ère.

La vinification

La fermentation du jus de raisin (le moût) s'effectuait dans des *dolia*, grandes jarres enterrées aux deux-tiers dans le sol, d'une capacité de plusieurs centaines de litres. Certains chais pouvaient accueillir des centaines de *dolia* alignés en rangées, en plein air ou abrités par de vastes bâtiments.

La conservation du vin posait de gros problèmes aux vigneron. Mais les bons vins pouvaient vieillir en amphores plusieurs dizaines d'années. L'agronome Columelle donne diverses recettes pour que le moût fermenté se conserve et puisse vieillir : ajout de *defrutum* (jus de raisin concentré par chauffage), d'eau salée, de plâtre, de poix...

Malgré ces traitements (appliqués, pour certains, jusqu'à la fin du XIXe siècle), bien des vins devaient finir en vinaigre.

Vin voyageur

Le vin est l'une des principales denrées commercialisées dans le monde antique. Son parcours est parsemé de tessons d'amphores, acheminées, soit par voies de mer, sur de grands navires, soit par voie de terre, sur des chariots ou à dos d'animaux.

Dès le second siècle avant notre ère, le vin italien circule des côtes de l'Atlantique à la Palestine. Deux siècles plus tard, le vin gaulois inonde tous les ports de la Méditerranée, jusqu'à la côte orientale de l'Inde !

En Gaule et dans toute la partie occidentale de l'Empire, d'autres conteneurs sont très utilisés : outres en peau ou tonneaux en bois, plus maniables, plus légers, moins fragiles, donc mieux adaptés au transport terrestre et aux cahots des voies antiques.

Pendant longtemps, amphores, outres et tonneaux sont utilisés de manière complémentaire. Mais à partir du IVe siècle après J.-C. en Gaule, l'amphore disparaît presque totalement au profit du tonneau.

La vente

En Gaule romaine, il existe un vaste réseau de distribution très organisé : du grand négociant en vins, qui se fournit directement chez les producteurs, aux petits débiteurs de boissons, auprès de qui s'approvisionne le gros de la clientèle urbaine. Les premiers sont connus par des inscriptions figurant sur des bases de statues ou des épitaphes consacrées à de grands personnages, patrons de corporations, exerçant également des fonctions officielles au sein de leur cité. Les autres, anonymes, apparaissent uniquement sur des bas-reliefs funéraires, qui montrent des artisans et des petits commerçants dans l'exercice de leur métier, un gobelet de vin ou une bourse à la main.

L'art de la dégustation

En Italie comme dans les Provinces romaines, service et consommation du vin témoignent d'un véritable art de vivre, développé jusqu'au plus haut degré de raffinement.

La dégustation faisait appel à de nombreux accessoires, plus ou moins luxueux selon la richesse de leur propriétaire : passoires en bronze, destinées à filtrer le vin ou à l'additionner d'épices, chaudrons, bouilloires et rafraîchissoirs, qui permettaient d'en modifier la température, situles, seaux et cruches utilisées pour son service ou son mélange, vases à boire de forme et de taille variées...

Ces ustensiles formaient de véritables « services » que l'on prenait plaisir à exhiber à ses hôtes, préservés comme de véritables trésors et emportés par le défunt dans sa tombe.

Des goûts et des couleurs

Aujourd'hui, la maîtrise des techniques de vinification et l'évolution du goût des consommateurs tirent les vignobles vers une constante amélioration de la qualité.

Dans l'Antiquité, la gamme de ce qui se boit est plus large : de la *posca*, vinaigre étendu d'eau qui est la boisson du soldat, au très vieux vin d'Italie « réduit en une sorte de miel amer » (Pline), il existe une grande variété de produits et de buveurs. Les gastronomes aimaient particulièrement la dégustation accompagnée d'huîtres.

De tous les vins, c'est le Falerne qui est le plus apprécié : le plus ancien des grands crus de l'Italie possédait ses millésimes. La fameuse cuvée de l'année du consulat d'Opimius, en 121 avant J.-C., est restée longtemps célèbre. On en parlait encore du temps de Pline, 170 ans après !

L'art des arômes

Pour renforcer des vins faibles ou rechercher des arômes différents, de nombreux produits peuvent être rajoutés : sel et poivre, miel, résine, plantes ou graines parfumées...

L'agronome Columelle cite trois adjuvants : le fenugrec, la racine d'iris et un troisième, inconnu, désigné sous le terme « d'herbe à chameaux ». Originaire d'Orient, le fenugrec donne une saveur de noix. La racine d'iris apporte un parfum de rose et de violette.

Ces arômes étaient ajoutés lors de la fermentation en *dolia*, ou plus tard, lors de leur mise en amphores, voire de leur dégustation. Ils entraient dans la fabrication d'un vin ambré appelé *turriculae*, dont la saveur se rapprochait de celle du « vin jaune » produit dans l'actuel Jura.

LES PARTENAIRES



LE VIN
NECTAR DES DIEUX
GENIE DES HOMMES

Cratère à figures noires représentant une scène dionysiaque, servant à mélanger et rafraîchir le vin, céramique, Grèce, vers 520-510 avant J.-C., Musée du Louvre. Photo : RMNHervé Lewandowski.

Les partenaires

- L'Etat : Direction régionale des affaires culturelles
- SOGIMM
- Emile GUIGAL, viticulteur, domaine d'Ampuis
- Georges DUBOEUF, viticulteur, domaine de Romanèche-Thorens
- Inter Beaujolais (union interprofessionnelle des viticulteurs du Beaujolais)
- Syndicat des vignerons de Côte Rôtie
- Syndicat de l'AOC Condrieu
- Inter Rhône (union interprofessionnelle des viticulteurs du Rhône)
- Seguin-Moreau

- Pierre GAILLARD, viticulteur, pour l'organisation des Vinalia

LES MUSEES PRETEURS



LE VIN

NECTAR DES DIEUX
GENIE DES HOMMES

Corne à boire, à décors géométriques, céramique, Chypre, Age du Bronze Ancien III (vers 2000 avant J.-C.), Musée de Nicosie. Photo Musée de Nicosie - Coupe attique à figures rouges représentant un satyre plongé dans un cratère, Céramique Italie, fin du Ve siècle avant J.-C., Musée d'Art et d'histoire - Ville de Genève. Photo : Musée d'Art et d'histoire / Ville de Genève - Passoire utilisée pour filtrer le vin, Argent, Sevasti, Tumulus PAPA, 350-325 avant J.-C., Musée archéologique de Dion. Photo : Musée Archéologique de Dion.

Les musées prêteurs

➤ **Allemagne :**

- Akademisches Kunstmuseum de Bonn,
- Staatliche Museen de Berlin,
- Römisch-Germanisches Museum de Cologne.

➤ **Grande-Bretagne :**

- Liverpool Museum

➤ **Luxembourg :**

- Musée de Luxembourg

➤ **Grèce :**

- Musée d'Amphipolis,
- Musée de Kavala,
- Musée de Pella,
- Musée de Thessalonique,
- Musée archéologique de Dion,
- Musée national d'Athènes.

➤ **Italie :**

- Musée de Chianciano,
- Musée archéologique de Naples,
- Museo civico archeologico de Bologne.

➤ **Suisse :**

- Musée d'art et d'histoire de Genève,
- Musée de Zürich.

➤ **République Tchèque :**

- Musée Narodni de Prague

➤ **Chypre :**

- Musée de Nicosie

➤ **Etats-Unis :**

- Musée de l'Université de Pennsylvanie

En France

- Musée du Louvre
- Musée des Antiquités nationales
- Musée des Beaux-Arts de Lyon
- Service régional d'archéologie Rhône-Alpes
- Bibliothèque municipale de Lyon
- Ecole supérieure de Chimie-Physique-Electronique de Lyon
- Musée des Beaux-Arts de Vienne
- Musée régional de la vigne et du vin de Montmélian (Savoie)
- Musée archéologique de Nice-Cimiez
- Musée archéologique de Nîmes
- Musée Calvet d'Avignon
- Musée des Antiques de Toulouse
- Centre archéologique du Var (Toulon)
- Musée d'Histoire de Marseille
- Direction des recherches d'archéologie subaquatique et sous-marine (DRASSM) de Marseille
- Musée de la Ville de Poitiers
- Service régional d'archéologie de Poitou-Charentes
- Musée archéologique de Dijon
- Musée Denon de Chalon-sur-Saône
- Musée des Beaux-Arts d'Agen
- Musée du Châtillonnais
- Musée archéologique Henri Prades – Lattes
- Musée de Metz
- Musée lorrain de Nancy
- Musée d'Aquitaine de Bordeaux
- Musée du Pays de Sarrebourg
- Musée de l'Archéologie Tricastine
- Service archéologique d'Arras
- Service régional d'archéologie d'Auvergne
- Université du Vin de Suze-la-Rousse (Drôme)
- Association des Amis du Vieux Donzère (Drôme).

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES



LE VIN
NECTAR DES DIEUX
GENIE DES HOMMES

Service à banquet en bronze de la tombe gauloise d'Antran (Vienne) : seaux originellement en bois à carotage de bronze, patère et cruche à couvercle, puisette, passoire à filtrer le vin, 1^{er} siècle après J.-C., Musée de la Villa de Poitiers. Photo : Musée de la Ville de Poitiers. Situle, vase de banquet servant au transport du vin, bronze, Tombe de Derveni, 325-300 avant J.-C., Musée de Thessalonique. Photo : Musée de Thessalonique.

Renseignements pratiques

Musée gallo-romain de Fourvière (jusqu'au 3 avril 2005)

17 rue Cléberg – 69005 LYON
T. 04 72 38 49 30

Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne (jusqu'au 15 septembre 2005)

Route départementale 502 – 69560 Saint-Romain-en-Gal
T. 04 74 53 74 01

www.musees-gallo-romains.fr

Ouverts du mardi au dimanche de 10 h à 18 h

Fermeture le lundi, le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre
et le 25 décembre

Tarifs (individuels)

	Un musée	Une exposition	Un musée + une exposition	Deux musées + deux expositions	Spectacle ou conférence + exposition	Spectacle ou conférence + musée + expo
Plein tarif	3,8 €	3,8 €	6 €	10 €	6,8 €	9 €
Tarif réduit	2,3 €	2,3 €	4 €	6 €	4,3 €	6 €

Gratuit pour les moins de 18 ans, les personnes handicapées + deux accompagnateurs, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires du RMI.

Pour les groupes, contacter les services réservations :

A Lyon-Fourvière T. 04 72 38 81 91

A Saint-Romain-en-Gal T. 04 74 53 74 02