

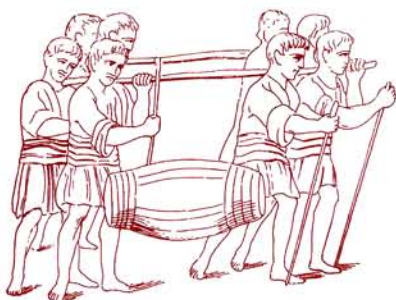
LE VIN

Nectar des Dieux
Génie des Hommes

Sous la direction de
Jean-Pierre Brun
Matthieu Poux
André Tchernia



T. MUMFORD & CO.



chapitre 14

OUTRES ET TONNEAUX

Élise Marlière

Le tonneau et l'outre ont longtemps été oubliés dans les études consacrées au commerce dans l'Antiquité, leur biodégradabilité, due à leurs natures végétale et animale, ne leur ayant qu'exceptionnellement permis de nous parvenir, au contraire de l'amphore. Leur usage se révèle cependant capital dans la fabrication, le stockage et le transport de diverses denrées, et plus particulièrement de celle qui nous intéresse ici, le vin.

Le tonneau

Près de trois cents vestiges de tonneaux et de tonnelets antiques ont été découverts en Europe, de l'Écosse à la Hongrie, principalement dans la vallée du Rhin, mais aucun en Italie ni en Espagne où l'iconographie atteste cependant leur utilisation dès le 1^{er} siècle après J.-C. Leur datation est comprise dans une fourchette chronologique allant du 1^{er} siècle avant J.-C. au IV^e siècle après J.-C., la grande majorité d'entre eux se tenant entre les règnes d'Auguste (27 avant J.-C./14 après J.-C.) et de Trajan (98/117 après J.-C.), tandis que les vestiges du IV^e siècle sont quasiment inexistants. Ce paradoxe, puisque l'usage du tonneau s'est développé au cours du temps pour connaître un âge d'or à l'époque médiévale, s'explique par le fait que de la fin du 1^{er} siècle avant J.-C. au début du II^e siècle après J.-C., leur réutilisation dans les puits comme cuvelage, qui a permis

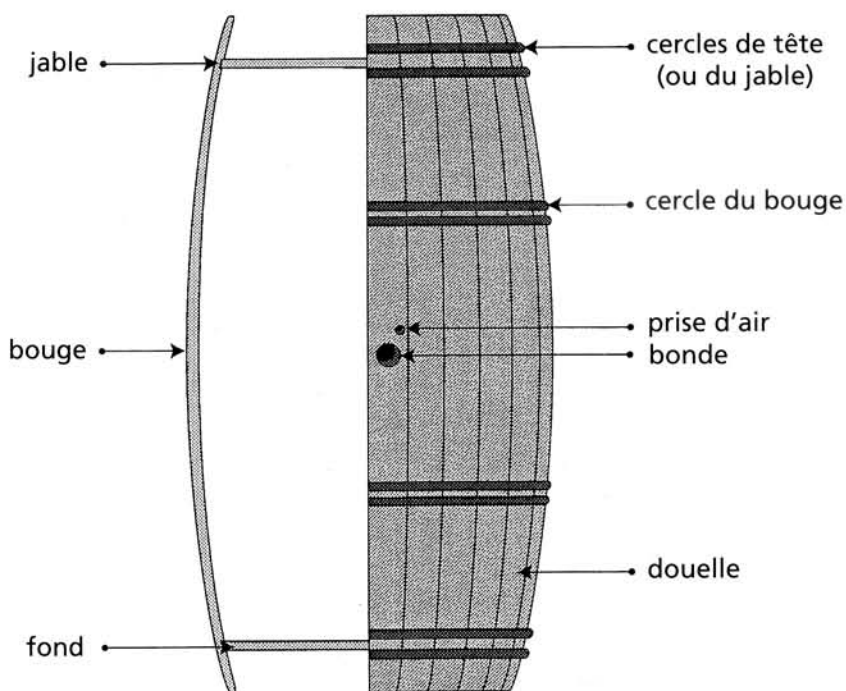
leur conservation en milieu humide et anaérobie, était très fréquente, spécialement dans les camps militaires.

Les caractéristiques de la barrique antique

Les tonneaux antiques étaient constitués d'un nombre très variable de douelles, ou douves (entre 11 et 39), les *tabulae* dont parlent les textes. Les fonds, encastrés dans les jables, des rainures incisées à chaque extrémité du fût, étaient faits d'une seule pièce pour les tonnelets et composés de plusieurs planches pour les plus grandes pièces. Douelles et fonds sont essentiellement faits de bois de conifères (sapin, épicéa et pin) jusqu'au II^e siècle, époque à laquelle les tonneliers ont commencé à employer le chêne, bois plus dur présentant d'indubitables vertus pour la vinification. Dès le III^e siècle, et aujourd'hui encore, c'est uniquement cette essence noble qui caractérise la barrique. Les cercles étaient quant à eux constitués de lanières de bois souple, généralement du noisetier ; les quelques récipients cerclés de métal qui nous sont parvenus sont des cuveaux ou des seaux, ces derniers pouvant parfois prendre la forme de tonnelets sans couvercle.

Quatre types d'ouvertures, toutes obturées par des bouchons, se distinguent. Prennent place sur le bouge (le ventre du tonneau) la bonde d'entonnage, par laquelle on remplit le tonneau, ainsi que les prises d'air, de petites perforations parfois effectuées au moment de la mise en perce, afin de faciliter

307 Fond de tonneau mentionnant Bacchus. Bois antique. Oberwinterthur, Époque gallo-romaine. Kantonsarchäologie, Zürich. Photo: Kantonsarchäologie Zürich / Manuela Gygax, Martin Bachmann.



308 Schéma des différentes parties d'un tonneau.

309 Tonnelet trouvé dans le camp de Haltern. Photo: J.-S. Hüblborn

l'écoulement du liquide quand il est impossible de déboucher la bonde, à la suite, par exemple, de la suppression de la partie saillante du bouchon dans le but d'améliorer le roulage du tonneau. Sur l'un des deux fonds, sont percés d'une part la bonde par laquelle on tire le vin ou la bière, généralement positionné et à l'une des extrémités de la planche médiane du fond, sur laquelle on adapte une cannelure, un petit robinet de bois ou de bronze, et d'autre part un ou deux trous de fausset qui permettent de prélever avec une pipette un échantillon du liquide entonné pour le goûter sans laisser d'air pénétrer à l'intérieur.

Ces futailles antiques montrent des dimensions et des silhouettes variées, et les mieux conservées d'entre elles nous ont permis de dresser une typologie composée de cinq groupes (Marlière 2002, 157-170).

- Groupe 1 : Tonnelets dont la hauteur varie de 25 à 50 centimètres, et la contenance de 3 litres à 50 litres, dont la diffusion se limite pour le moment en Gaule et en Bretagne de La Tène finale au III^e siècle après J.-C.

- Groupe 2 : Barriques de 80 à 100 centimètres de haut pour un volume d'environ 150 à 350 litres.

- Groupe 3 : Grosses futailles très ventrues, hautes de 140 à 152 centimètres, et d'une contenance attei-

gnant les 1000 litres. Il s'agit des foudres de transport que l'iconographie nous montre sur des chariots auxquels ils sont parfois fixés de façon permanente.

- Groupe 4 : Fûts très élancés, dits « en flûte », hauts de 150 à 165 centimètres pour un volume variant de 460 à 620 litres et dont la diffusion se limite presque exclusivement aux *limes* rhénan et danubien.

- Groupe 5 : Grands fûts élancés à la hauteur comprise entre 180 et 210 centimètres pour une contenance allant de 750 à 1440 litres, attestés principalement sur les sites militaires : sur le *limes* rhénan, et, contrairement au groupe 4, en Bretagne mais pas dans la vallée du Danube.

Enfin, tout comme des amphores, les barriques antiques portaient des inscriptions apposées par le tonnelier lors de la fabrication de la barrique, par le producteur du vin juste après l'entonnage, par le négociant au cours du transport, par la douane ou encore au moment de la réutilisation. Toutes se tiennent dans une fourchette chronologique comprise entre l'époque augustéenne et la fin du II^e siècle après J.-C., les vestiges postérieurs connus jusqu'à présent étant tous anépigraphes. L'interprétation de ces inscriptions, parfois malaisée, dépend de la technique qui les définit, mais aussi de leur emplacement sur la barrique.

Les marques au fer rouge sont réalisées à l'aide d'un outil en fer ou en bronze, le *signaculum*, composé d'une tige de métal munie d'un manche en bois et terminée par des lettres que l'on chauffait à blanc afin de marquer le bois par pyrolyse. Elles fournissent généralement des *tria nomina* ou des noms seuls au génitif, désignant par exemple le maître tonnelier, quand elles sont situées à l'intérieur des douelles, le négociant ou le producteur du contenu, quand elles sont appliquées sur les bouchons de bonde, etc...





310 Sculpture représentant un bateau chargé de tonneaux de vin, descendant la Moselle. Calcaire. Neumagen, vers 3 après J.C.. Rheinisches Landesmuseum Trier. Photo: Rheinisches Landesmuseum Trier.

Généralement situées sur la surface interne des douelles, donc forcément exécutées avant l'assemblage du tonneau, les marques frappées sont imprimées en profondeur dans les fibres du bois à l'aide d'un outil qui paraît avoir seulement été utilisé par les tonneliers, la hache marteau, une hache sur laquelle des lettres en relief se substituent au tranchant de la lame. Les quelques exemplaires connus de ces outils proviennent des vallées du Rhône et du Rhin et les tonneaux portant des marques frappées datent au plus tard du début du II^e siècle après J.-C.

Les graffites, gravés dans le bois avec un objet tranchant, apparaissent le plus souvent sur la face externe des douelles et des fonds. Fréquemment effectués au cours de la confection du tonneau, ils livrent habituellement des chiffres, probablement liés au schéma de montage, ou des noms d'esclaves au nominatif.

L'existence d'inscriptions peintes, enfin, n'est attestée que par deux exemplaires miraculeusement conservés sur le fond d'un fût d'Oberaden. La première donne, semble-t-il, des *tria nomina* incomplets, [...].CR, peut-être ceux du producteur de la boisson entonnée

ou du marchand, et la seconde, un chiffre, XXX, probablement rédigé par la même personne.

Les tonneliers gaulois

Les sources concernant les tonneliers gaulois sont plutôt rares. Tout au plus possédons-nous quelques monuments funéraires, certains nous livrant leur épitaphe, et d'autres des bas-reliefs les représentant. Le tonnelier portait alors le nom de *cuparius*, dérivé du terme *cupa*, qui à l'origine désignait une simple cuve, puis, par extension, la barrique.

L'attribution de certaines stèles à ces professionnels ne pose aucun problème, puisque le terme *cuparius* apparaît dans le texte de l'épithaphe, comme la stèle d'un certain *Ianuaris* de Bordeaux (*C.I.L.* XIII, 1, 1, 744) et d'autres tonneliers de Rochemaure, près de Lyon (*C.I.L.* XII, 2669), et de Nantes (*C.I.L.* XIII, 1, 3104).

D'autres monuments funéraires sont attribués à des tonneliers par le caractère des bas-reliefs qui les ornaient : en Gaule cisalpine, sur la stèle de *L. Cantius Acutus*, conservée au Musée Archéologique d'Aquilée (III^e siècle), l'épithaphe, muette sur la profession du

311 Représentation du dieu Sucellus, le « dieu au maillet » adossé à un tonneau. Musée Dijon.

312 Cruche en forme de tonnelet. Céramique. Cessieu (Isère), I^{er}-II^e siècle après J.-C., Musée des Antiquités Nationales. Photo: Musée des Antiquités Nationales.



défunt, est surmontée d'un fronton agrémenté d'un tonneau tandis qu'une aissette, ou *ascia* (une hache servant à former les douelles dont la lame, courbe, est perpendiculaire au manche), est incisée au-dessous.

Les stèles du Musée d'Aquitaine à Bordeaux et du Musée Rolin à Autun sont plus parlantes, puisqu'elles figurent le défunt en tenue de travail. Sur le bas-relief de Bordeaux, le tonnelier est figuré debout, appuyé sur une grosse futaille dont on ne distingue que le fond, les pieds nus, vêtu d'une tunique à manches courtes et d'un tablier de cuir, et tenant de la main droite une aissette. Sur celle d'Autun, l'homme arbore un foret dans la main droite et porte un tonnelet sur l'épaule gauche.

Le relief de Berbourg, exposé au Musée National d'Histoire et d'Art de Luxembourg, est plus éloquent encore, puisqu'il représente l'intérieur d'une tonnelerie sur le mur de laquelle sont suspendus les outils : un maillet, qui sert à mettre en place les douelles et les cercles, un ciseau courbe, une pointe, un ciseau droit et une aissette. Au premier plan se discerne, malgré l'érosion du grès, le profil de deux barriques

de bonne taille autour desquelles quatre hommes vêtus de manteaux à capuchon s'activent, tandis qu'un cinquième, barbu, plus âgé et s'aidant d'une canne, les observe. Le défunt, manifestement ce dernier personnage, a donc choisi de se faire représenter dans sa tonnelerie, dirigeant ses ouvriers. Comme cela se fait encore aujourd'hui dans les tonnelleries importantes, les différentes tâches qui caractérisent la fabrication d'un tonneau devaient être réparties entre les ouvriers : certains devaient être spécialisés dans la préparation des douelles, d'autres dans celle des fonds et d'autres encore devaient être affectés au montage des fûts.

L'identification de deux reliefs du Musée de Metz est plus délicate. Pour le premier, le cippe funéraire de l'îlot Saint-Jacques, on pourrait penser que le défunt était un *negotiator vinarius*, le registre supérieur de la face latérale du monument figurant un couple emplissant un tonnelet du vin contenu dans une cuve à l'aide d'un gobelet et d'un entonnoir, une barrique étant également visible en arrière-plan. Toutefois, le registre inférieur montrant deux hommes en train de scier un tronc d'arbre installé sur deux tréteaux, l'interprétation de ce monument funéraire comme celui d'un tonnelier et de son épouse paraît plus logique. Le second fragment de Metz figure quant à lui une série de cuveaux et de tonnelets bien rangés. Ces deux bas-reliefs, s'ils proviennent bien de monuments funéraires de tonneliers, montrent que la production de ces artisans était variée. Leur profession pouvait même, dans certains cas, recourir à différentes activités : l'épithète d'une jeune femme de Trèves (*C.I.L.*, XIII, 1, 2, 3700) énonce que son père, un certain *Iulius Victor*, était à la fois *cuparius et saccarius*, tonnelier et fabricant de sacs.

Le fût, la vinification et le transport du vin en Gaule

La barrique a très certainement été créée dans l'aire celtique pour la fabrication et le transport de la bière, dont la fermentation a nécessité l'emploi d'un emballage souple et résistant pour sa fabrication, son stockage et son transport. La date et le lieu précis de son invention sont inconnus, et de nombreuses hypothèses remettent en question la tradition qui veut que les Gaulois en soient à l'origine. De fait, le premier récipient composé de douelles connu est un seau de chêne et d'aulne cerclé de branchages daté du milieu du II^e

313 *Askos*: vase en forme d'outre. Bronze. Herculaneum, I^{er} siècle après J.-C.. Museo nazionale di Napoli. Photo: Musée.

314 Marques au fer sur le tonneau d'Oberwinterthur. Photo: Kantonsarchäologie Zürich.

millénaire et provenant de Wilford en Grande-Bretagne. Le tonneau lui-même a dû voir le jour à l'âge du Fer, avec le perfectionnement de l'outillage métallique. C'est dans l'*oppidum* de Manching, proche du Danube, qu'a été découvert le plus ancien témoin, dans une fosse de La Tène finale. Le tonneau est également connu en Gaule à la même époque, puisqu'il est mentionné dans la *Guerre des Gaules* (VIII, 42, 1), à l'occasion du récit du siège d'*Uxellodunum*, dans le sud-ouest de la France, au cours duquel les Gaulois précipitèrent sur leurs assaillants Romains, du haut de leur *oppidum*, des barriques embrasées emplies de poix et de morceaux de bois.

Le transport du vin en tonneaux

En Gaule, l'usage de la barrique s'est étendu au transport du vin à partir de la fin I^{er} siècle avant J.-C., parallèlement au développement de la viticulture. Des analyses effectuées sur de grands fûts probablement originaires de la région lyonnaise, réutilisés dans les puits du camp militaire augustéen d'Oberaden (occupé entre 11 et 8 avant J.-C.) ont révélé la présence de tartre, un dépôt salin laissé par le vin, à l'intérieur de certains d'entre eux.

La production de Lyon et de sa région, qui a connu une diffusion très importante de la fin du I^{er} siècle avant J.-C. jusqu'au début du II^e siècle, est celle que l'on connaît le mieux. Elle se caractérise par l'emploi du sapin argenté, seul ou associé à l'Épicéa, par la présence de marques frappées effectuées principalement sur la surface interne des douelles et par leur taille, puisqu'il s'agit souvent de grandes tonnes des groupes 4 et 5 de la typologie.

Ces tonneaux semblent en premier lieu avoir été destinés au transport de vins régionaux. La production d'amphores observée dans la *civitas* *fiv* des Allobroges apparaît en effet largement insuffisante pour le conditionnement du vin de cette région et il est tout à fait concevable que ce cru ait voyagé en tonneaux. Il se peut également que les fûts lyonnais aient également servi à réexpédier par voie fluviale de grandes quantités de vins de qualité moyenne acheminés jusqu'à la capitale des Trois Gaules en outres, ou en navires pourvus de *dolia* depuis l'Italie, l'Hispanie et la Gaule Narbonnaise, vers les troupes stationnées sur la frontière septentrionale de l'Empire (Desbat, 1991, 319-336; Martin-Kilcher, 1994, 485-499; Tchernia, 1997, 121-129; Marlière, 2002, 177-

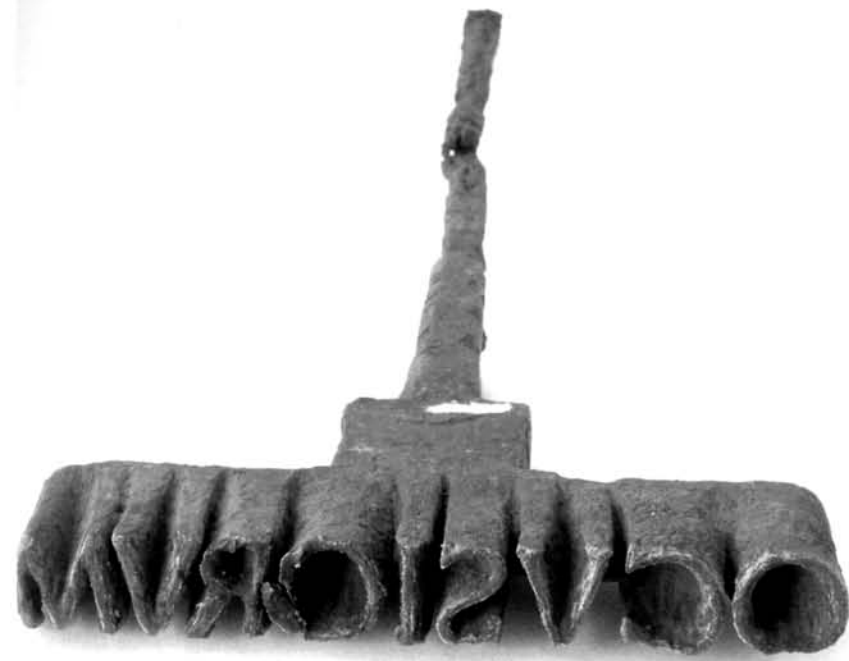


179 et 182-183). La boisson des militaires en manœuvre, la *posca*, est en effet une eau additionnée d'environ un dixième de son volume d'*acetum*, du vinaigre ou du vin piqué, voire tout simplement du mauvais vin, et dont le principal intérêt est de désaltérer sans enivrer (Tchernia, 1986, 12-13).

Les deux sites qui ont livré le plus grand nombre de fûts d'origine lyonnaise sont les camps militaires augustéen d'Oberaden, situé à quelques dizaines de kilomètres à l'est du Rhin, et de *Vindolanda*, fondé sous Domitien dans le nord de la *Britannia*, à quelques kilomètres de l'emplacement du futur mur d'Hadrien (Marlière, 2003, 125-156).

Cette production se retrouve également en contexte civil, notamment à Oberwinterthur en Suisse, l'antique *Vitudurum*, où trois barriques incomplètes, qui avaient été entreposées verticalement, ont été découvertes dans le cellier d'une habitation incendiée dans les années 65-75 après J.-C. Ces barriques, faites de 18 et 19 douelles de sapin argenté et de fonds composés de cinq planches de sapin argenté et d'épicéa assemblées par des chevilles de sapin, étaient cerclées de lanières de noisetier. On ignore leur hauteur originelle, mais le diamètre de leurs fonds, autour de 80 centimètres, les rapproche du cinquième groupe de la typologie.

La surface externe des fonds livre par ailleurs, en plus de cercles concentriques tracés au compas, différents types d'inscriptions : des graffites donnant le nom des esclaves qui ont construit les barriques, *BACCVS F(ecit)* et *MARNVS F(ecit)*, de même que des



315 Fer à marquer les fûts. Fer, Lit de la Saône, Lyon, Musée de la Civilisation gallo-romaine de Lyon. Photo: Christian Thioc. Pôle Archéologie du Rhône.

marques au fer rouge fournissant les *tria nomina* de différents personnages pouvant être le propriétaire de la tonnellerie, le producteur du liquide entonné, ou encore le négociant : Q. ATTI GRATI parfois abrégé en QAG, T. IVL MVRRANI, L. C. LYDI, Q. IVL. PACATI, T. TERTI, L. ANINVS (...) MAC, ou encore Q. FL. SILVAN. Les bondes et trous de fausset présents sur certains des fonds conservés possèdent encore leur bouchon. La grande homogénéité des caractères de ces barriques (typologie, essences, graffites) indique qu'elles provenaient d'une même tonnellerie.

L'exemple du vin des Allobroges n'est pas exceptionnel. En Aquitaine, on ne peut associer à la culture de la *biturica*, attestée dès le début du 1^{er} siècle après J.-C., qu'une production limitée d'amphores vinaires à Bordeaux, Agen, Saintes et Périgueux (des Dressel 215 et des imitations d'amphores de Narbonnaise à fond plat), production qui disparaît de surcroît vers le milieu du 2^e siècle.

La même histoire se répète pour le vignoble bourguignon, avec lequel on ne peut mettre en rapport qu'une production d'amphores vinaires peu importante à partir du 1^{er} siècle après J.-C. à Gueugnon et Chalon-sur-Saône, de même que pour celui du pays mosellan, où des copies d'amphores Gauloise 4 sont fabriquées en quantités restreintes aux 2^e et 3^e siècles, avant le grand développement de la viticulture

dans cette région, lié à celui de la ville de Trèves. Les nombreuses représentations de transport et de vente de tonneaux attestent de plus le rôle essentiel de ce conteneur dans la commercialisation du vin dans ce secteur dès la fin du 2^e siècle.

En Narbonnaise même, terre des amphores gauloises par excellence, quelques viticulteurs ont eux aussi choisi très tôt la barrique pour exporter leur cru. C'est le cas de l'exploitation viticole de la *villa* du Molard à Donzère, dans la Drôme, dont l'activité remonte au milieu du 1^{er} siècle, et dont le chai équipé de *dolia* est l'un des plus vastes du monde romain. Alors que cette exploitation est contemporaine de la production des amphores de grand commerce de type Gauloise 4, les prospections menées dans la région proche n'ont révélé la présence d'aucun atelier, et l'hypothèse la plus plausible est que ce vin, qu'aucun texte ne mentionne d'ailleurs, est un vin médiocre directement conditionné en fût (Brun, Laubenheimer, 2001).

La vinification en foudres

L'affectation du tonneau au transport du vin dans l'Antiquité était établie depuis longtemps, notamment grâce à l'iconographie funéraire, particulièrement abondante en Gaule. Les données concernant l'utilisation de foudres au lieu de *dolia* pour la vinification dans les exploitations viticoles sont en revanche beaucoup plus récentes (Brun, Laubenheimer, 2001). Aucun de ces gros conteneurs en bois n'a été conservé, mais l'existence de chais dépourvus de *dolia* ne peut s'expliquer que de cette façon.

Les recherches menées ces dernières années sur la viticulture antique en Aquitaine ont mis en lumière l'absence de *dolia* dans la plupart des exploitations viticoles de cette région, notamment à Belmont, près de Royan (Charente-Maritime), à Port-des-Barques (Charente-Maritime), à Cognac (Charente) et à Sainte-Colombe (Gironde). La vinification n'était donc pas effectuée dans ces grands récipients en céramique, comme dans les exploitations viticoles dites « classiques », mais dans des foudres, au plus tard à partir du 2^e siècle.

Au Bas-Empire, le même phénomène est connu dans la vallée de la Moselle, dans toutes les exploitations viticoles en activité du 3^e siècle jusqu'au milieu du 5^e siècle, comme celles de Briesch et Muestert à Piesport, Brauneberg, ou encore Erden, parmi beaucoup d'autres.



316 Monument de Colonzelle (Drôme). Époque romaine. Musée de Saint-Paul-Trois-Château.

Cette pratique se répand même en Narbonnaise : dans la seconde phase chronologique de la *villa* des Prés-Bas à Loupian, le cellier, construit dans la seconde moitié du IV^e siècle sur le magasin à *dolia* du Haut-Empire, est en effet vide de tout *dolium* et il faut y restituer des rangées de foudres.

Sucellus, le dieu au maillet

Il serait enfin malvenu de parler du tonneau en Gaule sans au moins évoquer Sucellus, le « bon frappeur », connu également sous le nom de « dieu au maillet », divinité parmi les plus fameuses du panthéon gallo-romain. En plus du maillet, qui constitue bien entendu son attribut principal, Sucellus est en effet représenté avec une *olla* (un petit vase globulaire), un chien, un sarment de vigne, auxquels s'ajoutent souvent des tonnelets. Patron de nombreux corps de métiers artisanaux, parmi lesquels les tonneliers et les viticulteurs, il est également parfois considéré comme une divinité infernale, les tonnelets véhiculant l'image du vin, boisson d'éternité.

Bien que les représentations de Sucellus comportant un ou plusieurs tonnelets se concentrent en Bourgogne, d'autres figurations de ce dieu sont attestées, par exemple celle de Kinheim, en Allemagne (conservée au Landesmuseum de Trèves), datée du III^e siècle, époque à laquelle la viticulture mosellane a connu un grand essor. Le Sucellus de Vichy, au musée municipal de Ganat, présente, en plus d'un tonnelet, une amphore vinaire de type

Gauloise 4, et c'est cette amphore seule qui apparaît au côté du Sucellus de Sens, daté du III^e siècle.

L'outre

Autre emballage biodégradable souvent négligé, l'outre est une peau d'animal entière, obturée au niveau des pattes et du cou, dont les premières occurrences remontent au XVIII^e siècle avant J.-C. au Proche-Orient.

Le latin possède deux appellations correspondant à deux modèles différents : l'*uter* est une peau de chèvre ou de bouc, dont la taille assez réduite permet qu'un homme seul puisse la porter sur le dos, tandis que le *culleus*, ou *culleum*, est fait d'une peau de bœuf, ce qui lui confère une capacité bien supérieure à celle de l'*uter*. Le *culleus* servait d'ailleurs d'unité de mesure (correspondant à 20 *amphorae*, soit 527,27 litres) à laquelle les agronomes, tels Caton, Varron, Columelle et Pline, ont eu recours afin de calculer la capacité de production des domaines viticoles. Son volume imposant a entraîné la nécessité de créer un attelage original pour le transporter, constitué d'un berceau à claire-voie qui permettait de prévenir son écrasement, et par conséquent une exsudation importante du liquide qui y était renfermé. Ce type de chariot-citerne est souvent illustré par l'iconographie romaine, sur les peintures murales de Pompéi notamment.

Pour en savoir plus...

M-C. Amouretti, D. Garcia et D. Meeks (éd.)

Techniques et économie antique et médiévales. Le temps de l'innovation, Paris, 1997, p. 48-61.

J.-P. Brun, F. Laubenheimer (éd. scientifiques), *La viticulture en Gaule*, dossier, in : *Gallia* 58, 2001, p. 1-260.

A. Desbat, *Un bouchon de bois du I^{er} siècle apr. J.-C. recueilli dans la Saône à Lyon et la question du tonneau à l'époque romaine*, *Gallia*, 48, 1991, p. 319-336.

B. Galsterer, *Stempel und Graffiti auf Holzfässern aus Oberaden*, in : J. S. Kühlborn (dir.) *Das Römerlager in Oberaden III*, Münster, 1992, p. 203-216.

E. Marlière, *L'outre et le tonneau dans l'Occident romain*, Montagnac, 2002.

E. Marlière, *Tonneaux et amphores à Vindolanda : contribution à la connaissance de l'approvisionnement des troupes stationnées sur la frontière nord de l'Empire*, in : A. Birley (dir.), *Archaeological Report 2002*, Roman Army Museum Publications, Chesterholm, Hexham, 2003, p. 125-180.

S. Martin-Kilcher, *Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst, 2 et 3. Die Amphoren für Wein, Fischsauce*, Augst 1994, p. 485-489. 🍷

Le premier des contenus que l'on puisse attribuer à l'outre est l'eau, pour le transport de laquelle elle a probablement été conçue. Comme le tonneau, elle apparaît avoir aussi bien servi à la vinification qu'au transport du vin : l'*Ancien Testament* nous apprend qu'on y faisait travailler le vin, et que l'on pouvait en accélérer la maturation par fumaison en la suspendant au-dessus d'un foyer (Psaume CXIX, 83). Dans l'*Odyssée*, il est par deux fois question d'outres en peau de chèvre pour le transport du vin (Chants V, 265 et IX, 196) et l'on connaît de nombreuses représentations de satyres buvant le vin contenu dans ces emballages. Pour la petite histoire, le terme grec *askos*, qui désigne l'outre (et par extension, dans le jargon archéologique, les petits vases dont la forme s'en inspire), pouvait également s'appliquer irrespectueusement aux ivrognes, l'équivalent en quelque sorte de l'expression « sac à vin ».

Le problème que pose l'utilisation de l'outre dans le transport du vin est le mauvais goût qu'elle finit par lui transmettre à long terme. Toutefois, l'*Édit du Maximum*, qui précise que les outres à eau et à vin étaient plus chères que celles réservées à l'huile, semble indiquer qu'un traitement spécial, probablement à base de résine, ait été effectué pour remédier à cet inconvénient.

Cet emballage souple et léger, qui, grâce à l'évaporation qui s'opère par les pores de la peau, conserve au frais le liquide qu'il contient, a été très employé en Mésopotamie et sur le pourtour méditerranéen. En Gaule, alors que l'outre est bien connue en tant que flotteur, comme le démontre le grand nombre de corporations d'utriculaires, son rôle dans le transport de denrées est malheureusement plus difficile à cerner, faute de vestiges et de références littéraires. Le seul élément qui puisse nous apporter quelques informations sur ce point est le relief du mausolée d'un *negotiator*, exerçant son activité sur le Rhin (Mittelrheinisches Landesmuseum de Mayence), daté de la fin du II^e ou du début du III^e siècles après J.-C., qui illustre le déchargement d'outres d'une embarcation fluviale et atteste donc l'utilisation de cet emballage dans les zones septentrionales.

Comme pour les tonneaux, nous pouvons également avancer la possibilité de leur utilisation pour le conditionnement du vin produit dans des régions où la production d'amphores est faible ou inexistante. De la même façon, le paradoxe causé par l'absence

d'amphores à huile gauloise et la présence de nombreuses huileries dans le sud de la Gaule, notamment dans le Var, pourrait être résolu par l'hypothèse de l'emploi d'outres pour transporter cette production, l'*Édit du Maximum* prouvant l'existence d'outres réservées au transport de l'huile.

Les rôles complémentaires des amphores, des outres et des tonneaux

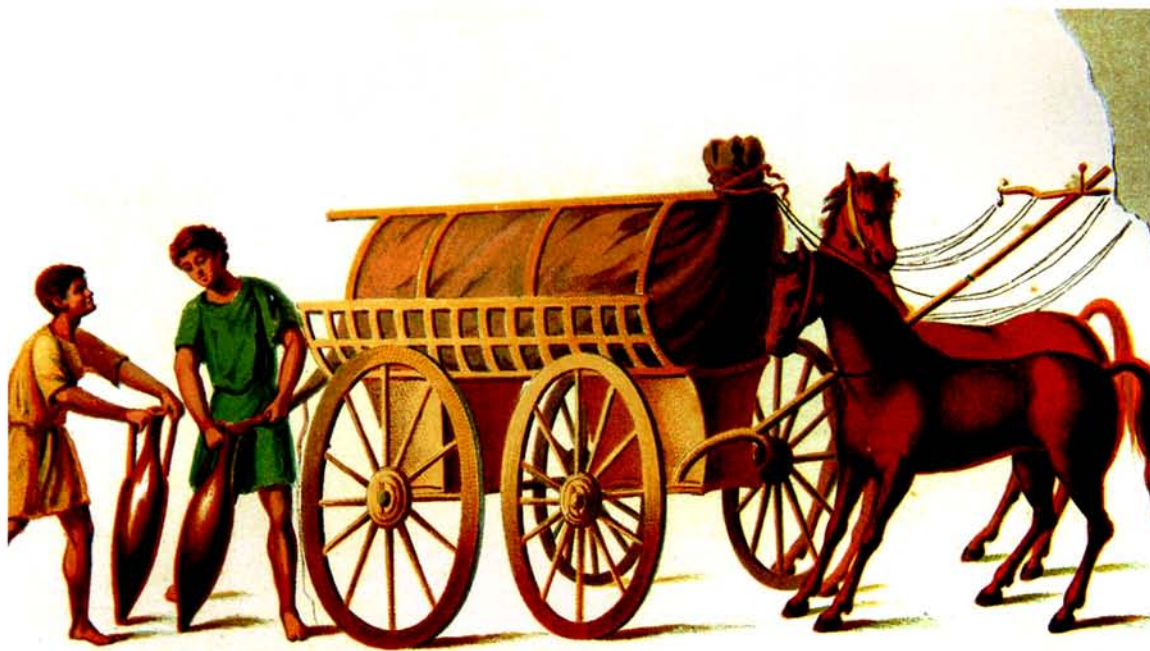
La biodégradabilité des outres et des tonneaux entraîne des lacunes qui occultent le rôle indéniablement très important qu'ils ont joué dans le transport du vin gaulois. Les amphores constituent certes un témoignage essentiel, à vrai dire le seul qui ait laissé suffisamment de traces, mais il est certain qu'on ne peut plus les considérer comme les seuls intervenants dans les échanges.

Différentes raisons nous incitent à penser que le tonneau et l'outre ont pu remplacer l'amphore dans certaines circonstances. Les amphores sont très bien adaptées au transport maritime, mais sur les fleuves et les routes, fûts et outres semblent mieux appropriés en raison de leur maniabilité : on peut aisément diriger une barrique en la faisant rouler et saisir une outre pour la porter ou la transporter à dos d'âne, ce qui constitue un avantage lors des chargements et déchargements inévitables entre les trajets fluviaux et routiers en Gaule. D'autre part, leur rapport poids/contenance, qu'aucune amphore n'égale, en fait des conteneurs extrêmement rentables. De la même façon que l'on conditionnait du vin directement en tonneau, et pourquoi pas en outre, dans certaines exploitations viticoles, on peut imaginer que l'on y reconditionnait à des carrefours commerciaux certaines denrées destinées à l'exportation dans



317 Page précédente: service à boire. Céramique sigillée, tombe d'Antran, début I^{er} siècle après J.-C., Musée de la Ville de Poitiers. Photo: Musée de la Ville de Poitiers.

318 Peinture représentant *culleus* (outre de grande taille). Dessin d'après une peinture perdue de Pompéi. Photo: Jean-Pierre Brun.



le nord des Gaules, comme on l'a certainement fait à Lyon pour les camps du *limes* germanique.

L'usage du tonneau paraît s'être développé à la fin du I^{er} siècle avant J.-C., probablement afin d'approvisionner les troupes stationnées le long du *limes* dans un premier temps, mais cette destination ne devait pas être exclusive. Grâce à son rendement impressionnant, il a dû très vite concurrencer l'amphore dans de nombreuses régions pour le vin et peut-être même pour les sauces de poisson : un fond de barrique, découvert dans l'anse Saint-Gervais à Fos-sur-Mer, à l'emplacement d'*horrea* aujourd'hui submergées, comportait, prises dans la résine dont était enduite sa paroi interne, de toutes petites sardines. Cet unique témoignage du transport de sauces de poisson en tonneau dans l'Antiquité date de la fin du I^{er} siècle après J.-C. (Sciallano, 1996, 81-82).

Toutefois, si la possibilité de faire rouler la barrique au lieu de la porter s'avère être un atout majeur, l'emploi du cerclage en lanières de bois constitue un point faible notable : la manipulation au sol devait en effet distendre peu à peu ses cercles, et par conséquent altérer son étanchéité. Comme le démontrent les tonneaux antiques qui nous sont parvenus, dont la paroi interne présente, pour la grande majorité, des traces de résine, le poissage paraît avoir été le principal expédient élaboré afin de contrer ce problème. Il semble malgré tout que cette solution ait

été insuffisante, et qu'après quelques temps, le vin se transformait inévitablement en piquette.

Pour cette raison, certains viticulteurs gaulois ont préféré continuer à exporter leur production dans des amphores, principalement des Gauloise 4, jusqu'à la fin du III^e siècle, voire au début du IV^e siècle. De plus, ce choix dénote probablement la volonté de différencier les crus de caractère des vins ordinaires transportés en tonneaux. Les inscriptions peintes apposées sur les Gauloise 4 évoquent différents cépages et recettes, tels l'*Aminneum*, le *Massiliense*, le *Picatum*, ou encore le *Passum*.

L'âge du vin est même parfois précisé, la mention « *vinum vetus* », plus vague, mais certifiant la qualité du contenu, étant la plus couramment exprimée.

Certaines sculptures illustrent par ailleurs l'utilisation conjointe des amphores et des tonneaux, comme le relief de Cabrières d'Aygues (Vaucluse), conservé au Musée Calvet d'Avignon (Fig. 330), un bas-relief funéraire du I^{er} ou du II^e siècle après J.-C., figurant le halage par trois hommes d'une embarcation chargée de deux tonneaux sur la Durance. Au registre supérieur, est figuré l'intérieur d'un *horreum* dans lequel sont rangées des amphores Gauloise 4 avec et sans paillage protecteur. Il semble donc que jusqu'à la fin de l'Antiquité, on ait utilisé en Gaule ces deux, voire ces trois conteneurs, en tirant de chacun le meilleur parti.