

De la **céramique** au **vin**: au coeur de la **Toscane**



Le site archéologique d'Aiano dans la vallée du torrent Fosci, près de San Gimignano. Photo de M. Cavalieri, 2016. © M.Cavalieri.

Entre traditions potières et œnologie, n'y aurait-il qu'un pas... ? Le métier d'archéologue mène souvent à jongler entre différentes disciplines, et la villa romaine d'Aiano illustre parfaitement cette collaboration scientifique et cette passion partagée. Le site, sis dans la vallée du torrent Fosci près de la ville médiévale de San Gimignano, dans la province de Sienne, fait depuis 2005 l'objet d'un programme de recherche archéologique par l'Université catholique de Louvain, sous la direction du professeur Marco Cavalieri.

Par Florence Liard, Anthony Peeters et Marco Cavalieri, UCLouvain

La villa romaine d'Aiano est constituée une opportunité unique de mettre à l'honneur le patrimoine (im)matériel de l'une des plus belles régions d'Italie, et de faire découvrir sur le terrain son histoire au grand public. Plongée dans la tradition vinicole d'une région mondialement connue pour la qualité de ses cépages indigènes...

La Toscane antique et sa production vinicole

C'est assez tôt dans la République romaine que la terre des Étrusques, avec qui commence d'ailleurs l'histoire du vin toscan, est convoitée pour ses ressources naturelles

et sa position stratégique. Si l'Étrurie septentrionale est soumise au pouvoir romain dès la première moitié du III^e siècle av. J.-C., c'est à Auguste que l'on attribue la fondation de colonies romaines à Florence (*Florentia*) dans la vallée de l'Arno, et à Sienne (*Colonia Julia Saena*) au sud-est du Val d'Elsa. Volterra (*Volaterrae*), ancienne métropole étrusque *Velathri*, est, elle aussi, idéalement située entre le Val de Cecina et la mer Tyrrhénienne. Entre autres innovations, les Romains font progresser la viticulture dans la *Regio VII*, circonscription de l'Italie romaine correspondant plus ou moins à la Toscane actuelle :

la recherche archéologique belge

ils améliorent les techniques de vinification et introduisent de nouveaux cépages. Certains sont d'ailleurs exclusivement locaux, comme l'écrit Pline l'Ancien au I^{er} siècle apr. J.-C. : « Jusqu'à présent nous avons parlé des espèces généralement répandues. Les autres appartiennent à des contrées, à des localités, ou sont le produit de la greffe. Ainsi la Tudernis et la Sopina de Florence sont particulières à la Toscane ». Au II^e siècle, Athénée de Naucratis présente le vin toscan comme un produit de haute qualité.

La villa d'Aiano et l'aristocratie foncière de la Toscane tardo-antique

Les recherches archéologiques menées à Aiano au cours des vingt dernières années ont mis au jour les vestiges d'une luxueuse structure résidentielle de l'Antiquité tardive. Celle-ci est joutée au nord-est par une aile de production agricole (*pars fructuaria*) dédiée au vin au IV^e siècle apr. J.-C. La surface jusqu'ici explorée, soit 5000 m², ne représentait sans doute que la moitié, voire

le tiers de la surface totale du site, tel qu'il fut évalué par des prospections géophysiques menées entre 2006 et 2011. Au cours de son histoire, entre la fin du III^e siècle et la seconde moitié du V^e siècle apr. J.-C., la partie résidentielle de la villa s'articule autour d'une salle d'apparat transformée quelques décennies plus tard avec un décor particulièrement somptueux.



Vue aérienne de la partie résidentielle du site, avec la reconstitution en 3D de la salle tripartite. © D. Ferdani, 2020.



Proposition de restitution des limites de l'*Ager Volaterranus*, avec indication des principaux centres urbains et voies de communication fluviale. Dessin de R. Chellini, réélaboré par L. Polidoro, 2023.

La reconstitution des éléments décoratifs subsistants témoigne du raffinement des matériaux : incrustations de marbre pour les sols, peintures murales imitant les marbres les plus luxueux, mosaïques en tesselles de pierre et en pâte de verre opaque et transparente rehaussées de feuilles d'or, traces de stuc architectural, *crustae marmoreae* et *sectilia* en pâte de verre à motifs de poissons, attribués à des artisans égyptiens.

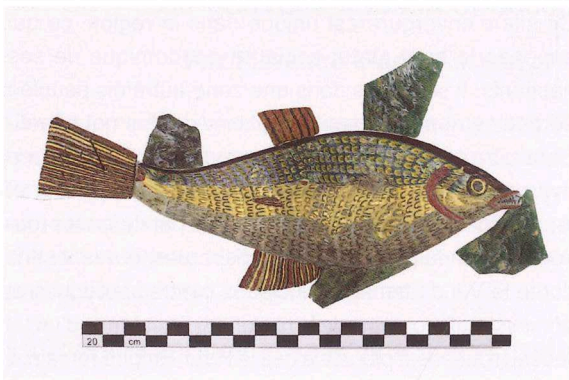
Ce site d'envergure est unique dans la région, ce qui suppose le haut statut social et économique de ses habitants. Il se trouve dans une zone autrefois peuplée de petites et moyennes habitations rurales qui bénéficiaient d'un large réseau de communication. Outre une hydrographie bien développée (Arno, Elsa, Cecina et leurs affluents), la région est traversée par des voies routières secondaires, aujourd'hui disparues, qui lient sans doute le Val d'Elsa aux principaux centres politiques et administratifs romains de la région. Si l'existence d'un tel réseau routier est plausible dès le Haut-Empire romain, il est certain que durant le Haut Moyen Âge passe, près de la villa, la *Via Romea* ou *Francigena*, célèbre chemin de pèlerinage reliant les villes de l'Europe du Nord à Rome.

La *cella vinaria* et la vinification en céramique

Depuis 2019, les fouilles archéologiques ont livré les vestiges d'un cellier de forme basilicale, avec une rangée axiale de piliers dessinant deux nefs. La salle est imposante à la fois par ses dimensions (30 x 9 m) et par son contenu : vingt-deux jarres à vin enfoncées dans le sol (*dolia defossa*). On estime leur profondeur à 1 m, leur capacité à 1–1,5 m³ ; des proportions telles que les jarres n'ont pu être que partiellement excavées. Apposés

Une production de près de 50 000 litres de vin

au mur ouest de la *cella*, deux bassins (*lacus*) servaient à la collecte et la fermentation initiale du jus de raisin après le pressage. Derrière ce mur se trouvait une autre pièce, où un pavement en mortier servait probablement de sol (*calcatorium*) pour le pressoir qui reste toujours à découvrir. La position et la taille des *dolia defossa* nous mènent à penser qu'il y en avait à l'origine une cinquantaine, organisés en quatre rangées. Les capacités de production du vin à Aiano étaient donc de l'ordre de 50 m³, une découverte jusqu'ici inégalée dans la région.



Proposition d'intégration graphique des fragments de sectile en pâte de verre appartenant probablement à une dorade. (photo S. Landi). © UCLouvain.

La science au service de l'histoire du vin

À Aiano, la quantité de *dolia defossa*, mais aussi leur diversité de tailles et formes ont mené les archéologues à explorer leur provenance. On suppose une récupération du matériel d'autres sites voisins, peut-être en raison de l'instabilité sociale, politique et économique qui marque la péninsule italienne durant l'Antiquité tardive ou, de manière plus générale, dans le cadre d'une économie de récupération (peut-être payante) de ces récipients coûteux et difficiles à produire. En tous les cas, plusieurs indices suggèrent que si la *cella vinaria* fut construite au IV^e siècle apr. J.-C., les *dolia* qu'elle abrite sont à attribuer au plus tard au I^{er} siècle ! Il semble que ce soit « dans les vieux *dolia* qu'on fait les meilleurs vins »... Mais d'où proviennent ces jarres ?

L'analyse pétrographique (la science des roches), réalisée par Florence Liard dans les laboratoires du Département de géologie de l'Université de Namur, a permis de démontrer que les vingt-deux *dolia* d'Aiano sont de provenance régionale : leur dégraissant principalement granitique le prouve (fig. 8). De plus, l'hypothèse initiale d'une activité de remise en fonction, au IV^e siècle, de *dolia* plus anciens issus de sites environnants se voit confirmée par la disparité des sources d'argile et de dégraissants qui composent les pâtes céramiques. En effet, certains *dolia* montrent des argiles marines, d'autres terrigènes ; et des roches broyées et des alluvions issues de gisements régionaux distincts. Contrairement à ce qui est documenté pour les villas vinicoles d'autres régions de l'Italie au début du I^{er} siècle apr. J.-C., à Aiano aucun *dolium* n'est importé des prestigieuses fabriques sénatoriales et impériales qui opèrent dans la région de Rome et en Campanie, qui fonctionnent en circuit

L'art de fabriquer des *dolia*

Dans l'Italie romaine du Haut-Empire, on ne vinifie pas dans des tonneaux en bois, mais bien dans des grandes jarres en céramique, continuant ainsi une tradition initiée par les Étrusques. La fabrication des *dolia* requiert un savoir-faire spécialisé et elle est le plus souvent réalisée dans des ateliers spécifiques, non seulement pour obtenir les mélanges adéquats d'argile et de dégraissants, mais aussi pour monter et cuire ces récipients encombrants dans des conditions optimales. L'opération de cuisson puis de refroidissement peut durer plusieurs jours, et elle requiert plus d'une tonne de combustible. Objets coûteux tout autant qu'essentiels à la production du vin, les *dolia* ne sont que très rarement abandonnés par leurs propriétaires ; au contraire, les réparations et les opérations de recyclage font partie intégrante de la vie de ces récipients.



Dolia retrouvés à Ostie, port antique de Rome, et exposés près du musée archéologique du site. © J.T Bakker.

fermé avec les propriétés vinicoles de l'empereur, et qui alimentent aussi de nombreux autres sites producteurs de vin. Soulignons enfin que des *dolia* de facture semblable à ceux d'Aiano, mais plus anciens encore (du II^e siècle av. J.-C.) sont documentés dans la *Villa dei dolia* de Vetulonia, important centre étrusco-romain de la région.

La Toscane : une tradition vinicole d'exception ?

Une conclusion se dessine. Celle – assurée – de la résilience en Toscane d'une tradition potière spécialisée, en lien avec la production vinicole, et dont les débuts pourraient remonter aux Étrusques. La tradition persiste à l'époque de la consolidation du pouvoir impérial sous les Julio-Claudiens, et malgré l'appropriation par l'empereur des grands domaines agricoles de la péninsule italienne. L'activité artisanale toscane continue à fonctionner de manière indépendante pour la production de son vin. Une raison peut être avancée pour cette exclusivité : le dégraissant granitique des céramiques offre aux jarres des propriétés réfractaires qui permettent, une fois enfouies dans le sol jusqu'au col, de résister aux chocs (sismiques) et de conserver le vin à une température idéalement fraîche. Un produit de qualité unique, et même supérieure à celle des grands ateliers impériaux de Rome ?

De la truellerie à la bouteille : l'archéologue et l'économie vinicole

Dans les civilisations antiques de Méditerranée, le vin occupe une place particulière, étant donné les développements technologiques qui l'entourent, sa commercialisation à grandes distances, et son rôle essentiel dans les rites de convivialité païens puis dans la religion chrétienne. Il ne cesse de susciter l'intérêt au sein de la communauté scientifique. Aujourd'hui, la promotion de ce patrimoine antique auprès du public se décline de multiples manières. À Aiano, en parallèle de visites guidées

La pétrographie céramique

Sans vestige d'un atelier de production potière, déterminer la provenance des céramiques découvertes dans les sites archéologiques peut s'avérer difficile, voire impossible sans le recours aux sciences appliquées. Les archéologues empruntent pour cela différentes méthodes à la géologie, et la pétrographie est l'une d'entre-elles. Il s'agit d'établir la composition de la terre cuite par une analyse au microscope polarisant. La céramique est principalement composée d'une roche sédimentaire meuble, à savoir l'argile, et d'un dégraissant souvent issu de l'altération de roches (alluvions, éluvions, roche broyée). Une fois identifiée, la composition des constituants minéraux peut être reliée à un environnement géologique spécifique, indicatif du lieu de production des jarres. En outre, des études ethnographiques sont venues déterminer que les potiers peuvent parcourir jusqu'à 8 km depuis leur atelier pour s'approvisionner en argiles de qualité.

de la fouille proposées chaque été par son directeur à la communauté locale, l'exploitation viticole de Cappella Sant'Andrea a décidé, à titre expérimental, d'associer l'un de ses cépages locaux à la villa romaine. C'est ainsi qu'est né le Vernaccia « Prima Luce », un vin blanc biologique produit en amphore, dont les bouteilles arborent une étiquette représentant l'un des objets les plus emblématiques découverts sur la fouille, à savoir un poisson en pâte de verre colorée. Tout le monde gagne à cette alliance : les ventes de vin augmentent, l'activité scientifique à Aiano est promue dans la région et au-delà, le patrimoine toscan et son histoire sont mis en valeur. En ce sens, Marco Cavaliere est l'un des premiers archéologues en Belgique à contribuer à un exemple d'économie à la fois locale, environnementale, et culturellement enracinée. ■

POUR EN SAVOIR PLUS

- ▶ CARROLL M., « Viticulture, opus doliare, and the patrimonium Caesaris at the Roman imperial estate at Vagnari (Puglia) », *Journal of Roman Archaeology* 35.1, 2022.
- ▶ CAVALIERI M., « Mutations, ruptures et nouvelles physiologies de la vie dans une villa romaine entre le III^e et le VII^e siècles : le cas d'Aiano (San Gimignano – Sienne) », in *La villa et ses ressources naturelles, entre l'Antiquité et l'époque moderne - La villa e le sue risorse naturali fra antichità ed età moderna* – ERA 2, I. G. Mastroiosa, E. Gavioille (éds), Bordeaux 2024.
- ▶ CHEUNG C., *Dolia: The Containers That Made Rome an Empire of Wine*, Princeton University Press, 2024.