



▲ Cette gourde annulaire retrouvée à Paris est conservée au musée Carnavalet. Elle pouvait contenir du vin ou de la bière.

●●● Le marché est colossal. On exporte vers le nord par la vallée du Rhône au départ d'Arles, vers le grand marché de la frontière germanique mais aussi dans le reste de la Gaule et jusqu'en Britannia (Grande-Bretagne). De très nombreux bateaux partent alimenter Rome et Pompéi. Enfin, un trafic de moindre ampleur approvisionne toutes les côtes du bassin méditerranéen, du Portugal à l'Égypte. Au-delà des frontières de l'Empire, le vin gaulois gagne les côtes de la mer Rouge. Le Soudan, l'Éthiopie, le Yémen en reçoivent et, plus loin encore, l'Inde du Sud.

En Gaule, on ne boit pas que du vin gaulois. On apprécie les vins importés d'Espagne, d'Afrique du Nord, du monde grec, d'Égypte et du Proche-Orient. Il est de bon ton d'avoir une cave bien fournie. C'est déjà une économie mondialisée. Dans l'Antiquité tardive, la production gauloise diminue, le transport du vin gaulois se fait davantage en tonneaux, plus pratiques. Les importations de vin en Gaule viennent alors surtout de Méditerranée orientale.

«Nos ancêtres les Gaulois» étaient certes amateurs de boissons alcoolisées, mais ils n'étaient pas pour autant les ivrognes que les auteurs grecs et latins décrivaient. Ils ont bu un peu d'hydromel car on n'en a jamais fabriqué en grandes quantités. En revanche, la bière, largement produite, fut la boisson nationale, antérieurement au vin. Fabriquée dans des brasseries ou à la maison, elle accompagnait le quotidien comme les fêtes.

Le vin est d'abord une boisson exotique, importée et de grand prix. Après avoir importé beaucoup de vin italien, la Gaule, dès le début de notre ère, devient peu à peu un pays viticole renommé qui exporte dans tout le monde connu. Les Gaulois ont su s'adapter au cours du temps à des savoir-faire totalement différents. Leur consommation aussi a évolué à tel point qu'aujourd'hui les Français produisent, boivent et exportent plus de vin que de bière. La civilisation gréco-latine du vin a pris le dessus. ■

(1) Fanette Laubenheimer, *Boire en Gaule*, CNRS Éditions, 2015.

## 3 questions à Laurent Bouby



**LAURENT BOUBY,**  
bio-archéologue  
à l'Institut  
des sciences  
de l'évolution,  
à Montpellier.

### Où se situe le berceau de la viticulture ?

La question reste ouverte. Cependant, on suppose que le foyer de la domestication de la vigne se situe dans le sud du Caucase, à une date encore indéterminée, entre 5500 et 3000 ans avant notre ère. Des restes de jarres datant du début de cette période et comportant des traces de vin ont en effet été retrouvés en Iran (même si la production de vin n'implique pas forcément la culture de la vigne!). Cette zone comporte aussi la plus grande diversité génétique connue de vignes, qu'elles soient sauvages ou domestiques. Une diversité qui a pu faciliter

la domestication : les hommes ont ainsi eu un plus grand choix de vignes, et ils ont pu sélectionner les plus intéressantes à cultiver. Hélas, au niveau archéologique, nous disposons de très peu de témoins (restes végétaux, jarres, cuves, etc.).

### Où trouve-t-on les premières traces de viticulture en tant que telles ?

Les premières traces tangibles de viticulture ont été trouvées à Areni, en Arménie. Dans ce site, utilisé 4000 ans avant notre ère, on a découvert des fosses servant à presser le raisin et des pépins de vignes domestiques (1). La domestication de la vigne semble donc être un processus long, entre les premières traces trouvées en Iran et l'installation d'Areni. Par la suite, des vignes de type sauvage semblent cultivées au moins jusqu'au début de notre ère. Des résidus de pressurage de raisins carbonisés datant de la fin du V<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. ont aussi été trouvés dans le nord de la Grèce, sur le site de Dikili Tash (2). Ce qui pourrait

en faire un autre foyer de domestication, primaire ou secondaire.

### Comment cette pratique s'est-elle diffusée ?

À partir de la zone sud-caucasienne, la viticulture se serait diffusée, notamment vers le sud et l'ouest du bassin méditerranéen et européen. En Israël, on a retrouvé des pépins de raisin cultivé datant du III<sup>e</sup> millénaire avant notre ère dans des endroits où ne pousse pas de vigne sauvage. Ces vignes auraient donc été importées d'une autre région. C'est vraiment au premier millénaire avant notre ère, sous l'impulsion des civilisations méditerranéennes (étrusques, grecques et phénico-phocéennes) qui développent le commerce et colonisent le bassin méditerranéen, que la production et l'échange de vins explosent, et se généralisent à l'ouest du bassin méditerranéen.

Propos recueillis par B.R.

(1) H. Barnard et al., *Journal of Archeological Science*, 38, 977, 2011.

(2) S. M. Valamoti et al., *Antiquity*, 81, 54, 2007.