

FOCUS

LA VIGNE ET LE VIN À RUSCINO



VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE

SOMMAIRE

- 3 ÉDITORIAL
- 4 LE VIN À *RUSCINO*
AVANT LA CONQUÊTE ROMAINE
- 7 DES ANCÊTRES DES RANCIOS ?
- 8 L'ÉPOQUE ROMAINE
- 9 L'ART DE BOIRE LE VIN
- 10 ET ENSUITE...

Photo de couverture

Fragment de calice en sigillée romaine, retrouvé à Ruscino, représentant une scène de vendanges, début du I^{er} siècle de notre ère.
© Ville de Perpignan.

Maquette

Studio de création
de la Ville de Perpignan
d'après DES SIGNES
studio Muchir Desclouds 2015

Impression

Atelier Reprographie
de la Ville de Perpignan

LA VIGNE ET LE VIN À RUSCINO DE L'ÂGE DU FER À AUJOURD'HUI

En 2019, la Ville de Perpignan a obtenu le label *Perpignan, ville européenne du vin*. Cette récompense reconnaît et affirme la qualité des vins du Roussillon, longtemps dénigrés. De nombreuses animations, dégustations, visites, symposiums..., ont permis de partir à la découverte des crus roussillonnais, parfois singuliers, et de se pencher sur l'histoire du vin dans cette belle région.

Le site archéologique de *Ruscino* renferme sans nul doute un pan de cette histoire, des premières importations de vin durant la Protohistoire à la culture viticole contemporaine, en passant par l'implantation de la vigne peu avant la conquête romaine.

S'appuyant sur les résultats des différentes campagnes de fouilles archéologiques menées à *Ruscino* depuis plus d'un siècle et sur les recherches associées, ce fascicule entend démontrer l'importance que revêt le vin sur ce site depuis le premier âge du Fer. Le vin est un bon indicateur des circuits commerciaux qui s'étaient mis en place et de leur évolution. Il nourrit également notre connaissance des populations indigènes. Ce voyage dans le temps nous mènera en Grèce, en Italie, en Espagne et jusqu'à Carthage (Tunisie actuelle).

LE VIN À RUSCINO AVANT LA CONQUÊTE ROMAINE

Le vin semble apparaître en Languedoc-Roussillon dans la seconde moitié du VII^e siècle avant notre ère. Sa présence est signalée par la céramique mise au jour sur les sites archéologiques. Les amphores, qui servaient à le transporter et à le stocker, en sont les premiers indicateurs, puis la vaisselle fine, liée pour part au service du vin, tournée, de bien meilleure qualité que les poteries indigènes uniquement façonnées à la main à cette époque. Par conséquent, les populations autochtones semblent avoir adopté en même temps, il y a 2600 ans, non seulement le vin mais aussi quelques aspects des pratiques que les Grecs et les Étrusques avaient développées autour de la consommation de cette boisson.

À ces périodes lointaines, les amphores importées proviennent du monde grec, Grèce continentale ou ses colonies (Chypre, botte italienne, Sicile, nord de l'Égypte, côtes méditerranéennes françaises, de la Turquie actuelle et de l'Espagne...). Les Étrusques, qui appréciaient particulièrement le vin et lui conféraient des vertus sacrées, contribuèrent également largement à sa culture et à sa diffusion.

Ces deux origines se retrouvent à *Ruscino*, où la consommation de vin est attestée au tout début du VI^e siècle av. J.-C. Dans l'habitat du premier âge du Fer, quelques fragments de *bucchero nero*, céramique noire typiquement étrusque, témoignent de ces importations, de même que des amphores étrusques. L'une d'entre elles a d'ailleurs permis de dater précisément, entre

600 et 575 av. J.-C., la hutte protohistorique, restituée depuis avec les matériaux et selon les méthodes de construction primitives.



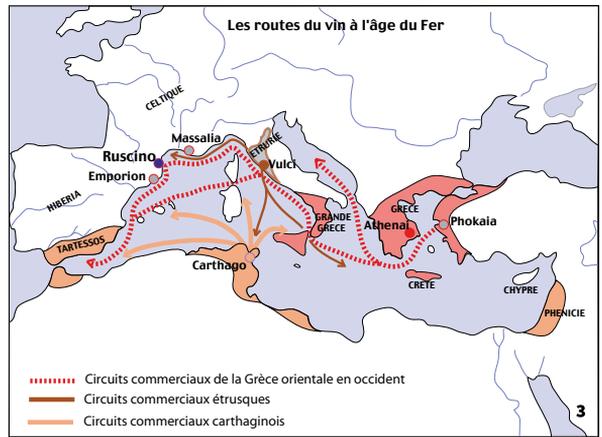
Des découvertes semblables ont été faites sur plusieurs sites du littoral languedocien, par exemple à Lattara (Lattes, Hérault). L'archéologie sous-marine confirme ces premiers échanges commerciaux : des épaves étrusques chargées d'amphores ont été trouvées au Cap d'Antibes, à Bon-Porté au large de Saint-Tropez, au Grand Ribaud F dans le Var.

1. Vaisselle étrusque dite *bucchero nero* mise au jour à *Ruscino*
© Ville de Perpignan

2. Copie de l'amphore étrusque qui a permis de dater la hutte protohistorique de *Ruscino*
© Ville de Perpignan

3. Carte des circuits commerciaux du vin à l'âge du Fer
© Ville de Perpignan

4. Céramique grise roussillonnaise découverte à *Ruscino*
© Ville de Perpignan



L'influence grecque se fait beaucoup plus prégnante encore dans nos territoires après la fondation de la colonie phocéenne de Marseille, vers 600 av. J.-C. Soixante-quinze ans plus tard, des amphores y sont fabriquées afin de permettre l'exportation des premiers vins « marseillais ». La production massaliote connaîtra un formidable essor et ne s'arrêtera qu'avec la période romaine.

Ruscino a livré des traces de cette évolution, comme tant d'autres sites: le matériel mis au jour en 2011 près du premier habitat prouve que les vins marseillais s'invitent à la table des populations locales à la fin du VI^e siècle av. J.-C. et que les importations d'amphores vinaires grecques s'intensifient. La consommation de vin devient plus commune, même s'il semble qu'elle n'ait pas été l'exclusivité d'une élite dans nos régions, contrairement à ce qui a été constaté dans le nord de la Gaule. Les amphores massaliotes dominent du V^e siècle au III^e siècle av. J.-C., moment où elles sont supplantées par les amphores gréco-italiques. S'ouvre alors, jusque dans la première moitié du I^{er} siècle de notre ère, une période de monopole du vin italien dans l'ensemble de la France actuelle.

L'Étrurie et la Grande Grèce (Italie du Sud en l'occurrence) ne sont pas les seules à avoir exporté du vin vers nos contrées. Des fragments d'amphores exhumés à *Ruscino* provenaient de Carthage, d'autres, en grand nombre, de la péninsule ibérique. Ceux-ci sont également attestés sur les sites de hauteur voisins du Narbonnais et du Biterrois tels Pech Maho

(Sigean, Aude), Mailhac (Aude) et Ensérune (Hérault).

Point de convergence de différents axes, *Ruscino* était surtout sous influence grecque, par l'intermédiaire d'Empurias (Catalogne), comptoir grec situé à moins de soixante-dix kilomètres et dont l'aire d'influence économique englobait *Ruscino*. Les amphores vinaires de *Ruscino* permettent donc de dessiner les circuits commerciaux antiques, circuits dynamiques qui couvraient de longues distances.

Concomitamment aux importations, les populations indigènes adoptent, dès la fin du VI^e siècle avant notre ère, le tour de potier et fabriquent de la céramique locale, inspirée des formes grecques puis latines. La céramique grise roussillonnaise, production potière originale, se développe ainsi dès le premier âge du Fer. Elle sera pour plusieurs siècles la base de la vaisselle de table, notamment pour la consommation du vin.





5. Lettre commerciale sur plomb mentionnant un pressoir à vin, IV^e siècle av. J.-C.
© Ville de Perpignan

5

Il est difficile d'affirmer que du vin était produit à *Ruscino* avant la conquête romaine mais certains éléments semblent l'indiquer. La vigne y était présente à l'état sauvage (*vitits venifera*) dès le premier âge du Fer (VII^e siècle av. J.-C.), d'après l'analyse des pollens. Une lettre commerciale en plomb, datant du IV^e siècle av. J.-C., fait mention d'un pressoir à vin mais il n'est pas certain qu'il se trouvait à *Ruscino* même. Une production en faible quantité, en vue d'une consommation locale, expliquerait la rareté des documents archéologiques liés aux installations viticoles. En effet, si l'aire de diffusion était petite, nul n'était besoin d'utiliser des amphores. Quoiqu'il en soit, l'immense majorité du vin consommé était importée, avant l'arrivée des Romains.

DES ANCÊTRES DES RANCIOS ?

1. Exemple de *dolium* retrouvé à Ruscino

© Ville de Perpignan

2. Bonbonnes contenant du rancio, exposées au soleil

© Centre interprofessionnel
des vins du Roussillon

Les vins antiques, grecs, étrusques puis romains, ont deux spécificités essentielles : ils sont épicés et consommés mélangés avec de l'eau. Aucun texte avant l'époque romaine n'évoque les procédés de vinification. Dans *L'Odyssée*, Homère nous livre le plus ancien témoignage sur la qualité des vins, réservés à l'aristocratie, puisque le texte est réputé avoir été écrit vers la fin du VIII^e siècle av. J.-C. L'auteur nous dit qu'Ulysse possédait des vins vieux et doux. Épaissi par l'ajout d'épices et de miel, accessible seulement aux plus fortunés, le *vinum vetus* des Romains avait au moins un an révolu. Parallèlement existaient des vins jeunes, moins élaborés et en général consommés dans l'année par les populations plus modestes : le *vinum novelum*.



La vinification se faisait dans des *dolia*, énormes jarres de 1 000 à 2 000 litres, généralement enduites de poix pour garantir l'étanchéité du récipient et améliorer les capacités de vieillissement du vin. La poix, constituée de

résine de pin chauffée, donnait au vin un goût caractéristique ; le Retsina grec conserve cette tradition. Du moût de raisin tiédi, qui concentre le sucre naturel du fruit, était fréquemment ajouté au vin. Cette astuce permettait d'augmenter sa teneur en alcool et, ce faisant, de lui garantir une conservation sur une plus longue durée. Les vins doux pouvaient aussi être exposés au soleil et à la lumière.

La conjugaison de ces procédés de vinification, ajout d'épices comme le fenu grec, fort degré en alcool, exposition à l'air et à la lumière, produisait un vin qui devait se rapprocher des rancios actuels, eux aussi vieillis, selon la tradition, dans des bonbonnes en verre placées sur les terrasses. Cette similitude a été confirmée par les analyses chimiques : les rancios contiennent une molécule, le sotolon, qui lui donne son arôme original et qui est aussi présente dans le fenu grec. Ces vins partagent également une même couleur madérisée.



Les cépages anciens sont très difficiles à identifier mais l'on sait que les Grecs connaissaient le muscat.

L'ÉPOQUE ROMAINE

La viticulture connaît un boom au I^{er} siècle de notre ère, en raison de l'installation de populations romaines, d'une croissance démographique globale mais aussi de l'aménagement de nouvelles voies de communication telles que la *Via Domitia*. Des ateliers de fabrication d'amphores fleurissent partout. Ils commencent à se développer dans la seconde moitié du I^{er} siècle av. J.-C. sur le territoire ibérique et produisent entre autres des Dressel I. Dans nos contrées, les amphores dites gauloises IV, à fond plat, font une apparition discrète vers le milieu du I^{er} siècle de notre ère. Des Dressel 2/4 étaient fabriquées à Ponteilla. Les importations de vins italiens, ibériques et orientaux se poursuivent cependant.

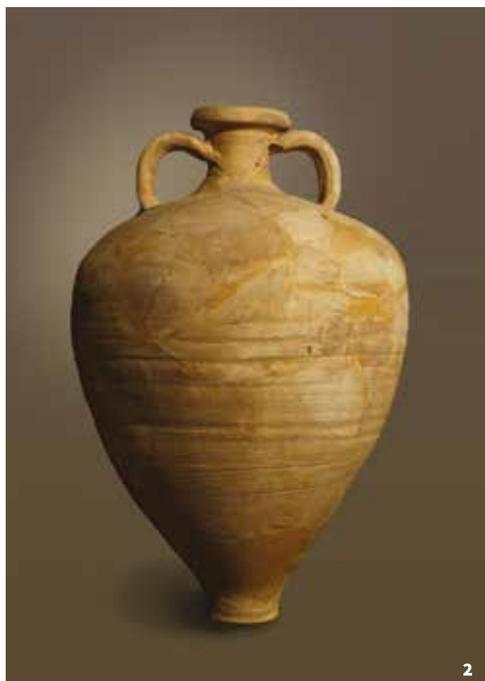
Des exploitations viticoles ont été repérées à Ponteilla, vers la Font del Mas, au Mas Coste, à proximité de l'actuel parc des sports de Perpignan et au Petit Clos, au sud de Perpignan. Elles laissent des traces de *dolia* enterrés, l'empreinte de bassins et de pressoirs. Elles indiquent que la vigne était plantée dans des sillons creusés dans le sol, à la mode grecque et comme aujourd'hui, alors que les Italiens préféraient les vignobles en pergola ou en échalas.

Les méthodes de vinification étaient tout-à-fait comparables à celles des périodes antérieures : le vin restait épicé et était coupé avec de l'eau au moment de le boire. Il pouvait contenir du miel (*mulsum*), des herbes ou des fleurs. Le vin de Béziers était l'un des plus réputés de Gaule.



1. Dressel 2/4
© Ville de Perpignan

2. Gauloise IV
© Ville de Perpignan



L'ART DE BOIRE DU VIN

1. Coupe ionienne à yeux prophylactiques du VI^e siècle av. J.-C., mise au jour sur l'oppidum de Pech Maho

© Musée des Corbières,
Sigean

2. *Simpulum* romain en bronze découvert aux Sorres (Gavà-Viladecans, Catalogne)

© Musée de Gavà

Lors de l'introduction de la consommation de vin, les populations indigènes ont adopté en partie les façons de le boire des Grecs et des Étrusques. Nous l'avons vu, ils ont ainsi importé également la vaisselle fine qui servait à le consommer. Car si la qualité du vin était importante dans l'Antiquité, le cérémonial ou *symposium* l'était plus encore pour les Méditerranéens. C'est encore la céramique et la variété de ses formes qui nous renseignent sur le raffinement du service du vin :

- la **cruche** ou œnochoé était destinée au service du vin coupé d'eau ;
- le **cratère**, vase profond et large, permettait de mélanger l'eau et le vin ;
- les **coupes**, présentant souvent de fines anses, étaient utilisées pour boire, tout comme les **rythons**, typiquement grecs et reproduisant des têtes d'animaux, et les **canthares**, sorte de coupes hautes avec des anses souvent relevées.

S'ajoutaient la louche en bronze ou ***simpulum***, servant à puiser et l'***infundibulum***, entonnoir en bronze muni d'une passoire pour filtrer les vins épais et retirer les débris pouvant tomber dedans lors de l'ouverture des amphores.



2

Par conséquent, pour toutes les périodes antiques, le vin est associé à un moment privilégié de sociabilité, où l'on se retrouve entre amis pour manger un bon repas, converser, assister éventuellement à des concerts, des acrobaties, des interventions de danseurs. Ce peut être aussi l'occasion de négocier un délicat contrat commercial avec un partenaire, dans une ambiance plus détendue. Le vin n'est pas la boisson de tous les jours mais celles de ces instants exceptionnels. C'est pour cette raison notamment qu'il est considéré comme une boisson divine par les Étrusques, les Romains et tant d'autres civilisations.



1

ET ENSUITE

Au Moyen Âge, *Ruscino* est abandonné au profit de la future ville de Perpignan. Le centre du village de Château-Roussillon se déplace vers le bourg actuel. Il est probable que des vignes aient été plantées au Moyen Âge à cet endroit. Des exploitations viticoles, établies entre le XII^e et le XIV^e siècles sont attestées dans les environs, notamment à Cabestany, sous la rocade RD 22 C. Le muscat du Roussillon reste très prisé, jusque sur les tables des plus grands de ce monde : les rois de France et d'Espagne ou le pape Benoît XIII, en Avignon, qui en était très friand.

Le vignoble roussillonnais se développera à l'époque moderne et plus encore à partir du XVIII^e siècle. Jusqu'à la crise viticole des années 1960, Château-Roussillon était couvert de vignes. Aujourd'hui, il reste quelques parcelles mais la surface cultivée a bien réduit. Ainsi, du haut du belvédère du centre de recherches archéologiques de *Ruscino*, offrant une vue panoramique sur les abords, les vignes se font discrètes, laissant oublier l'importance qu'a eu le vin aux époques protohistoriques, antiques et contemporaines, jusqu'à tout récemment.





« IL N'EST PAS DE MOMENT PLUS GRACIEUX DANS LA VIE QUE L'INSTANT OÙ LES CONVIVES, ASSIS AUTOUR DE LA TABLE BIEN DRESSÉE, PRÊTENT L'OREILLE AU CHANTRE, TANDIS QUE L'ÉCHANSON, PUISANT LE VIN DANS L'AMPHORE, REMPLIT LES COUPES À LA RONDE ».

Homère, VIII^e siècle avant notre ère.

INFORMATIONS

Mission Animation du patrimoine

Ville d'art et d'histoire

Casa Xanxo
8 rue de la Main de Fer
Tél. 04 68 62 38 84
animationdupatrimoine@
mairie-perpignan.com

Bureau d'information

tourisme Perpignan

Office de Tourisme communautaire

Perpignan Méditerranée Tourisme

Place de la Loge
Tél. 04 68 66 30 30
www.perpignantourisme.com

Centre de recherches

archéologiques Rémi Marichal

Château-Roussillon
Tél. 04 68 67 47 17
ruscino@mairie-perpignan.com

