



RHÔNE

LE DÉPARTEMENT

FÊTE DES VENDANGES ROMAINES
VINALIA
Dimanche 5 octobre 2008 à partir de 14h

MUSEE GALLO ROMAIN

Saint-Romain-en-Gal - Vienne

VINALIA



Pour les Romains les *Vinalia* marquaient le début des vendanges (les *Vinalia Rustica* le 19 août). Les *Meditrinalia* étaient les véritables fêtes du vin nouveau (le 11 octobre) indiquant ainsi la fin des vendanges.

Durant les *Vinalia*, on préparait les vendanges qui allaient s'effectuer durant les semaines à venir : cette cérémonie consistait à la fois en des rituels religieux voués à Jupiter et Bacchus et en une fête durant laquelle on riait et on chantait.

Les *Meditrinalia* donnaient à tous l'occasion de marquer la fin des vendanges en procédant symboliquement au pressurage des raisins et à la première coulée de vin nouveau. Puis on mélangeait symboliquement ce vin nouveau au vin vieux de l'année précédente.

Les *Vinalia* du musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne sont donc l'occasion d'évoquer ces deux fêtes romaines simultanément.

LES VINS GALLO-ROMAINS

Depuis 2004, le musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne, en collaboration avec Michel Bouvier, historien du vin et Pierre Gaillard, viticulteur à Malleval, s'est lancé dans la fabrication de vins à l'antique.

Plus de 200 plantes, utilisées dans le vin pour donner du goût ou pour assurer une meilleure conservation, sont répertoriées dans les textes antiques. La cuvée 2007 des *Vinalia* a permis de tester une recette de Columelle (1^{er} s. apr. J.-C.) utilisant la racine d'iris, le fenugrec et l'herbe à bison.

***Racine d'iris* :** râpée, elle permettrait d'accélérer le vieillissement du vin.

***Fenugrec* :** plante herbacée originaire du Moyen-Orient utilisée dans la composition des currys, elle permet d'obtenir un goût de noix.

***Herbe à bison* :** plante herbacée assimilable à "l'herbe à chameau" des sources antiques, elle est connue pour aromatiser aujourd'hui certaines vodkas.



LE VIN DES ALLOBROGES

Des sources antiques abondantes

Le vin originaire de Vienna, la cité des Allobroges, contribuait à la renommée de la région, comme le prouvent les très nombreuses citations antiques mettant en avant l' "allobrogique", cépage à l'origine du vin viennois. Ce cépage donnait naturellement au vin un goût de poix (substance obtenue par combustion de branches de résineux). Celle-ci, utilisée pour rendre étanche les amphores, était également ajoutée directement dans le vin pour donner du goût ou contribuer à sa conservation.

Des sources archéologiques très faibles

Le mystère demeure sur la nature du vin des Allobroges et surtout sur la localisation de sa production, d'autant plus qu'aucune découverte archéologique à Vienne ou dans sa proximité n'est venue corroborer les sources. Ce fameux vin de la "Cité des Allobroges" pourrait donc provenir d'ailleurs, de Savoie ou du Bugey où l'on a retrouvé des stèles funéraires mentionnant la présence de vignes.

L'identification des cépages antiques

Il est quasiment impossible d'identifier les nombreux cépages cités par les auteurs anciens. Le cépage "allobrogique" en tout cas, ne correspond pas à la syrah actuelle. En effet des études génétiques ont montré que ce cépage est en fait issu d'un croisement récent entre la dureza, cépage confidentiel ardéchois et la mondeuse blanche originaire de Haute-Savoie.

LE DOMAINE DES ALLOBROGES

Installé sur un site de plein air de plus de 3 000 m², il présente trois espaces principaux :

Le vignoble à l'antique qui rassemble plus de 300 cepes de vigne de 15 cépages différents répertoriés parmi les plus anciens de France. Ces pieds de vigne sont présentés selon 6 modes de conduites différents attestés à l'époque romaine.

Le jardin romain propose au public de découvrir les plantes aromatiques et potagères cultivées à l'époque antique et utilisées dans les domaines culinaire, médicinal ou artisanal.

L'espace de reconstitution des fours de potiers permet de découvrir la fabrication de la céramique gallo-romaine grâce aux quatre fours reconstitués et à l'expérimentation de cuissons organisées régulièrement sur le site tout au long de l'année.



Quelques sources littéraires romaines

Martial 40-104-épi 84-104 *Epigrammes*, XIII, 107

"Ce vin au goût de poix arrive de Vienne aux beaux vignobles : n'en doute pas, c'est Romulus [sans doute un viticulteur de Vienne] lui-même qui me l'a envoyé."

Pline l'Ancien 23-79 *Histoire naturelle*, XIV, 18

"On a même découvert une vigne dont le vin a le goût naturel de poix, ses crus, le taburnum, le soianum et l'helvenicum ennoblissent la Viennoise ; connue depuis peu, elle était ignorée à l'époque de Virgile, mort depuis 90 ans."

Histoire naturelle, XIV, 57

Seuls les Viennois, semble-t-il, demandent un prix supérieur pour leurs vins poissés, dont nous avons cité les crus, mais sur le marché intérieur et par amour propre national ; ce vin, bu frais, passe pour être plus froid que les autres."



VINALIA

PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT



Pax Augusta - 9, rue des écoles
69580 Sathonay Camp
www.paxaugusta.net

Pax Augusta

Association de reconstitution historique de la région lyonnaise, partenaire des musées gallo-romains du Département du Rhône depuis 2001. Elle œuvre à rendre vivante l'Antiquité gallo-romaine et permet d'offrir au public une vision complète, pédagogique et interactive de la société romaine.



Michel Bouvier

Spécialiste du vin dans l'Antiquité, Michel Bouvier collabore avec les musées gallo-romains depuis 2000. Il mène des expérimentations sur le goût des vins antiques. L'étude de l'usage des plantes dans le vin romain constitue un des axes majeurs de ses recherches.

Dernières publications

- *La biodynamie dans la viticulture*, J-P Rocher éditions, 2008
- *Les vins dans l'Antiquité, à la recherche des saveurs d'autrefois*, J.P. Rocher éditions, 2007.

Pierre Gaillard Viticulteur
Lieu dit "Chez Favier"
42520 Malleval- France
Tél. : 04-74-87-13-10
Fax. : 04-74-87-17-66
www.domainespierregailard.com
vinsp.gaillard@wanadoo.fr

Pierre Gaillard et son équipe

Viticulteur installé à Malleval (42) depuis 1987, il s'est imposé comme une figure majeure des Côtes du Rhône septentrionales. Sa culture du vin et du terroir l'a conduit à s'investir sans modération dans le projet de reconstitution d'un vignoble antique et dans l'élaboration des vins à la romaine.



Armand Desbat et son équipe

Armand Desbat, céramologue et directeur de recherches au CNRS, expérimente depuis plusieurs années sur le site du musée de Saint-Romain-en-Gal la cuisson de poteries dans des fours reconstitués par ses soins.

Service Médiation et Action Culturelle.
Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne.
Tous droits de reproduction réservés

Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne
Route départementale 502
69560 Saint-Romain-en-Gal.
Renseignements : 04 74 53 74 01

www.musees-gallo-romains.com