

VINALIA, 7^e édition Dimanche 2 octobre 2011 De 10h à 18h

Le musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal – Vienne vous invite le temps d'une journée, dimanche 2 octobre, à revivre les *Vinalia*, fête des vendanges romaines.

Cette 7^e édition est une occasion unique de rencontrer les plus grands spécialistes, reconstituteurs, archéologues, artisans et musées en lien avec la thématique du vin afin d'appréhender le monde du vin romain dans toute sa complexité.

PROGRAMME 2011

Sur le Domaine des Allobroges :

-à partir de 10 h, en continu sur la journée :

- démonstration de fabrication d'amphores, de tonnellerie, de vannerie,
- cuisson expérimentale,

Nouveautés :

- démonstration de la fabrication de tonneaux monoxyles, de coupes en bois,
- reconstitution d'un four à poix et fabrication de poix,
- travail du cuir, présentation et usage d'outres,
- démonstration de fabrication de *dolia*,
- présentation du Musée de la Vigne et du Vin Valaisan.



-à 11h : vendanges sur le Domaine des Allobroges



Sur l'espace des pressoirs :

- à partir de 10 h, en continu sur la journée :

- dégustation de vins romains,
- ateliers dégustation de gastronomie romaine,

-à partir de 14h, en continu :

- animation d'une taverne (ou *thermopolium*),
- animation d'un banquet,



-à 15h et à 16h30 : foulage et pressurage.



INTERVENANTS 2011

Cette année, les *Vinalia* accueillent **cinq nouveaux intervenants** : Claude Veuillet, conservateur-restaurateur du bois, le Musée Valaisan de la Vigne et du vin; l'association "la Couenne"; la Poterie du Carbassou et Alain Trintignac archéologue spécialiste de la poix



Armand Desbat, céramologue au CNRS

C'est à partir d'observations faites au cours de fouilles archéologiques et par comparaison avec de nombreux vestiges gallo-romains qu'Armand Desbat, céramologue et directeur de recherches au CNRS, expérimente depuis plusieurs années sur le site de Saint-Romain-en-Gal la cuisson de poteries dans des fours reconstitués.

Claude Veuillet, conservateur-restaurateur SCR

Claude Veuillet est spécialisé en études et recherches expérimentales des savoir-faire du bois.

Si aujourd'hui le vin se boit communément dans des verres, il se trouve encore des lieux où, comme par le passé, il est coutume de boire le vin dans des gobelets en bois façonnés au tour. Avant les récipients contemporains et lorsque le vin avait encore un statut d'aliment, les tonnelets en bois faisaient partie intégrante des objets domestiques de la plupart des familles paysannes, servant à emporter le vin consommé lors des travaux des vignes et des champs.

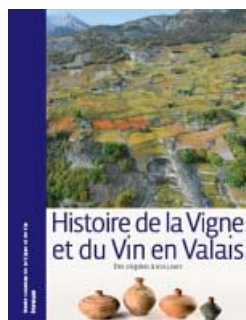
Leur fabrication, en particulier celle des tonnelets monoxyles, implique tout un savoir-faire, en voie de disparition, que seuls quelques rares artisans perpétuent. les «secrets».



Musée Valaisan de la Vigne et du Vin

Au cœur de la culture valaisanne, la vigne et le vin ont une histoire ancienne et un présent nourri de passion. En deux lieux, le musée retrace l'évolution d'un art millénaire: les dépendances du Château de Villa abritent les secrets de la fabrication du vin, alors que la Maison Zumofen à Salquenen invite à découvrir les gestes traditionnels de la viticulture. Reliant les deux sites, un sentier didactique traverse les vignobles, dévoilant au fil des saisons les travaux de la vigne.

<http://www.museevalaisanduvin.ch/>



La Taberna Romana

La taberna romana est avant tout un restaurant spécialisé dans les saveurs antiques, installé au pied des Alpilles face au site archéologique de Glanum à Saint-Rémy de Provence. Suite à un travail de recherche et d'expérimentation, Mireille Chérubini, interprète de la gastronomie romaine, vous propose de goûter aux plats d'inspiration antique et d'en découvrir les subtiles et harmonieuses compositions.

www.taberna-romana.com



Emmanuel Aguilon, archéopotier

Depuis 1973, Emmanuel Aguilon s'est spécialisé dans la copie fidèle de céramiques antiques et médiévales. Reprenant les techniques des artisans potiers grecs, romains ou gaulois. Il propose ses interventions aux musées archéologiques et aux groupes scolaires. Il collabore avec le musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal – Vienne depuis 2004.

<http://sites.google.com/site/archeopoterie/>

Hervé Brisot, artisan vannier

Hervé Brisot a collaboré avec de nombreux artistes, avec le Parc de la Tête d'Or à Lyon, à l'exposition Arts sacrés à Lyon en 2001. Depuis ses débuts, il travaille aussi bien sur des formes issues de la tradition que sur des créations plus contemporaines comme des cabanes en osier vivant.

Déjà présent aux *Vinalia* 2009 et 2010, il nous présentera cette année les techniques de paillage des amphores gallo-romaines.

<http://www.hervebrisot.com/>



Denis Devienne, artisan tonnelier

Seul artisan tonnelier en Isère, Denis Devienne s'est formé en 2003 dans l'une des deux seules écoles de tonnellerie en France à Cognac. Ses compétences sont maintenant reconnues en dehors de la région Rhône-Alpes. Il travaille en étroite collaboration avec les viticulteurs pour leur fournir les tonneaux convenant le mieux à leur production. Faisant partie des derniers artisans tonneliers en France, il est l'unique fabricant de foulons, ces immenses cuves de deux mètres sur deux mètres en bois exotique, utilisées par les industries de la tannerie.

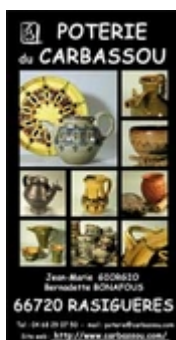
<http://tonnellerie.devienne.pagesperso-orange.fr/>

La Couenne

L'association "la Couenne" évoque principalement la vie quotidienne de la Préhistoire à l'Antiquité.

Ses intervenants, artisans et animateurs travaillent en collaboration avec des archéologues et des musées, d'après des sources archéologiques et sont spécialisés dans le travail des peaux (de la dépouille de l'animal à l'objet fini) et de l'archéologie du textile (travail des fibres, filage, tissage, sprang, teintures végétales).

<http://lacouenne.free.fr>



Poterie du Carbassou

Entre vignoble et garrigue, La Poterie du Carbassou propose depuis une trentaine d'années ses créations de céramiques utilitaires ou décoratives en terre vernissée et en grès décoré aux engobes, une vaisselle médiévale revisitant le quotidien des tables du Moyen Age, et de nombreux modèles inspirés du répertoire archéologique ou traditionnel.

<http://www.carbassou.com>

UN ÉVÉNEMENT PRODUIT EN COLLABORATION AVEC :



Pierre Gaillard, viticulteur

Installé à Mallevall depuis 1987, il s'est imposé comme une figure majeure des Côtes-du-Rhône septentrionaux. Sa culture du vin et du terroir l'a conduit à fonder les Vins de Vienne et à s'investir sans modération dans le projet du musée autour de la reconstitution d'un vignoble antique et dans l'élaboration des vins à la romaine.

www.domainespierregaillard.com

Michel Bouvier, historien du vin

Spécialiste du vin dans l'Antiquité, Michel Bouvier collabore avec les musées gallo-romains du Département du Rhône depuis 2000. Il mène des expérimentations et des recherches pour retrouver les goûts 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 Galet, une vie au service de la vigne*, J.P. Rocher éditions, 2010



Pax Augusta

Association de reconstitution historique de la région lyonnaise, partenaire fidèle 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. Pendant les *Vinalia*, elle fait revivre l'ambiance des vendanges, d'une taverne, d'un banquet et propose de découvrir quelques facettes de la gastronomie romaine.

www.paxaugusta.net



VINS PROPOSÉS

Le vin des Allobroges

Le vignoble gaulois se développe avec la conquête de la Gaule par Rome et connaît une très forte expansion au cours du I^{er} siècle ap. J.-C. en Narbonnaise, en Aquitaine et peut-être en Bourgogne, dans le bassin parisien et la vallée de la Loire. Le vignoble gaulois acquiert une belle réputation à Rome.

L'*allobrogica* ou l'allobrolique est le cépage que l'on cultive dans la région de Vienne. Les vins issus de ce cépage vont très vite devenir renommés jusqu'à Rome. Pline l'Ancien (23-79 ap. J.-C.) les vante notamment pour leur goût naturel de poix. Le problème de l'implantation géographique de ce vignoble demeure. Martial, poète du I^{er} s. ap. J.-C., nous dit que ce vin provient de « Vienne aux beaux vignobles ». Pline l'Ancien ou Columelle parlent de la cité de Vienne, c'est-à-dire du territoire des Allobroges recouvrant actuellement le Dauphiné et la Savoie.

Quelques établissements viticoles datés des I^{er} et II^e s. ap. J.-C. ont été identifiés dans la vallée du Rhône à quelques 30 kms au sud de Vienne. Peut-être doit-on imaginer également des *villae* viticoles implantées à proximité de la capitale de la cité des Allobroges à la même époque ; cependant les indices archéologiques manquent encore cruellement. Les Savoie ont pu aussi voir sur leur territoire le développement de vignobles gallo-romains dont la mondeuse pourrait être le cépage principal, mais là encore aucune attestation archéologiques fiables ne vient corroborer cette hypothèse.

Les vins dégustés

Plus de 200 plantes ont été dénombrées dans les différents procédés de vinification. D'autres éléments entrent dans la composition de ces vins: l'eau de mer, la poudre de marbre, la poudre d'argile, la poix, la chaux ou le *defrutum*. C'est un sirop très concentré à partir de la cuisson de mout de raisin dans lequel sont incorporés des grenades, des coings et des herbes aromatiques.

Il permet de chaptaliser le vin, c'est-à-dire d'ajouter du sucre et ainsi de gagner un ou deux degrés d'alcool supplémentaires. Il assure aussi une meilleure conservation et renforce la complexité aromatique du vin ainsi élaboré.

Présentation et composition des deux cuvées Vinalia à partir du texte de Columelle, Livre XII, 19-21



« **La cuvée Columelle** » : à partir de jus de raisin à base des 15 cépages du domaine, rajout de racine d'iris, de fenugrec et d'herbe à bison et fermentation en cuve, puis mise en bouteille en mai 2011. La racine d'iris développe des arômes de violette, le fenugrec un goût de noix et l'herbe à bison des fragrances de vanille. Ces plantes jouent également un rôle dans le bon vieillissement du vin.

« **La cuvée *defrutum*** » : à partir de jus de raisin à base des 15 cépages du domaine, confection du *defrutum* (10 litres de mout de raisin, 6 coings, 6 grenades, thym, romarin, sauge, balai de branches de fenouil pour mélanger la préparation), réduction de la préparation au tiers et mélange avec le mout de raisin. Ajouté chaud, le *defrutum* peut également servir à démarrer la fermentation alcoolique, processus transformant les sucres en alcool, le jus de raisin en vin.



LA POIX



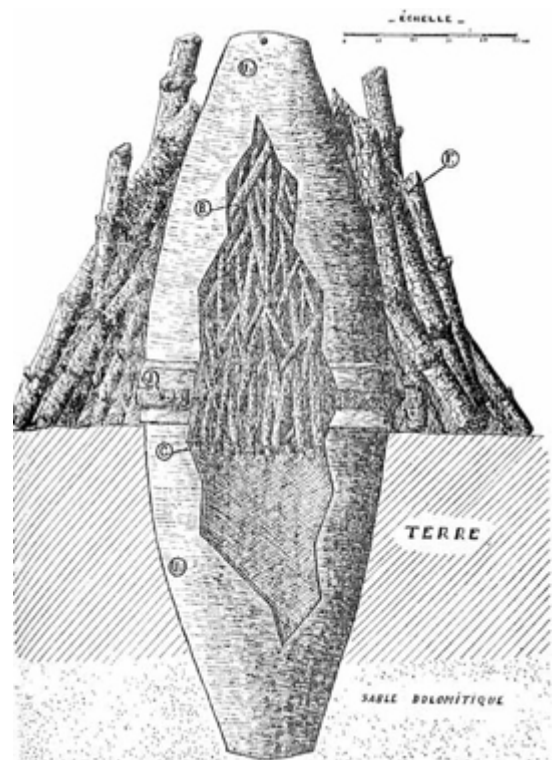
La poix à l'époque romaine recouvre plusieurs réalités. Les auteurs anciens confondent sous cette terminologie commune, la résine, la poix issue de combustion de branches de résineux et même le bitume. Il pourrait y avoir plusieurs types de poix, plus ou moins raffinés.

La poix est utilisée pour des usages divers et variés : comme le calfatage des navires, la fabrication de médicaments et surtout l'imperméabilisation des *dolia* et des amphores à vin. La poix rentre également dans la composition de certains vins tels que le vin des Allobroges dont Columelle donne la recette au milieu du 1^{er} s. ap. J.-C. C'est ce lien très étroit entre le vin et la poix qui nous a conduit à mettre en place cette expérimentation.

Le fonctionnement d'un four à poix romain

En Gaule, deux zones géographiques ont livré des traces de fabrication de la poix : il s'agit de la Lozère (région des Causses) et des Landes (région d'Audenge). Ces ateliers de production de poix utilisaient un système de four fermé composé de deux céramiques d'une hauteur d'environ 1m et d'un diamètre de 70 à 80 cm. La première céramique ou cuvier est complètement enterrée dans une fosse réalisée dans le sol. Sur cette céramique, on disposait une sole percée de trous; sur cette sole étaient disposées les branches et bûchettes de résineux. La deuxième céramique posée l'ouverture vers le bas venait coiffer les fagots et fermait ce four.

Une fois les deux céramiques luttées avec un boudin d'argile, un bûcher de branche de pins était disposé tout autour du four ainsi constitué. La chaleur produite par l'embrasement externe des branches du bûcher permettait d'obtenir une pyrogénéation des bûchettes dans la partie supérieure du four provoquant l'écoulement de la poix, résine et éléments en partie carbonisés, dans le cuvier enterré. Celui-ci devait être absolument muni d'un orifice à sa base permettant l'échappement des gaz condensés dans les céramiques sous l'effet de la chaleur. Une fois le bûcher consumé et après une certaine période de refroidissement, il était possible de démonter la partie supérieure du four et de récolter, voire de puiser la poix dans le cuvier.



L'expérimentation

Dans le cadre du Domaine des Allobroges, espace d'expérimentation archéologique, les équipes du musée, associées à des chercheurs et à des artisans, vous proposent de découvrir les résultats d'une cuisson expérimentale de poix.



Alain Trintignac, archéologue, spécialiste de la poix, a accepté de parrainer cette expérimentation qui est une première dans son genre. Elle permet de vérifier un certain nombre d'hypothèses portant sur le temps de cuisson, la quantité de bois consommé, la quantité et la qualité de poix produite... Ces données permettront d'éclairer au mieux les résultats issus des fouilles archéologiques sur les sites producteurs de poix de l'époque gallo-romaine.

Pour reconstituer les grandes céramiques ou cuiviers formant le four à poix, le musée a fait appel aux services de **J.-J. Dubernard**, détenteur d'une tradition de poteries très anciennes, il collabore avec le musée depuis de nombreuses années. La fabrication des deux cuiviers a fait l'objet d'un suivi documentaire très précis qui permettra également d'accumuler des informations afin de mieux comprendre les découvertes archéologiques.



LES *DOLIA*



Le *dolium*, dans le cadre des vinifications antiques correspond à nos cuves modernes. À l'époque gallo-romaine, les *dolia* sont la plupart du temps enterrés à demeure dans les chais des *villae* viticoles. La capacité de ces conteneurs peut dépasser les deux mille litres.

Pour les rendre étanches, il fallait, à l'instar des amphores vinaires, les enduire de poix. Chaque année comme on le voit représenter sur la célèbre mosaïque dite du calendrier rustique exposée au musée, il fallait procéder au poissage des *dolia*. Cette opération consistait à retirer dans

un premier temps les résidus de la campagne de vinification de l'année précédente (tartre, agents microbiens...) et dans un deuxième temps à appliquer une nouvelle couche de poix brûlante bactéricide. Les *dolia* ont également joué un rôle important dans le transport du vin au tout début du I^{er} s. ap J.-C.. Une partie du vin en provenance de la côte ouest italienne voyageait en vrac dans des *dolia* installés dans des bateaux qui pouvaient remonter le Rhône jusqu'à Lyon. Ce mode de transport assez périlleux a été assez rapidement abandonné. Car si un *dolium* se brisait en cours de route au cours d'une tempête, cela mettait en péril toute la cargaison.

Au cours de la période gallo-romaine, les *dolia vinaria* ou cuves vinaires ont laissé progressivement leur place aux cuves en bois déjà utilisées dans les parties septentrionales de la Gaule.

INFOS PRATIQUES

Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal – Vienne

RD 502

69560 Saint-Romain-en-Gal

04 74 53 74 01

saintromain@rhone.fr

www.musees-gallo-romains.com

Plein tarif : 8 €

Tarif réduit : 5 €

Gratuit pour les moins de 18 ans

Billets en prévente à l'accueil du musée



Au cours de cette journée, profitez en pour découvrir la fête "Pommes de Pains" à Gemens-Estrablin et son verger conservatoire (entrée gratuite).