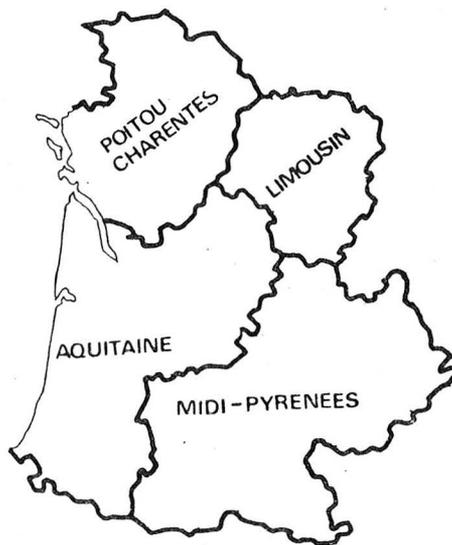


AQVITANIA

TOME 7
1990

UNE REVUE INTER-RÉGIONALE
D'ARCHÉOLOGIE



EDITIONS DE LA FEDERATION AQVITANIA

SOMMAIRE

Christophe Sireix, Le site protohistorique des Grands-Vignes II à Sainte-Florence (Gironde)	5
Olivier Büchsenschütz et Guy Mercadier, Recherche sur l'Oppidum de Murcens-Cras (Lot), premiers résultats	25
Catherine Petit , La prospection archéologique dans la vallée de l'Arrats (Gers et Tarn-et-Garonne), approche d'un espace rural de l'Aquitaine méridionale	53
Alain Reginato, avec la collaboration de Catherine Balmelle, La mosaïque romaine de Lunac à Aiguillon et son contexte archéologique	81
Catherine Clyti-Bayle, Peintures murales romaines inédites de Gironde	95
Marie-Christine Hardy, avec la collaboration de Jean-Baptiste Bertrand-Desbrunais et de Marie-Noëlle Nacfer, Le Couvent des Cordeliers de Périgueux : archéologie et architecture	119
Marie-Françoise Diot et Yan Laborie, Palynologie et histoire urbaine, essai sur la dynamique du paysage du Ier au XVe siècle autour du site de Bergerac (Dordogne)	143

NOTES ET DOCUMENTS

Richard Boudet et Jean-Paul Noldin, Une monnaie de l'âge du Fer de l'île de Bretagne, découverte à Doulezon (Gironde)	177
Myriam Fincker, Le théâtre rural de Sanxay : vers une redécouverte	183
Frédéric Berthault, La mention <i>ACET</i> sur une amphore Pascual 1	195

Frédéric Berthault *

La mention ACET sur une amphore Pascual 1

Résumé

Les sondages préliminaires du chantier de Bordeaux-Saint Christoly ont livré une amphore de type Pascual 1 sur le col de laquelle on relève le *titulus pictus* ACET. Outre le fait qu'une telle mention est rare, c'est la première fois que celle-ci se trouve sur une amphore de ce type que l'on savait seulement avoir transporté du vin.

A notre avis, cette mention est à ajouter au dossier concernant le problème du passage du type Pascual 1 au type Dr. 2/4 comme conteneur du vin catalan.

Abstract

Preliminary soundings at Bordeaux-St Christoly have put to light a Pascual 1 type amphora on the neck of which the *titulus pictus* ACET can be deciphered.

Beside the rarity of such a mention, it is the first time this precise one can be found on a Pascual 1 amphora which was known only to have served for wine transportation.

For us, this mention must be added to the problematic question dealing with the transition from the Pascual 1 type to the Dr. 2/4 one as Catalan wine container.

* Direction des Antiquités Historiques d'Aquitaine.

Parmi le matériel précoce recueilli à l'occasion des sondages préliminaires à la fouille de l'îlot Saint-Christoly à Bordeaux, figure la partie supérieure d'une amphore Pascual 1 constituée par la lèvre, le col, le départ des anses et un fragment de l'épaulé (fig. 1). De couleur brun-rouge, la pâte présente le dégraissant blanc constitué de quartz et de chaux caractéristique des amphores originaires de Tarraconnaise¹.

L'extérieur de l'amphore est couvert par endroit d'un engobe de lissage blanchâtre souvent constaté pour ce type de matériel. L'intérieur laisse voir d'importantes traces de poissage. Le contexte archéologique de cette amphore nous situe dans la première moitié du I^{er} siècle de notre ère sans que l'on puisse malheureusement préciser davantage.

De part et d'autre du col, on note la présence très effacée d'inscriptions peintes².

On lit :

- a) traces ?CA
- b) 1. NLII
- 2. ACET

La première inscription ne nous apporte pas grand-chose (Fig. 2). Nous lisons la première ligne de la seconde : IVLII ; P. Le Roux nous a proposé [MA]NLII. Nous nous rallions volontiers à sa lecture, d'autant plus qu'elle permet l'exacte superposition des deux lignes de l'inscription l'une au dessus de l'autre. Enfin, nous développons ACET[UM] pour ACET. On aurait pu également rendre ACET par ACET[ABULUM] ; l'inscription désignerait alors le contenant et non plus le contenu. Cela dit, E. Saglio dans le *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*³ montre bien qu'*acetabulum* définit «un vase rond, petit, peu profond et bien ouvert» qui n'a donc rien de commun avec une amphore. Dans le même article, l'auteur mentionne que le terme *acetabulum* peut aussi traduire une mesure de

capacité ; mais la valeur de 0,0677 litre (qui, au reste, correspond au volume du vase) nous fait, là encore, écarter cette possibilité.

Dernière lecture possible : ACET[ARIA], ces légumes assaisonnés au vinaigre dont parle Pline⁴. Mais en l'occurrence, il s'agit plutôt de salade que de légumes véritablement conservés dans le vinaigre. C'est pourquoi nous retiendrons finalement la première lecture ACET[UM].

Ce n'est d'ailleurs pas la première fois que le *titulus pictus* ACET se trouve porté sur une amphore. Comme le remarque Cl. Panella⁵ même s'il est assez rare, il n'existe pas moins. A l'exemplaire d'Ostie qu'elle étudie, l'auteur ajoute trois autres inscriptions sur amphores, dont une en grec, qui font référence au vinaigre.

Ce qui se révèle particulièrement intéressant pour notre propos, c'est que le type de contenant dans notre cas est bien défini : il s'agit d'une amphore de forme Pascual 1 d'origine catalane⁶. On la savait jusqu'à présent servir au transport du vin de Tarraconnaise⁷ ; la mention du vinaigre comme contenu est nouvelle et s'ajoute maintenant à la précédente.

Je ne reprendrai pas ici la discussion sur *acetum* pour savoir s'il faut prendre le terme dans son acception métaphorique et considérer qu'il s'agit de mauvais vin ou le prendre dans son acception littérale de «vinaigre». Je renvoie le lecteur aux pages qu'A. Tchernia consacre à cette question dans son ouvrage récemment paru⁸. En ce qui me concerne, je suivrai ses conclusions et considérerai qu'il s'agit de vinaigre, ou à tout le moins de vin piqué en cours de transformation, que l'on buvait coupé d'eau. Sous le nom de *posca*, ce mélange, nous rappelle l'auteur, était la boisson traditionnelle du soldat romain, mais était également consommée par les plus pauvres.

-
1. A. Tchernia - F. Zevi, Amphores vinaires de Campanie et de Tarraconnaise à Ostie, *Recherches sur les amphores romaines*, E. F. R., 10, 1972, p. 37.
 2. J'en dois la lecture à la recherche conjointe de B. Liou, alors Directeur de la D.R.A.S.M., à qui je les avais présentées, saisissant l'opportunité d'une campagne sur «l'Archéonaute», et à P. Le Roux. Qu'ils trouvent ici l'expression de mes vifs remerciements.
 3. Ch. Daremberg et E. Saglio, *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*, Paris, t. 1, 1877, p. 23.
 4. Pline, *N. H.* : XIX, 58 ; XX, 213.
 5. Cl. Panella, Ostia II, *Studi Miscellanei*, 16, 1970, p. 131.
 6. R. Pascual Guasch, Centros de producció i difusió geogràfica de un typo de ánfora, *VII Congreso Nacional de Arqu.*, Barcelona, 1960, Saragosse, 1962, p. 334-335 ; Id., Las ánforas de la Layetania, *Méthodes classiques et méthodes formelles dans l'étude des amphores*, E. F. R., 32, 1977, p. 47-96. A ce propos, si l'on reprend l'article de Cl. Panella concernant l'amphore d'Ostie, on constate, à la lumière des travaux ultérieurs (cf. note 1), que la description de la pâte, argile rose avec des impuretés blanches (*op. cit.*, p. 111), concerne une production d'origine également catalane plutôt qu'italique.
 7. R. Pascual Guasch, Algunos aspectos del comercio antiguo segun las ánforas, comunicaciones a la I reunión de la historia de la economía antigua de la península ibérica, *Papeles del laboratorio de arqueología de Valencia*, 5, 1968.
 8. A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine*, Paris, 1986, p. 11 et suiv.

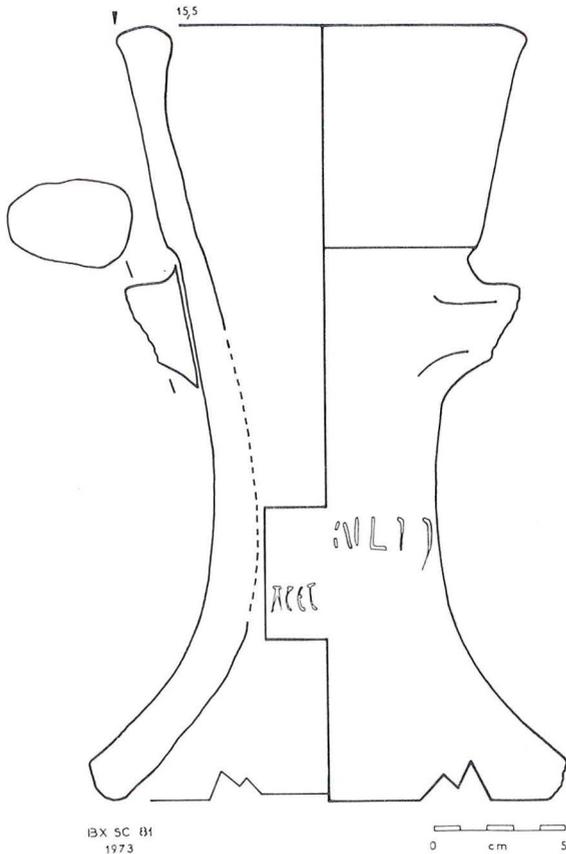


Fig. 1.

Dans un article précédent⁹, j'avais tenté d'expliquer la baisse du nombre des amphores de type Pasc. 1 à Bordeaux dans le courant de la première moitié du Ier siècle par le développement d'un vignoble local qui suffisait aux besoins de la population. Parallèlement, nous interprétons le maintien ultérieur d'un certain nombre d'amphores espagnoles de type Dr. 2/4 comme la traduction du conditionnement dans ces nouveaux conteneurs catalans d'un vin de qualité supérieure capable de s'imposer malgré le vignoble bordelais. Nous analysons le passage de l'amphore Pasc. 1 à l'amphore Dr. 2/4 de Tarraconnaise comme la tentative, face au développement des vignobles locaux, d'exporter le vin catalan de qualité en imitant un type d'amphore d'Italie dont le vin était apprécié.



Fig. 2. — Inscription a.

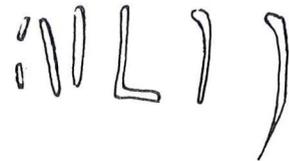


Fig. 3. — Inscription b.

Le fait que l'amphore trouvée à Bordeaux ait contenu du vinaigre, montre que les amphores Pasc. 1 ont transporté toutes les productions du vignoble catalan citées par Pline¹⁰ : des meilleurs crus de Tarragone et de Lauron aux produits des vignobles d'abondance de Léeétanie.

Cela conforte notre hypothèse de l'emprunt du type Dr. 2/4 italique pour permettre au vin espagnol réputé de se démarquer des moins bons¹¹. Cela dit, si cette hypothèse s'avère exacte, comment concilier le fait que l'on trouve du vinaigre dans l'amphore d'Ostie que l'auteur identifie comme une Dr. 2/4 ? Pour contourner cette difficulté, il faudrait interpréter la mention *laur[onense]* de cette amphore comme une indication de la qualité du contenu, à rapprocher de celle des vins de la région. Il faudrait considérer que le vinaigre de l'amphore d'Ostie n'était pas destiné à confectionner la *posca* mais plutôt à servir de condiment.

9. F. Berthault, Amphore à fond plat et vignoble à Bordeaux au Ier siècle, *Aquitania*, 6, 1988, p. 157-166.

10. Pline, *N. H.*, XIV, 71.

11. B. Liou, à propos d'une inscription peinte de Port-la-Nautique (*Archaeonautica*, 7, 1987, p. 112) mentionnant le vin de Lauron sur une amphore Dr. 2/4 de Tarraconnaise, cite les autres *tituli picti* connus le concernant. On notera, là encore, que lorsque le type de l'amphore a été défini, il correspond à la forme Dr. 2/4.