

## DES FOUILLES EN TOSCANE RÉVÈLENT DES TRACES DE VIN DATANT DU 4<sup>E</sup> SIÈCLE

Publié le 19 septembre 2024



par Daily Science

Des archéologues de l'UCLouvain ont réalisé une découverte inestimable. Cela s'est déroulé cet été 2024, lors de fouilles archéologiques dans la villa romaine d'Aiano, en Toscane. Les scientifiques ont mis au jour une cave à vin (*cella vinaria*) datant de la fin de l'Antiquité, offrant un regard inédit sur la production romaine de vin. De quoi démontrer la continuité de la production de vin en Toscane, de l'Antiquité à nos jours.



*Cella vinaria* © Marco Cavalieri / UCLouvain

## Une production à large échelle

Depuis 2005, des fouilles menées sous la direction du professeur d'archéologie Marco Cavalieri ont mis au jour une vaste villa romaine (IV<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècle ap. JC), située à un carrefour stratégique entre les cités romaines de Sienne et Florence. Plus de 4.000 m<sup>2</sup> ont déjà été révélés, sur une superficie totale estimée entre 10.000 et 15.000 m<sup>2</sup>.

La campagne de fouilles, cet été, qui a rassemblé une quinzaine d'étudiants et de chercheurs de l'UCLouvain ainsi que des scientifiques italiens, s'est concentrée sur la monumentale *cella vinaria* de la villa, une pièce où était produit et stocké le vin.

La découverte majeure ? Une trentaine de grandes jarres enterrées (*dolia defossa*) qui servaient pour la conservation du vin.

« D'après leur position et les dimensions du cellier, on peut estimer qu'il y en avait au moins une cinquantaine disposée sur trois ou quatre files, ce qui illustre une production à large échelle, et pas uniquement pour le marché local ou l'autoconsommation », expliquent les chercheurs.

« Des analyses chimiques réalisées sur plusieurs échantillons ont d'ailleurs révélé qu'ils étaient couverts de poix à base de résine de pin. Cette matière, qui nous est décrite dans plusieurs textes antiques, comme chez Pline l'Ancien ou Columelle, servait notamment pour imperméabiliser le vase avant de recevoir le vin. »

## Découverte de deux bassins de décantation

Deux bassins de décantation ont également été découverts dans la *cella vinaria*. Ils étaient destinés à accueillir le jus de raisin qui y décantait le temps que les derniers résidus se déposent au fond de la cuve, dans un vase en céramique. Le vin était ensuite transvasé vers les différentes jarres. Un escalier au sein des deux bassins permettait de retirer les derniers dépôts dans le fond du vase de décantation.

À ce jour, il manque encore le fouloir et le pressoir, qui devaient se situer à proximité immédiate des

bassins de décantation. Bien qu'ils n'aient pas encore été découverts et probablement démantelés au fil des siècles, leur présence est néanmoins supposée sur base du matériel mis au jour cette année.

« La découverte de ce cellier et des traces d'une production de vin à grande échelle éclaire sur la raison d'être économique de la villa romaine d'Aiano à la fin de l'Antiquité, pleinement tournée vers la viticulture. »

« À la veille des 20 ans de fouilles, le site d'Aiano se présente toujours plus comme l'une des villas romaines les plus importantes de l'Antiquité tardive de l'Italie centrale. Les récentes découvertes montrent une extraordinaire continuité de production de vin dans une région, la Toscane, encore aujourd'hui renommée pour ses vins, le Chianti et la Vernaccia, documentés dans les archives historiques de la fameuse ville médiévale dès 1276 », concluent les chercheurs.