

Christophe SIREIX

CATALOGUE TYPOLOGIQUE ET ASPECTS FONCTIONNELS D'UN IMPORTANT LOT DE CÉRAMIQUES COMMUNES DU I^{er} SIÈCLE découvert sur le site de la place Camille-Jullian à Bordeaux

I. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

1. Le site.

La fouille préventive de la place Camille-Jullian à Bordeaux (Barraud 1991, p. 7-11) s'est déroulée en 1989 et 1990 sous la co-direction de MM. Dany Barraud, Conservateur régional de l'archéologie et Louis Maurin, Professeur émérite d'Histoire ancienne à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux-III.

Cette fouille a permis de cerner la chronologie, l'organisation et la vocation d'un quartier antique, médiéval et moderne de l'agglomération bordelaise. Pour la période qui nous intéresse, l'Antiquité, c'est au début du I^{er} s. de n. è. que l'on constate l'apparition des premières structures d'habitat, habitat privé équipé d'une architecture de terre et de bois. Cet habitat se maintient et évolue jusqu'à la fin du I^{er} s. On constate ensuite un changement radical de vocation du quartier,

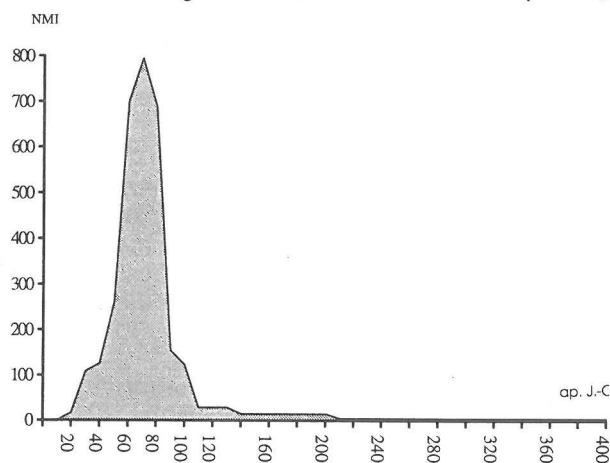


Figure 1 - US 2483, céramiques communes, répartition chrono-quantitative des individus (datations 1999).

les maisons sont progressivement détruites et remblayées pour permettre l'installation d'entrepôts qui ne subissent guère de modifications avant le début du V^e s. Leur construction peut être mise en relation avec la proximité de l'arrière-port de la ville et illustrer ainsi le développement de l'une des principales activités économiques de *Burdigala*.

Le graphique de répartition chrono-quantitatif du nombre d'individus de céramique commune recueilli sur ce site (Fig. 1) illustre parfaitement le développement de l'habitat privé du I^{er} s. et le changement radical de vocation dont ce quartier fait l'objet à partir du II^e s. Il est parfaitement clair qu'à partir du II^e s., on ne vit plus ni ne consomme de céramique dans ce quartier de la ville antique.

2. Le contexte, la chronologie et la nature du mobilier étudié.

Le mobilier céramique dont il est question dans le cadre de cette présentation, est issu du comblement d'une structure quadrangulaire excavée (Fait 317, US 2483). Cette structure, en partie démontée après son abandon et transformée en dépotoir, était formée, à l'origine, d'un assemblage de planches et de pièces de bois.

La céramique est très abondante et en fort bon état de conservation, à la fois grâce à sa position primaire en milieu clos et surtout grâce à sa préservation en milieu humide. Ces conditions particulières ont permis d'éviter l'altération des surfaces et favorisé la conservation de dépôts sur les parois internes ou externes de certains vases.

La datation obtenue par dendrochronologie sur les éléments de bois recueillis lors du démontage de la structure n'est malheureusement pas très précise¹. La chronologie proposée par la sigillée étudiée par J.-L. Tilhard² et l'observation rapide des céramiques

¹ La date d'abattage des arbres est comprise entre 30 et 65 apr. J.-C, d'après B. SZPERTYSKI, G. LAMBERT, C. CLAVIER, *Contribution de la dendrochronologie à l'étude du site de la place Camille Jullian à Bordeaux*, rapport dactylographié, Bordeaux, 1992.

communes (Sireix 1997, p. 110) permettent de situer le remplissage de cette fosse entre 50/60 et 70/80 au plus tard, donc avant la mise en place des remblais destinés à la construction des entrepôts. Le début des années 70 correspond à la datation des vases les plus tardifs (trois ou quatre Drag. 37 pour une grande majorité de Drag. 29). L'ensemble du mobilier recueilli dans ce dépotoir doit donc être daté d'une période équivalente à la durée de sa formation, soit entre 50 et 80.

La répartition entre les différentes grandes catégories de céramique (réalisée à partir de la quantification du nombre total de tessons (NR, Fig. 2) montre une répartition cohérente qui ne laisse guère de place à une quelconque influence liée au trafic de la zone portuaire peu éloignée. Les proportions entre chaque catégorie reflètent une consommation tout à fait "normale" pour un habitat urbain du nord de l'Aquitaine, durant la seconde moitié du I^{er} s.

CATÉGORIES	NR	NR %
SIGILLÉE	816	12.3
PAROI FINE	245	3.7
PLOMBIFÈRE	3	0.1
LAMPE	7	0.1
AMPHORE	297	4.5
COMMUNE	5249	79.3
TOTAL	6617	

Figure 2 - Répartition quantitative des tessons appartenant aux grandes catégories de céramique de l'US 2483.

3. Spécificité de l'échantillonnage, méthodologie et limites de l'étude.

Comme à l'accoutumée, les céramiques communes dominent largement les autres catégories de céramiques avec près de 80 % du nombre total de tessons (5249 tessons pour 604 individus recensés). Cette population est composée d'une série de vases très variée qui illustre la vaisselle en usage à *Burdigala*, de 50 à 80 apr. J.-C.

Cette population est aussi, nous l'avons vu plus haut, en fort bon état de conservation et, dans certains cas, il est encore possible d'observer des traces de chauffe ou de dépôts sur les parois. Ces traces, suivant leur nature, peuvent confirmer la fonction supposée (ou traditionnellement proposée) de certains vases ou, plus rarement, contribuer à la déterminer. Il s'agit pour l'essentiel de traces de chauffe (suie), de dépôts de résidus carbonisés, de dépôts de résine ou de dépôts de matières encore indéterminées. Nous sommes parfaitement conscient du fait qu'un vase ait pu avoir un usage multiple ou un usage détourné, mais ici, l'aspect très répétitif de certaines traces ou de certains dépôts, associés à des types de vases spécifiques, permet d'atténuer la marge d'erreur. Compte tenu de la qualité de conservation de cet échantillonnage, il aurait d'ailleurs été dommage de se contenter d'une simple présentation typologique sans tenir compte de ces observations qui demeurent rarement accessibles.

Il ressort également de cette étude qu'il existe des relations entre la nature des terres utilisées pour la confection des vases et leur contenu, donc leur fonction. Mais cette constatation ne repose que sur des observations visuelles qui devront nécessairement être validées par des analyses plus fines.

La Fig. 3 illustre la répartition typologique des 604 individus recensés (d'après la classification des céramiques communes d'Aquitaine de M.-H. et J. Santrot : Santrot 1979).

FORMES	NR	NR %	NMI	NMI %
Couvercle	142	2.7	50	8.3
Assiette	124	2.4	54	8.9
Vase tripode	182	3.5	65	10.8
Coupe	249	4.7	57	9.4
Patère	2	0.1	1	0.2
Mortier	23	0.4	10	1.7
Gobelet	6	0.1	1	0.2
Pot	1313	25	151	25
Pichet	512	9.7	73	12
Cruche	160	3	72	11.9
Gourde	1	0.1	1	0.2
Oenochés	615	11.7	64	10.6
Indéterminé	1920	36.6	5	0.8
TOTAL	5249		604	

Figure 3 - Répartition typologique des céramiques communes de l'US 2483.

Cette classification typologique va servir de support ou de fil conducteur à l'analyse descriptive suivante et qui est donc basée sur une approche de l'aspect fonctionnel, technologique et morphologique de cette vaisselle. Nous garderons, si possible, la numérotation typologique régionale définie par M.-H. et J. Santrot et, si cela n'est pas possible, nous donnerons un nouveau numéro précédé du nom du site (Caju 1, 2, 3, etc.). 205 individus ont été sélectionnés, observés et dessinés³ pour former un échantillonnage représentatif.

II. CATALOGUE DE LA CÉRAMIQUE COMMUNE DE L'US 2483

1. Les couvercles (Fig. 4 et 5).

Les couvercles, par définition, sont des vases destinés à couvrir des récipients pour obtenir une bonne conservation, ou une cuisson particulière des aliments ; c'est l'*operculum* des romains qui apparaît dans notre région dès la fin de l'Age du Bronze⁴. On peut ici exclure, dans ce contexte de poubelle, un éventuel usage funéraire. La majorité des couvercles de l'US 2483 porte des traces de chauffe sur la périphérie de la lèvre, côté interne ; parfois des dépôts de résidus carbonisés adhèrent encore à la paroi. Ces couvercles appartiennent donc, pour une très large majorité d'entre eux, à une vaisselle de cuisine vouée à la cuisson. Un seul couvercle semble avoir eu un usage détourné (n° 1786). Ce couvercle a été retaillé et les dépôts de résine visibles autant sur la surface interne qu'externe indiquent que ce dernier a vraisemblable-

2 J.-L. TILHARD, *Les céramiques fines de la place Camille Jullian à Bordeaux*, à paraître. Nous tenons ici à remercier Jean-Louis Tilhard pour les renseignements qu'il a bien voulu nous communiquer.

3 Les dessins ont été réalisés par Pascale Galibert (Afan GSO) et vectorisés par Nathalie Busseuil (Afan GSO).

4 Il porte généralement le nom de "plat-couvercle" à la fin de l'Age du Bronze et au Premier Age du Fer.

N° DESSIN	TYPE	Traces de résidus carbonisés		Traces de chauffe		Traces de résine	
		interne	externe	interne	externe	interne	externe
1785	Caju 35	oui	oui	oui	oui	non	non
1786	Ind.	non	non	oui	oui	oui	oui
1787	Sanrot 15a	non	non	non	non	non	non
1788	Ind.	non	non	non	non	non	non
1789	Sanrot 12	oui	non	non	non	non	non
1790	Sanrot 26	non	non	oui	non	non	non
1791	Sanrot 8 ?	non	non	oui	non	non	non
1792	Sanrot 20a	oui	non	oui	oui	non	non
1793	Sanrot 15 ?	oui	non	oui	oui	non	non
1794	Caju 36	non	non	oui	oui	non	non
1795	Caju 12	non	oui	oui	oui	non	non
1796	Sanrot 7	non	non	non	non	non	non
1797	Sanrot 7	non	non	non	non	non	non

Figure 4 - Les couvercles de l'US 2483.

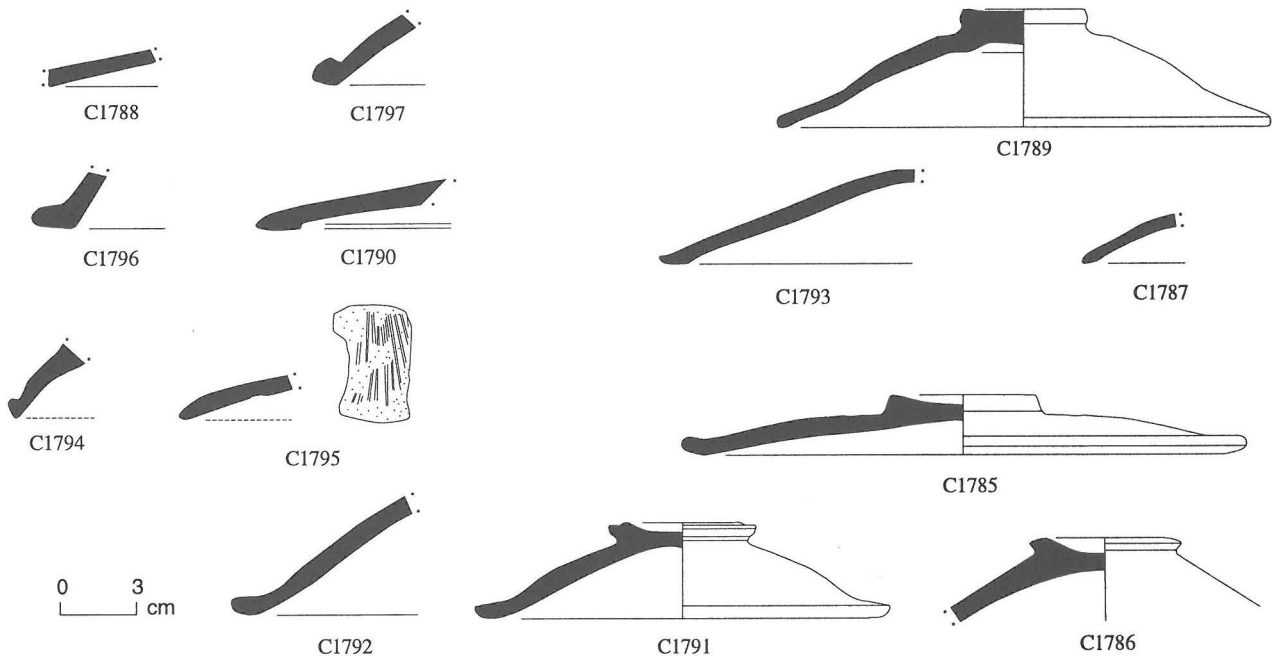


Figure 5 - Les couvercles de l'US 2483.

ment servi de bouchon à une amphore.

Le couvercle est une forme de vase assez fréquente dans l'US 2483 (8,3 % des individus), il est représenté par des types aux profils de lèvres assez variés, types qui peuvent être réunis, suivant l'aspect de leur pâte, en trois groupes principaux.

a. Les couvercles à pâte sableuse grise.

Ces couvercles ont une pâte dure qui contient un sable fin micacé (Fig. 5, n^{os} 1788, 1790, 1796 et 1797). Les lèvres sont variées : retroussées, arrondies ou à crochet. Les surfaces externes de ces vases sont polies ou soigneusement lissées.

b. Les couvercles à pâte sableuse claire.

De couleur beige ou grise, la pâte très dure de ces couvercles est fortement dégraissée de sable fin peu micacé. Les lèvres sont simples et arrondies, peu retroussées ou à crochet embryonnaire (n^{os} 1787, 1789 et 1793). Les surfaces sont simplement lissées.

c. Les couvercles à pâte sableuse micacée.

La pâte, orangée à brune, comporte également des inclusions de nodules d'oxyde métallique. Ces couvercles sont revêtus d'un engobe micacé (n^{os} 1785, 1786, 1791 et 1792). Ce revêtement est placé sur la surface interne

(sauf pour le n^o 1785) et sur la surface externe du bouton de préhension. Les couvercles à revêtement micacé ont généralement une lèvre retroussée arrondie, un bouton de préhension creux et une profondeur variable.

En dehors des couvercles réunis dans ces trois groupes, se distinguent deux types particuliers. Le premier correspond à un individu non tourné (n^o 1795) ; il est sommairement peigné sur la surface externe, à peine lissé à l'intérieur. La pâte de ce vase est assez grossière. Le second est peu banal, c'est une forme assez profonde (n^o 1794) dont la pâte beige rose est analogue à celle des cruches et des pichets découverts dans cette même US, il s'agit d'une pâte calcaire.

2. Les assiettes.

Les assiettes peuvent être divisées, sur le plan morphologique et surtout fonctionnel, en deux groupes que nous présentons de façon séparée : les assiettes ou plats à engobe interne rouge pompéien destinés à la cuisson et les autres assiettes vouées au service.

a. Les plats à engobe interne rouge pompéien (Fig. 6 et 7a).

La majorité des plats à engobe interne rouge pompéien (n^{os} 1078 à 1084) porte des traces de chauffe

N° DESSIN	TYPE	Traces de résidus carbonisés		Traces de chauffe	
		interne	externe	interne	externe
1078	Sanrot 43	non	non	non	oui
1079	Sanrot 41a-42	non	non	non	oui
1080	Sanrot 41a-42	non	non	non	non
1081	Sanrot 41a-42	non	non	oui	oui
1082	Sanrot 41a-42	non	non	non	non
1083	Ind.	non	non	oui	non
1084	Sanrot 48	non	non	non	oui

Figure 6 - Les plats à engobe rouge pompéien de l'US 2483.

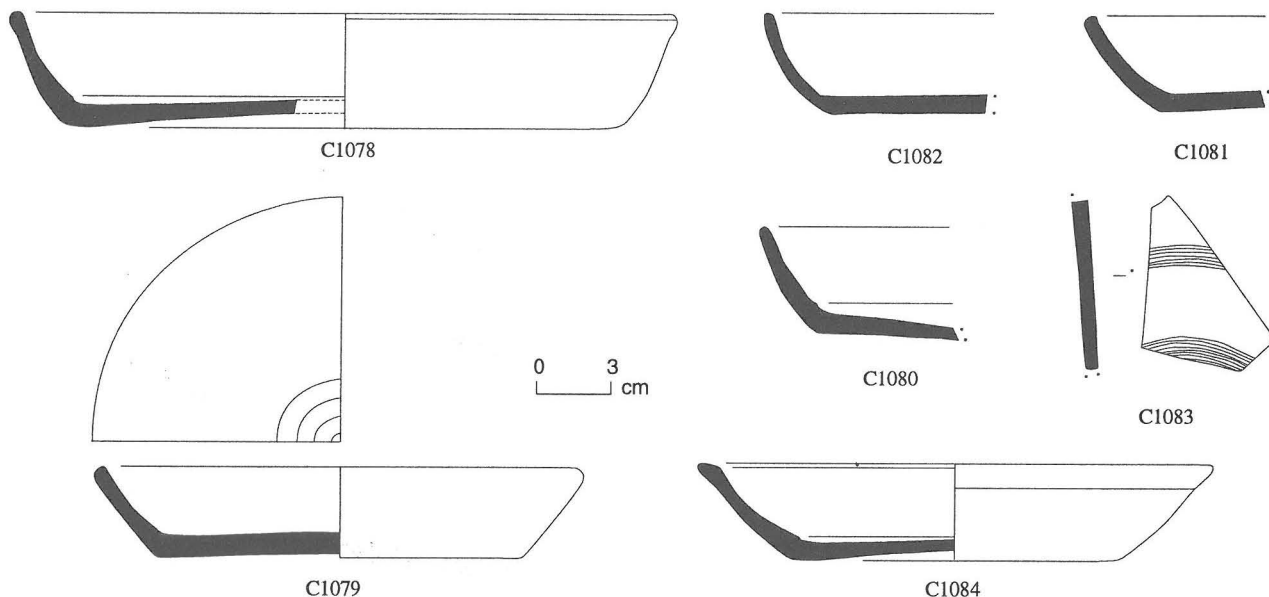


Figure 7a - Les plats à engobe rouge pompéien de l'US 2483.

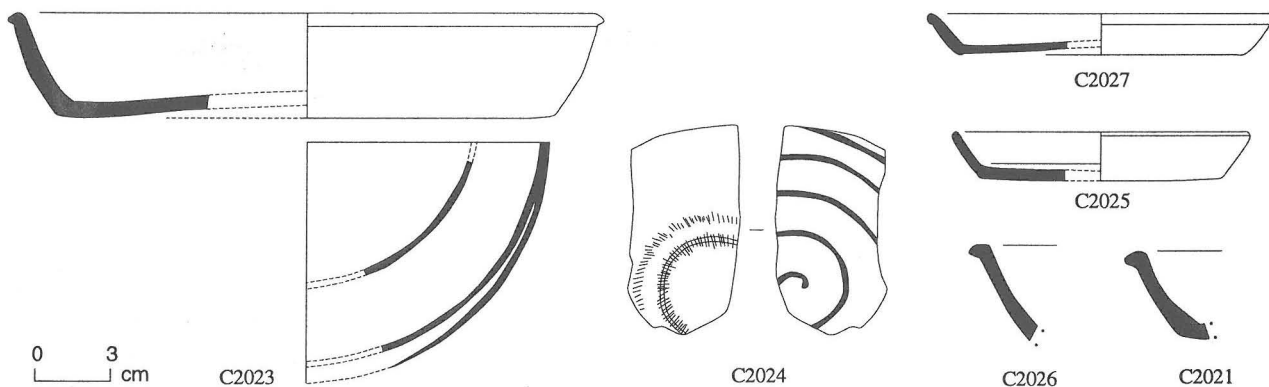


Figure 7b - Les assiettes de l'US 2483.

mais aucun résidu carbonisé n'adhère à leur paroi. Ces vases ont été en contact avec une source de chaleur mais de façon indirecte et modérée. Ce sont, nous le savons, des plats à four. Ces plats sont issus du vaisselier italique (*patina*) et sont destinés à la cuisson des galettes (Bats 1988, p. 69). Il est souvent dit qu'ils ont été introduits en Gaule par les légions romaines. Dans le nord de l'Aquitaine, les potiers locaux produisent ce type de plat dès les années 20/10 av. J.-C. (Sireix 1997, p. 92) et les importations italiques subsistent, en faible quantité, au moins jusqu'au milieu du 1^{er} s. apr. J.-C. On remarquera l'absence des couvercles qui les accompagnent parfois dans d'autres régions de la Gaule.

Les plats à engobe interne rouge pompéien sont plus fréquents que les assiettes (6,1 % contre 2,8 % du NMI total). Ils sont morphologiquement très proches les uns

des autres avec des diamètres qui varient entre 0,20 et 0,30 m. Le revêtement interne est ici assez foncé (brun à brun foncé) vraisemblablement en raison de leur conservation en milieu humide. L'engobe est réparti sur toute la surface interne de l'assiette et déborde de façon régulière sur la partie externe de la lèvre. Des cercles

concentriques effectués à l'aide d'un brunissoir peuvent décorer la zone centrale de ces plats (n° 1079). Les pâtes orangées à noyau gris sont très fines et tendres, sans dégraissant rapporté, elles contiennent des particules de mica abondantes et des nodules d'oxyde métallique ; ce ne sont pas des pâtes réfractaires. Une seule assiette à engobe interne de forme indéterminée possède une pâte très dure et un décor de stries concentriques internes.

N° DESSIN	TYPE
2021	Sanrot 47
2023	Sanrot 47
2024	Sanrot 47
2025	Caju 37
2026	Sanrot 47
2027	Sanrot 54

Figure 8 - Les assiettes de l'US 2483.

b. Les autres assiettes (Fig. 7b et 8).

Destinées au service et à la table, ces assiettes ne portent aucune trace de chauffe ni de résidu (nos 2021 et 2023 à 2027).

Elles ont des teintes qui varient du gris foncé au noir et leurs surfaces interne et externe ont été soigneusement polies ; il s'agit d'une production de type *terra nigra*. Ces assiettes sont dominées par une forme (Sanrot 47) qui porte souvent un décor interne de cercles guillochés et une spirale de fin de polissage sur le fond. Les pâtes ont des duretés variables, elles sont souvent fines, assez tendres et contiennent des particules de micas très abondantes.

3. Les vases tripodes (Fig. 9 et 10).

Les vases tripodes, récipients destinés à la cuisson

N° DESSIN	TYPE	Traces de résidus carbonisés		Traces de chauffe	
		interne	externe	interne	externe
1603	Sanrot 85a	oui	oui	oui	oui
1604	Sanrot 85a	oui	oui	oui	oui
1605	Sanrot 85a	oui	oui	oui	oui
1606	Sanrot 85a	oui	oui	oui	oui
1607	Sanrot 85a	oui	oui	oui	oui
1608	Sanrot 85a	oui	oui	oui	oui
1609	Sanrot 75	oui	oui	oui	oui
1610	Sanrot 75 (?)	non	oui	non	oui
1611	Sanrot 75	oui	oui	oui	oui
1612	Sanrot 75	oui	oui	oui	oui
1613	Sanrot 76	non	oui	oui	oui
1614	Sanrot 76	non	oui	oui	oui
1615	Sanrot 76	non	oui	oui	oui

Figure 9 - Les tripodes de l'US 2483.

des aliments, ont toujours un contact direct avec la source de chaleur (ils portent tous ici, côté externe, des traces de chauffe et des dépôts de résidus carbonisés). Ils n'ont pas vraiment d'équivalents dans le vaisselier



Figure 10 - Les tripodes de l'US 2483.

romain, ni dans celui de la protohistoire régionale. Cette forme apparaît, dans notre région, au tout début du 1^{er} s. apr. J.-C. Peut-être faut-il voir en eux une adaptation par les potiers gaulois des *caccabi* aux fonds bombés ou de certains types de *patina* non pas destinés à la cuisson des galettes, mais utilisés comme faitout (Bats 1988, p. 67).

Les vases tripodes –assiettes ou coupes tripodes– sont bien représentés avec un peu plus de 10 % de l'ensemble des individus.

À l'image des couvercles, ils peuvent être répartis en trois groupes de pâtes, aux formes et aux traitements de surface spécifiques.

a. Les assiettes tripodes à pâte sableuse grise.

Dure, dégraissée d'un sable fin micacé (Sanrot 75, Fig. 10, n^{os} 1609 à 1612), la pâte de ces assiettes comporte parfois des petits nodules de chaux qui ont provoqué des éclatements à la surface de ces vases. Ces assiettes ont une lèvre biseautée, une panse oblique, un fond plat et des pieds de section ronde ou rectangulaire placés dans le prolongement de la panse. Les surfaces interne et externe de ces vases ont été soigneusement lissées.

b. Les coupes tripodes à pâte claire (beige à beige foncé) sableuse.

Très dure, dégraissée d'un sable fin peu micacé, la pâte de ces coupes tripodes contient de nombreuses inclusions d'oxydes métalliques de très petite taille. Un seul type illustre ce groupe (Sanrot 76, n^{os} 1613 à 1615).

c. Les coupes tripodes à pâte sableuse micacée.

Ces coupes tripodes ont une couverte micacée (Sanrot 85a, n^{os} 1603 à 1608), une lèvre arrondie externe, une panse verticale ou légèrement inclinée qui laisse place, par l'intermédiaire d'une carène, à un fond plus ou moins bombé. Les pieds, de section rectangulaire, prennent naissance au niveau de la carène et sont dans le prolongement de la partie haute de la panse. L'exemplaire n^o 1608 a dû posséder quatre pieds. La couverte micacée affecte la totalité des surfaces, sauf le fond, côté externe. La pâte est dégraissée d'un sable micacé moyennement fin, elle contient des inclusions d'oxydes métalliques.

4. La patère (Fig. 11 et 12).

Une fonction culinaire peut être proposée pour ce récipient qui demeure très éloigné des modèles assez sophistiqués que l'on peut rencontrer dans certains contextes funéraires comme ceux du nord de la Gaule (Loridant, Bura 1998). Des traces de chauffe sont parfaitement visibles au niveau de la partie inférieure de la zone d'attache entre le tenon et le vase, ainsi que des résidus carbonisés.

Jusqu'alors inconnue dans la région bordelaise, cette forme n'apparaît ici qu'en un seul et unique exemplaire malheureusement incomplet. La partie conservée correspond au manche ou au tenon d'une sorte de poêlon. Cet élément, de 0,22 m de longueur, est peu travaillé, il s'agit d'un colombin rectiligne dont l'une des extrémités

N ^o DESSIN	TYPE	Traces de résidus carbonisés		Traces de chauffe	
		interne	externe	interne	externe
1602	Caju 38	non	oui	oui	oui

Figure 11 - La patère de l'US 2483.

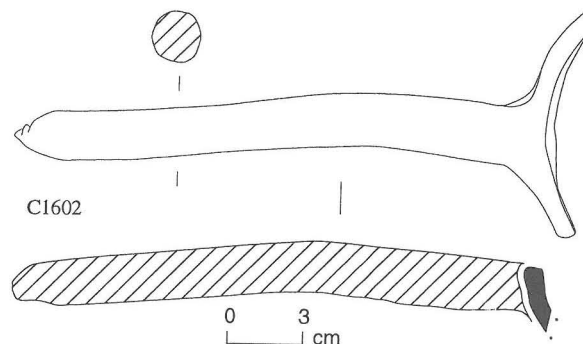


Figure 12 - La patère de l'US 2483.

a été rompue par torsion. L'autre est rattachée à un vase ouvert doté, à cet endroit, d'une lèvre arrondie simple. Ce poêlon est revêtu d'un engobe micacé proche de celui de certains tripodes, la pâte est également très proche de ces mêmes tripodes (sableuse micacée).

5. Les coupes (Fig. 13 à 15).

À l'exception de quatre individus qui portent des traces de chauffe, les coupes sont majoritairement destinées au service, à la table et, certainement, à la préparation. Ici encore, la nature des pâtes choisie pour la réalisation des vases est en adéquation avec leur utilisation.

N ^o DESSIN	TYPE	Traces de chauffe	
		interne	externe
1077	Sanrot 136	non	non
1931	Caju 41	non	non
1932	Caju 41	non	non
2019	Sanrot 105	non	non
2020	Caju 39	non	non
2022	Caju 39	non	non
2028	Sanrot 130	non	non
2029	Sanrot 130	non	non
2030	Sanrot 130	non	non
2031	Sanrot 130	non	non
2032	Sanrot 130	non	non
2033	Sanrot 116	oui	oui
2034	Sanrot 117	non	non
2035	Sanrot 117	non	non
2036	Sanrot 118	non	non
2037	Sanrot 126a	non	non
2038	Sanrot 130 ?	non	non
2039	Sanrot 126a	non	non
2040	Sanrot 127	non	non
2041	Caju 42	non	non
2042	Sanrot 166	non	non
2043	Sanrot 164	non	non
2044	Caju 43	non	non
2045	Sanrot 164	non	non
2372	Caju 2	non	non
2373	Caju 40	non	non
2374	Caju 41	non	non
2375	Sanrot 132 ?	oui	oui
2376	Sanrot 132	oui	oui
2377	Caju 44	oui	oui
2378	Sanrot 150	non	non

Figure 13 - Les coupes de l'US 2483.

Les quatre coupes qui portent des traces de chauffe (Fig. 15, n^{os} 2033, 2375, 2376, 2377) ont une pâte très dure, dégraissée de sable peu micacé ; les autres, aux pâtes plus tendres, parfois sans dégraissant rapporté, n'ont visiblement pas subi de chauffe.

Les coupes offrent un éventail morphologique très varié avec 17 types différents.

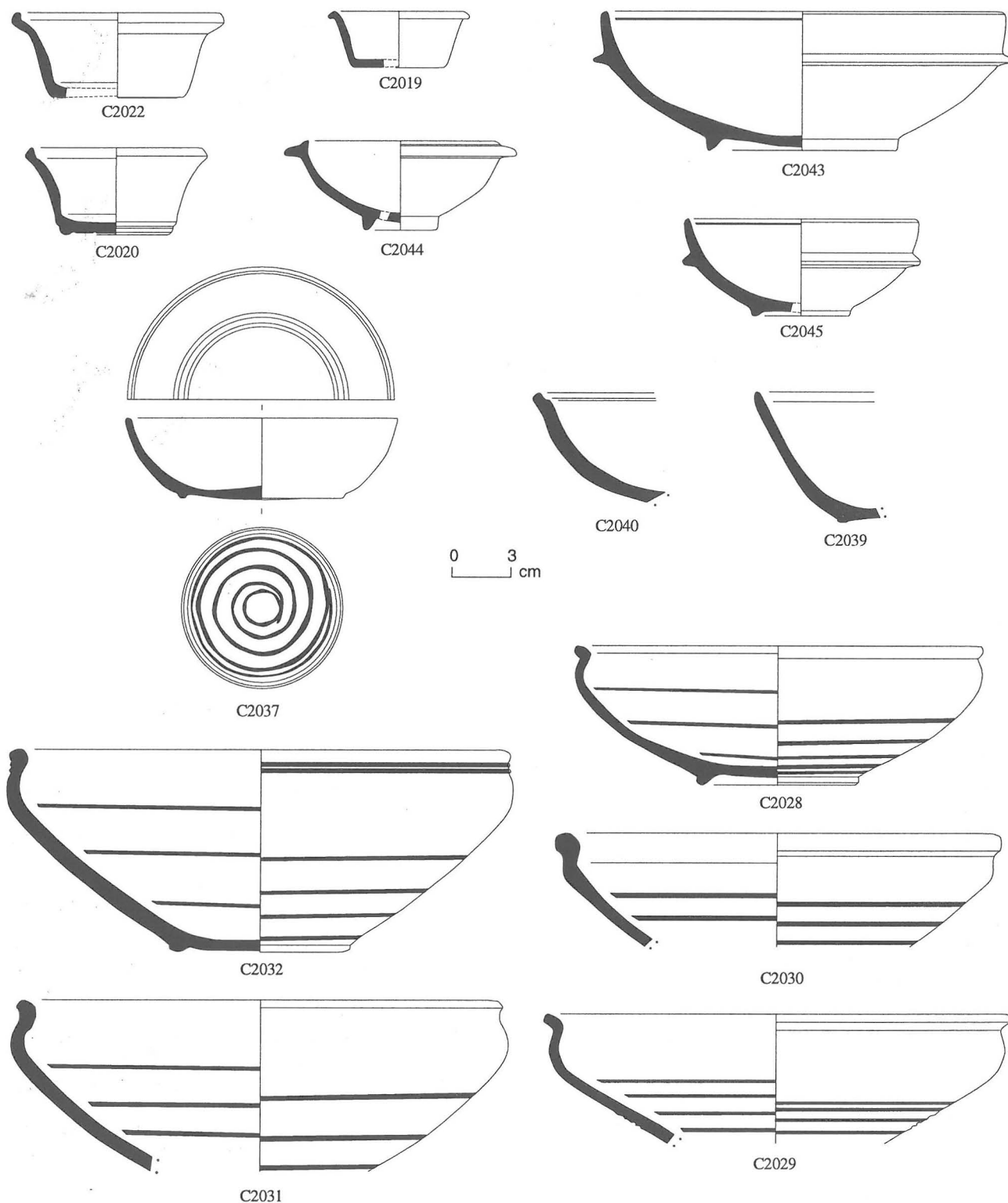


Figure 14 - Les coupes de l'US 2483.

a. Les coupes à pâte grise fine polie.

Ces coupes ont reçu un traitement de surface extrêmement soigné. Il s'agit d'une production de *terra nigra* (Fig. 14, nos 2019, 2020, 2022, 2037, 2039, 2040, 2043, 2044 et 2045). Ce groupe est caractérisé par des vases à pâte à noyau gris souvent entouré de franges plus claires et à surface noire ou gris foncé. Cette pâte est généralement assez tendre, fine et contient peu de

sable mais des particules de micas très abondantes. Les surfaces interne et externe de l'ensemble de ces coupes ont été polies au brunissoir à l'aide d'un tour rapide, elles offrent un aspect brillant avec parfois des reflets métallescents. Il n'est pas exclu qu'une bonne part de ces coupes ait été trempée dans un engobe avant d'être polie. Le répertoire typologique qui les caractérise s'inspire des céramiques fines (sigillées)

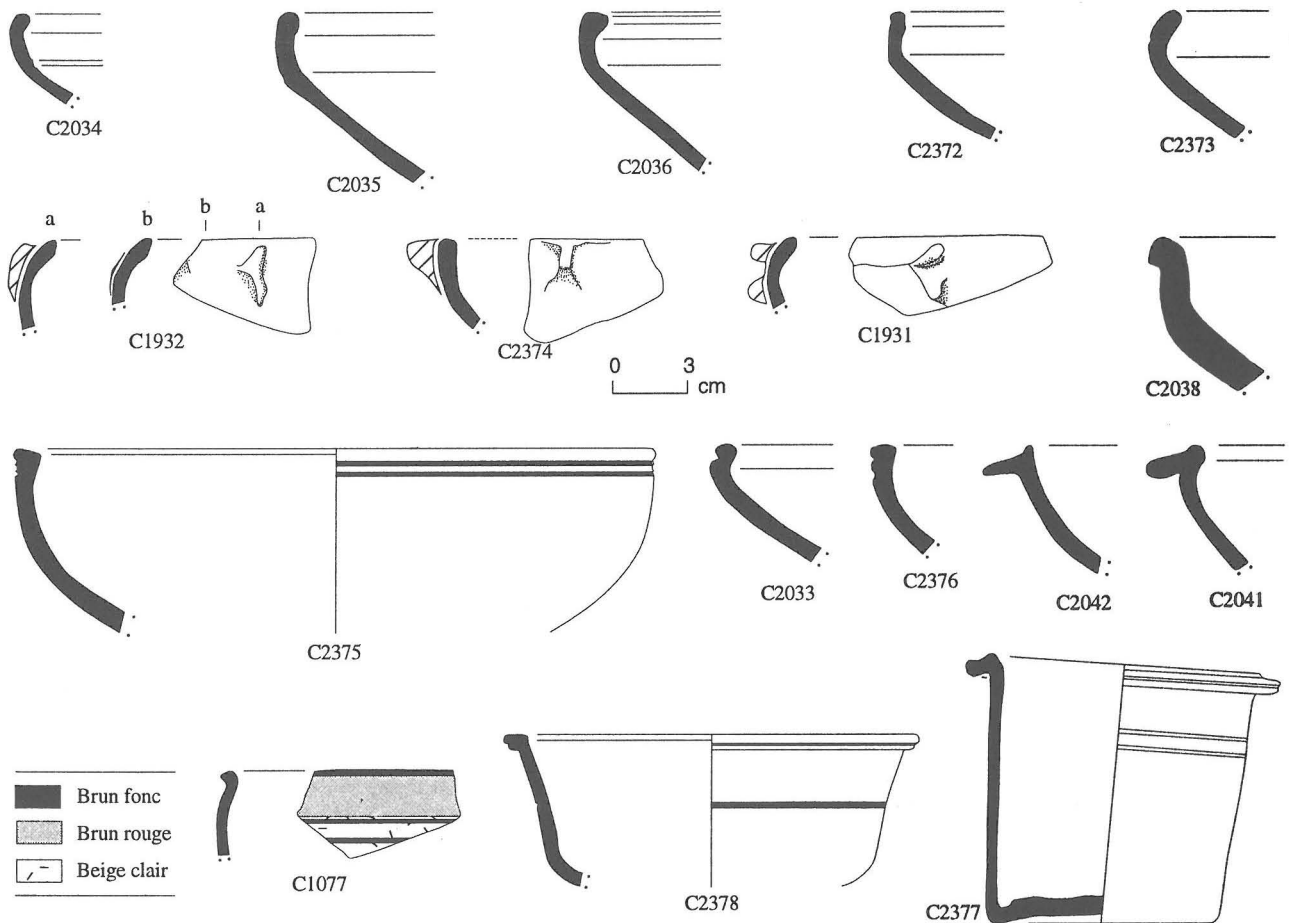


Figure 15 - Les coupes de l'US 2483.

qui leur sont contemporaines (comme, par exemple, les Drag. 25/26, Herm. 9, ou Ritt. 8 ou 12). Un type de coupe moins soignée, mais toujours attribuable aux *terra nigra* régionales, apparaît –avec huit exemplaires minimum– en abondance dans cette fosse. Il s'agit d'une coupe ou d'une jatte tronconique à lèvre arrondie externe et à panse à carène douce surhaussée. Le support est un pied annulaire tournassé. Ce type de coupe a une pâte fine assez tendre, grise entourée de franges plus claires et une surface gris foncé à noire. Le traitement de surface est un lissage sur lequel un polissage a été réalisé, à l'extérieur du vase, sur le sommet de la panse et la lèvre et, à l'intérieur, uniquement sur la lèvre. Ce type de coupe est, par ailleurs, généralement orné, à l'intérieur comme à l'extérieur, d'une spirale appliquée au brunissoir.

b. Les coupes à pâte sableuse micacée.

On note la présence de plusieurs coupes à lèvres en feuille de gui : nos 2033, 2034, 2035, 2036, 2372 à 2374, 1931 et 1932. Les trois dernières sont ornées de petites appliques sur la partie supérieure externe de la panse, près de la lèvre. Ces trois coupes ont une pâte de couleur rouge orangé, deux d'entre elles sont revêtues d'un engobe micacé interne et externe.

c. Les coupes à pâte claire sableuse.

De couleur beige ou gris clair les pâtes très dures de ces coupes sont dégraissées d'un sable généralement peu micacé. Il s'agit ici des quatre vases qui portent des traces de chauffe.

Plus proche d'un gobelet que d'une coupe, une forme inédite apparaît pour la première fois dans le répertoire régional (n° 2377). Ce gobelet aux parois verticales légèrement déformées, possède une lèvre horizontale à marli, certainement destinée à l'encastrement d'un couvercle. La panse est décorée de deux sillons horizontaux, le fond est plat. Ce vase a une pâte grise, très dure voire gréseuse, qui contient un sable micacé abondant avec des inclusions de grains de quartz et d'oxydes métalliques. Les surfaces sont très altérées par des chauffe répétées.

Parmi les autres coupes non affectées à un groupe particulier, on note la présence d'un fragment de bol de type Roanne (n° 1077). Ce dernier a une lèvre arrondie externe soulignée d'un filet de peinture brun foncé. Le sommet de la panse est brun-rouge et, au-dessous, deux bandes horizontales brunes, très foncées, ont été appliquées sur un fond beige.

6. Les mortiers (Fig. 16 et 17).

Les mortiers sont des vases destinés à la préparation des aliments comme nous le montrent les petits grains

N° DESSIN	FORME
1994	Sanrot 195
1995	Ind.
1996	Ind.
1997	Sanrot 189
1998	Sanrot 191
1999	Ind.

Figure 16 - Les mortiers de l'US 2483.

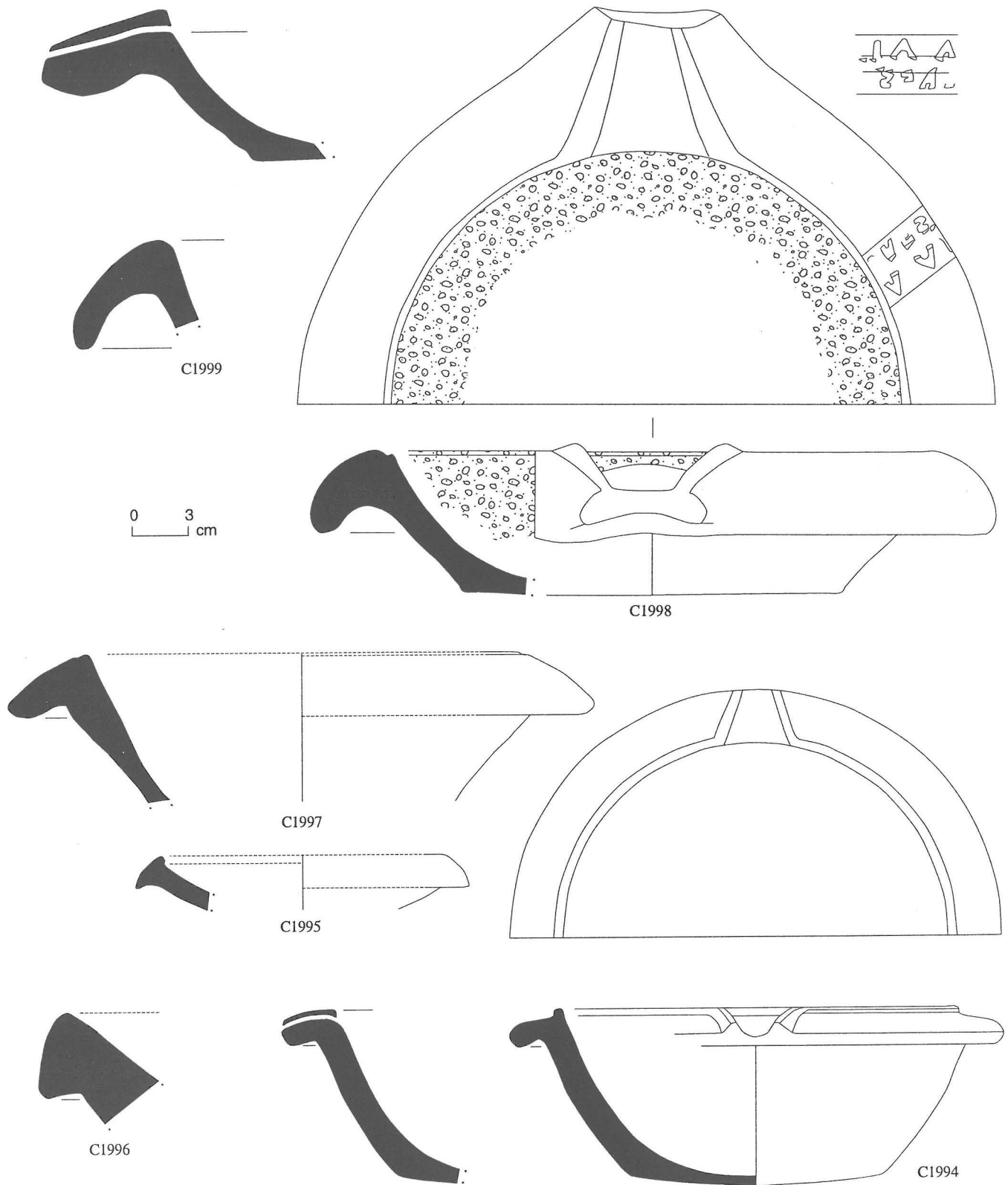


Figure 17 - Les mortiers de l'US 2483.

de quartz formant la râpe à l'intérieur des vasques et les becs verseurs dont ils sont dotés. Aucun mortier n'a conservé de trace de résidu.

Les mortiers, représentés par une dizaine d'individus très incomplets, appartiennent à des types variés

(Fig. 17, nos 1994 à 1999). Les pâtes, généralement de couleur rose orangé ou jaune, sont souvent semblables à celles des tuiles que l'on trouve dans la région, elles contiennent des inclusions d'oxyde métallique et de la chamotte. On pourrait avoir ici l'expression d'un

schéma d'organisation artisanale proche de celui du monde italique où les mortiers sont fabriqués à côté des tuiles, des briques et des *dolia*, dans des sortes de firmes (les "*opus doliare*"⁵).

Seuls les exemplaires n^{os} 1998 et 1999 sont pourvus, dans la râpe et la pâte, de grains minéraux exogènes aux minéraux régionaux et ont très certainement fait l'objet d'une importation. L'un d'eux porte une estampille mal imprimée sur le sommet de sa grande lèvre. Il semble qu'il s'agisse du nom d'un potier qui accompagnait généralement, sur le même mortier, la formule *VA.LEA QUI FEC* ("Dieu bénisse celui qui m'a fait"). Cette hypothèse repose à la fois sur la similitude typologique des deux vases, la similitude du type de cartouche et celle des pâtes. La formule *VA.LEA QUI FEC* a déjà été rencontrée à Bordeaux et attribuée à une officine campanienne (Santrot 1979, p. 30-31).

7. Les pots (Fig. 18 à 23).

Près de 70 % des pots observés portent des traces de chauffe qui sont, bien souvent, associées à des dépôts de résidus carbonisés. Avec le vase tripode, le pot est le récipient de cuisson par excellence, son origine remonte à l'Age du Bronze. Chez les romains, le pot –l'*olla*– possède la même fonction. Parmi les 30 % de pots restants doivent se trouver des vases destinés au service, d'autres au stockage, à la conservation ou bien encore au transport. Les fonctions réelles de ces vases sont beaucoup plus difficiles à déterminer, car elles ne laissent pas souvent de traces sur les récipients et la morphologie de ces derniers n'est pas toujours spécifique à leur fonction. La série de pots très travaillés à pâte grise fine, de type *terra nigra*, a pu, néanmoins, être réservée au service et/ou au stockage de denrées prisées (Fig. 19). Les gros vases à provisions de type *dolium* sont absents des répertoires typologiques de notre région. On trouve cependant des vases de moindre gabarit certainement réservés à cet usage (Fig. 22, n^o 2403 et Fig. 23, n^o 2397). Au moins un pot a servi à la préparation de quelque chose (pas forcément en relation avec la cuisine), ce dernier (Fig. 22, n^o 2383) est une sorte de mortier cylindrique aux parois épaisses non tournées.

De loin la forme la plus répandue, avec 25 % de l'ensemble des individus, le pot –ou vase fermé sans anse– est illustré par 27 types différents. Ces 27 types offrent un répertoire très varié non seulement sur le plan typologique, mais aussi sur le plan technologique. Il demeure très difficile d'en proposer une classification cohérente. On ne verra ici, en détail, que les principaux groupes qui ont pu être définis en fonction de leur pâte.

a. Les pots à pâte fine grise polie.

Est réunie dans ce groupe une série de vases de petit à moyen gabarit dont la surface externe a reçu un

N ^o DESSIN	FORME	Traces de résidus carbonisés		Traces de chauffe	
		interne	externe	interne	externe
2047	Caju 48	non	non	non	non
2048	Santrot 223 ?	non	oui	non	oui
2049	Caju 49	non	non	non	non
2050	Santrot 302	non	non	non	non
2051	Santrot 299	non	non	non	non
2052	Santrot 301	non	non	non	non
2053	Ind.	non	non	non	non
2054	Ind.	non	non	non	non
2055	Santrot 314 ?	non	non	non	non
2056	Santrot 314 ?	non	non	non	non
2057	Ind.	non	non	non	non
2379	Santrot 272	oui	non	oui	oui
2380	Santrot 273	oui	oui	Ind.	Ind.
2381	Santrot 273	non	oui	oui	oui
2382	Ind.	non	non	non	non
2383	Caju 45	non	OUI (non carbonisés)	non	non
2384	Caju 46	oui	non	oui	oui
2385	Santrot 222 ?	non	non	oui	oui
2386	Santrot 220 ?	non	non	oui	oui
2387	Santrot 283a	oui	oui	oui	oui
2388	Santrot 242a	oui	oui	oui	oui
2389	Caju 47	non	non	non	non
2390	Santrot 221a ?	non	non	non	non
2391	Santrot 221a ?	oui	oui	oui	oui
2392	Santrot 221a ?	oui	oui	oui	oui
2393	Santrot 250a	non	non	oui	oui
2394	Santrot 250a	non	non	oui	oui
2395	Santrot 250a	non	non	non	non
2396	Ind.	oui	oui	oui	oui
2397	Santrot 265 ?	non	non	non	non
2398	Santrot 250a	non	non	non	non
2399	Santrot 250a	oui	oui	oui	oui
2400	Santrot 250a	oui	oui	oui	oui
2401	Santrot 250d ?	oui	oui	oui	oui
2402	Santrot 271	non	non	non	non
2403	Santrot 271	non	oui	non	oui
2404	Santrot 271	oui	non	oui	oui
2405	Santrot 271	non	oui	non	oui
2406	Santrot 283b	oui	oui	oui	oui
2407	Santrot 283b	oui	oui	oui	oui
2408	Santrot 283b	oui	oui	oui	oui
2409	Caju 18	oui	oui	oui	oui
2410	Caju 18	oui	oui	oui	oui
2411	Santrot 283b	oui	oui	oui	oui
2412	Santrot 283b	oui	oui	oui	oui
2413	Santrot 283b	oui	oui	oui	oui
2414	Santrot 283	oui	oui	oui	oui
2415	Caju 20	oui	oui	oui	oui
2416	Caju 20	oui	oui	oui	oui
2417	Santrot 284	oui	oui	oui	oui
2418	Santrot 284	oui	oui	oui	oui
2419	Santrot 284	oui	oui	oui	oui
2420	Caju 20	non	oui	non	oui
2421	Caju 20	oui	oui	oui	oui
2422	Santrot 319 ?	non	non	non	non
2425	Santrot 307	Ind.	Ind.	Ind.	Ind.

Figure 18 - Les pots de l'US 2483.

5 En revanche, en Gaule non méditerranéenne, les grands *dolia* ne semblent pas avoir d'équivalents et les vases à provisions sont fabriqués avec les céramiques communes.

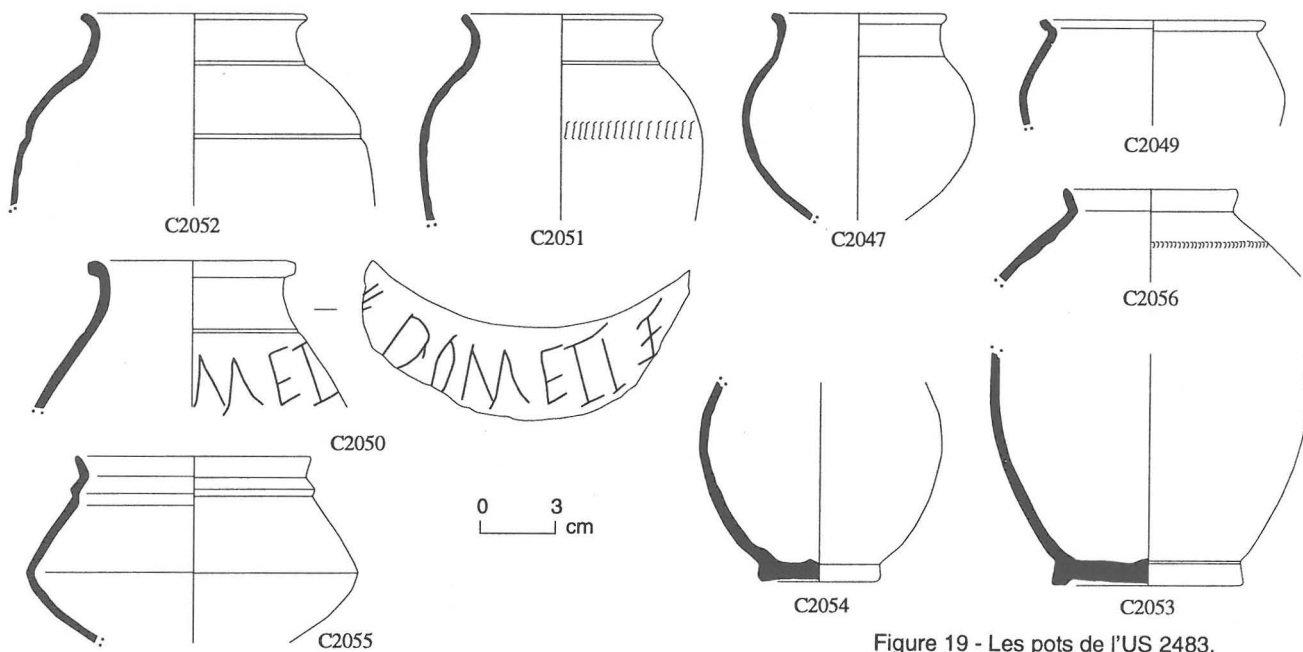


Figure 19 - Les pots de l'US 2483.

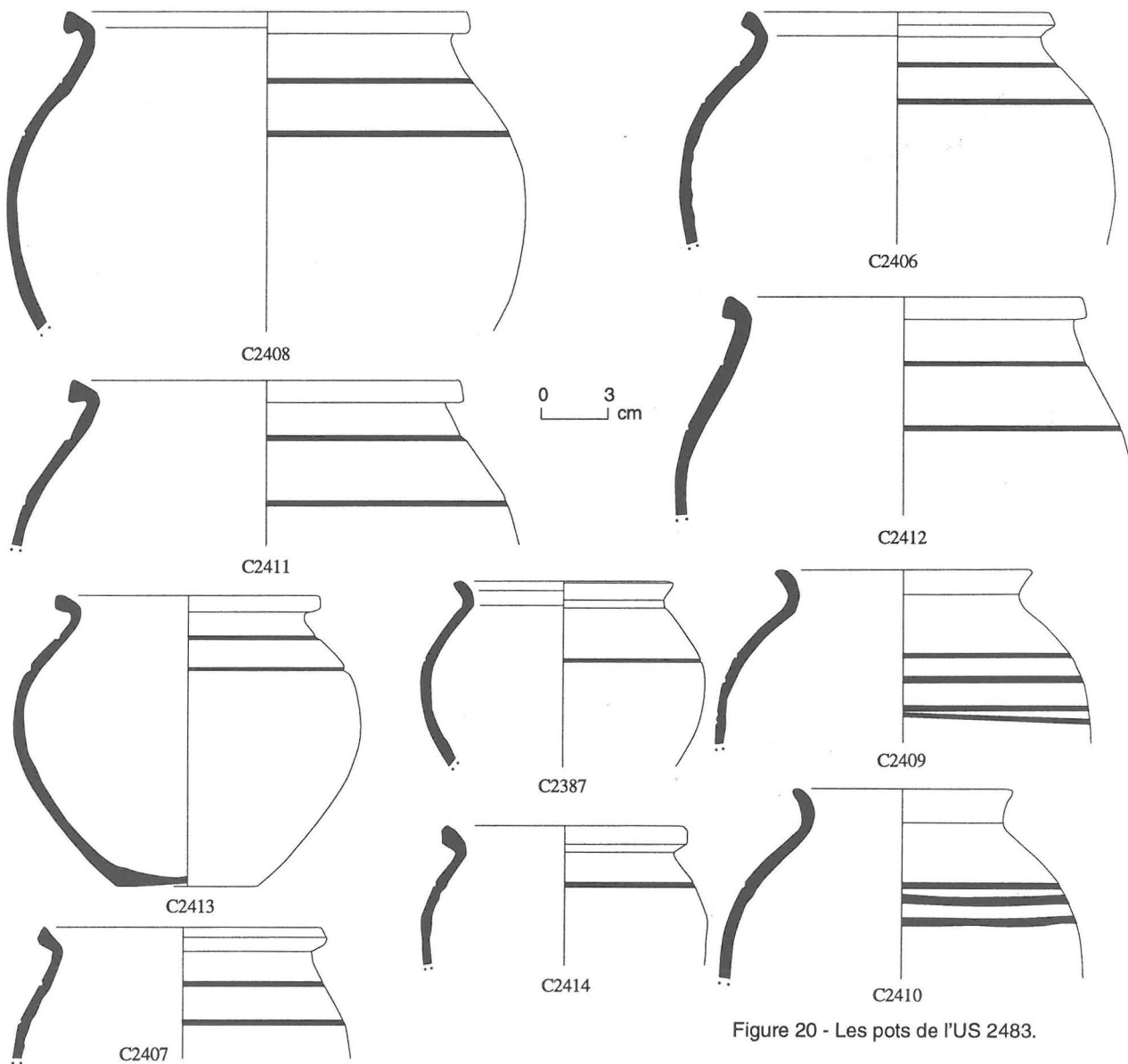


Figure 20 - Les pots de l'US 2483.

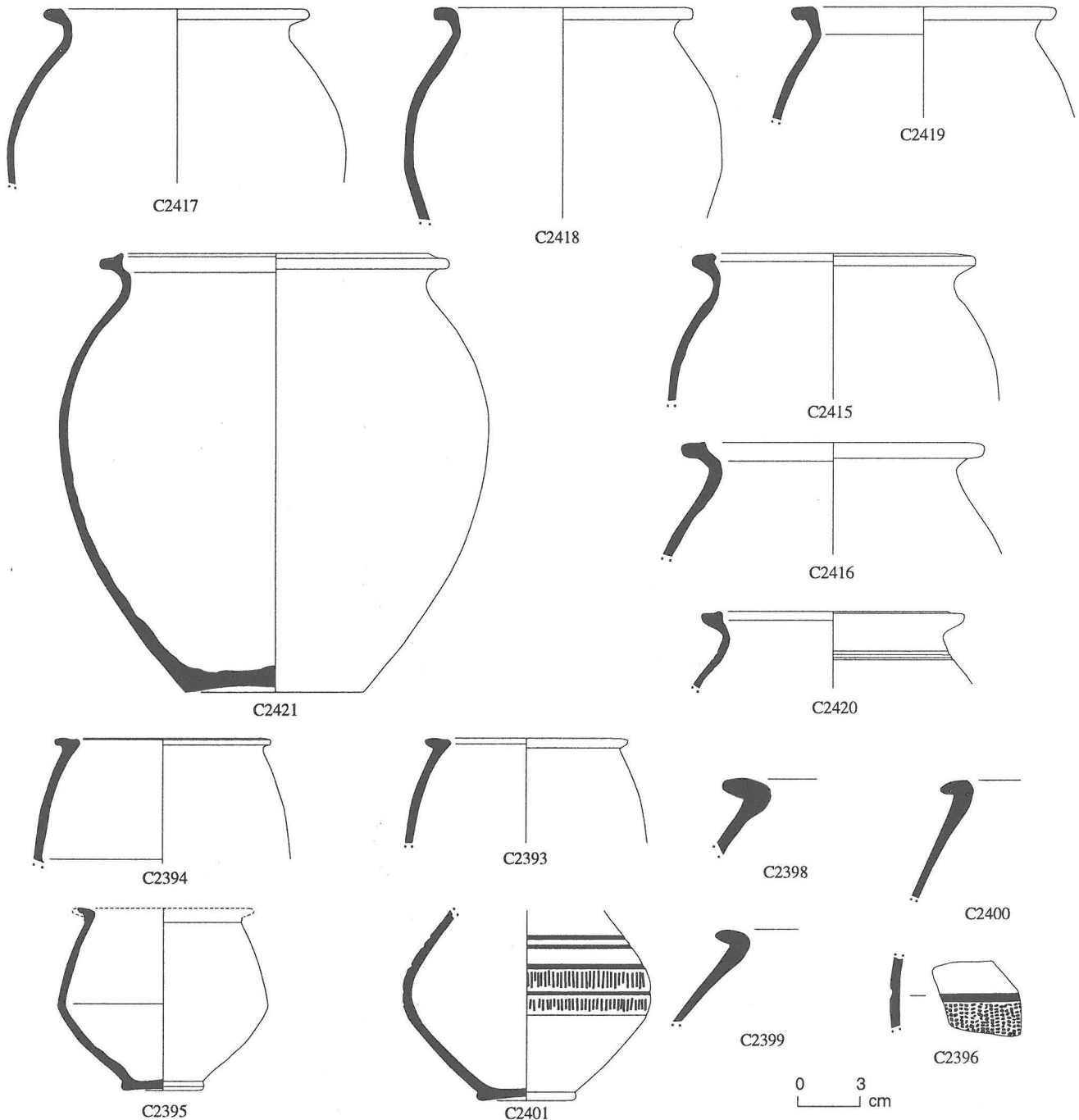


Figure 21 - Les pots de l'US 2483.

traitement de surface extrêmement soigné (Fig. 19, nos 2047, 2049 à 2056). Il s'agit d'une production de *terra nigra*. La pâte est très fine, de couleur grise parfois entourée de franges plus claires, elle contient d'abondantes particules de mica. Le polissage a été effectué au tour rapide après trempage dans l'engobe, il donne à la surface des vases un aspect noir brillant avec parfois des reflets irisés.

b. Les pots à pâte grise sableuse.

Principalement représentés par la forme Santrot 283 et ses variantes (Fig. 20, nos 2387, 2406 à 2414), ces pots, assez fréquents, sont pourvus d'une lèvre oblique simple ou de section triangulaire. La panse est souvent ornée de sillons horizontaux. Ces pots ont été lissés

puis trempés dans l'engobe et enfin polis à la base du col, jusqu'au dernier sillon. Ce polissage peut également provoquer parfois des reflets irisés. Les pâtes de ces pots sont généralement gris foncé, assez dures et fortement dégraissées de sable fin micacé.

c. Les pots ovoïdes à pâte claire sableuse très dure.

Ce groupe est illustré par les types Santrot 284 (Fig. 21, nos 2417 à 2419) et Caju 20 (Fig. 21, nos 2415, 2416, 2420 et 2421). Ces deux types de pots ovoïdes sont morphologiquement très proches. La différence se situe au niveau de la partie interne du col où, pour la forme Caju 20, on observe une petite gorge destinée à l'encastrement d'un couvercle. Ces pots ont une pâte

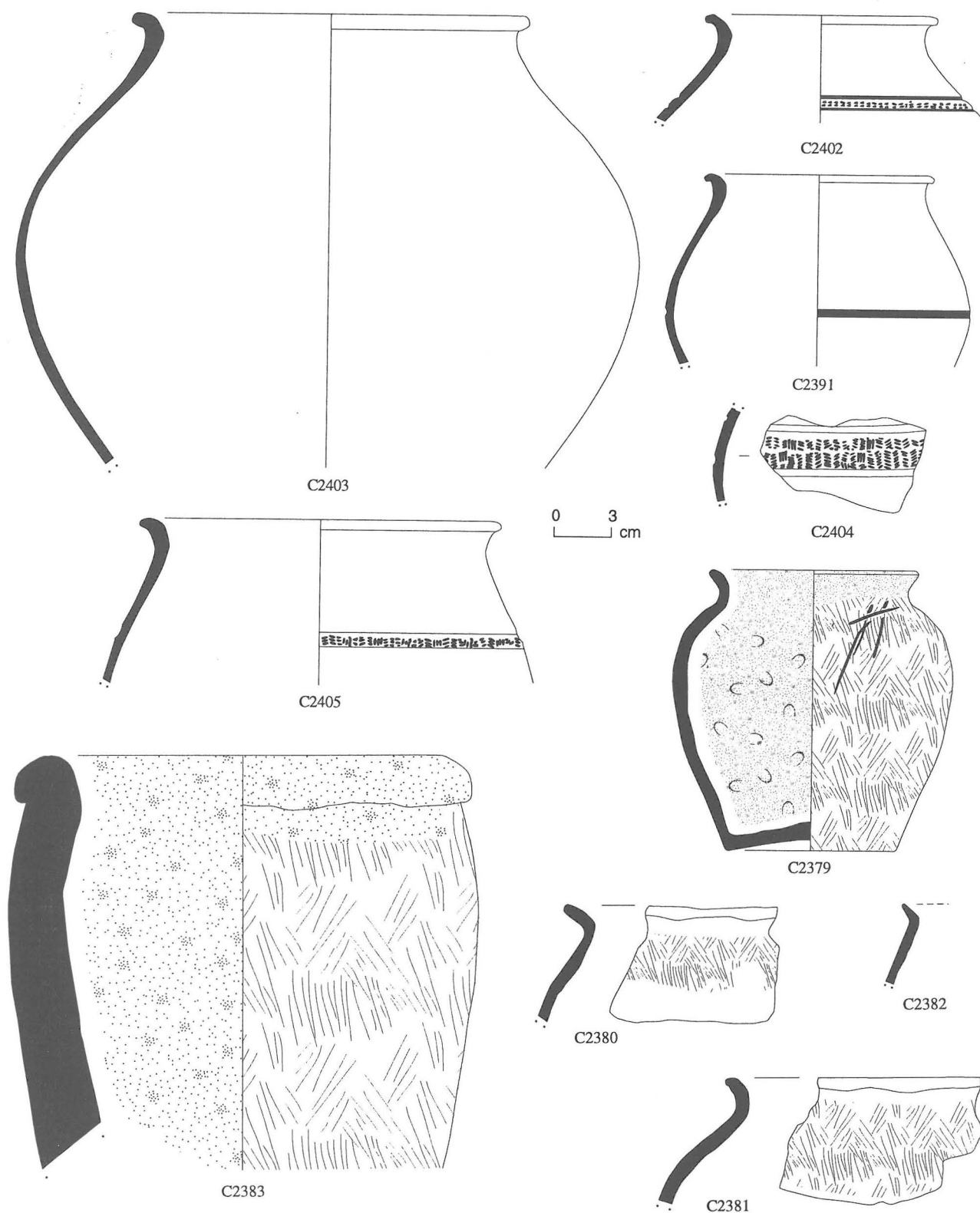


Figure 22 - Les pots de l'US 2483.

grise assez claire ou beige, très dure, parfois gréseuse. Le dégraissant est un abondant sable peu micacé qui contient quelques inclusions de grains de quartz et parfois d'oxydes métalliques.

d. Les pots biconiques à pâte grise dure ou gréseuse.

Ces pots sont principalement illustrés par la forme

Santrot 250 et variantes (Fig. 21, nos 2393 à 2396 et 2398 à 2401). Ornés parfois d'un décor imprimé à la molette, ces pots biconiques originaires de l'atelier de Petit-Niort en Charente-Maritime (Santrot 1979, p. 133) ont une lèvre horizontale à méplat et une panse marquée d'une carène plus ou moins vive. La pâte est grise et très dure.

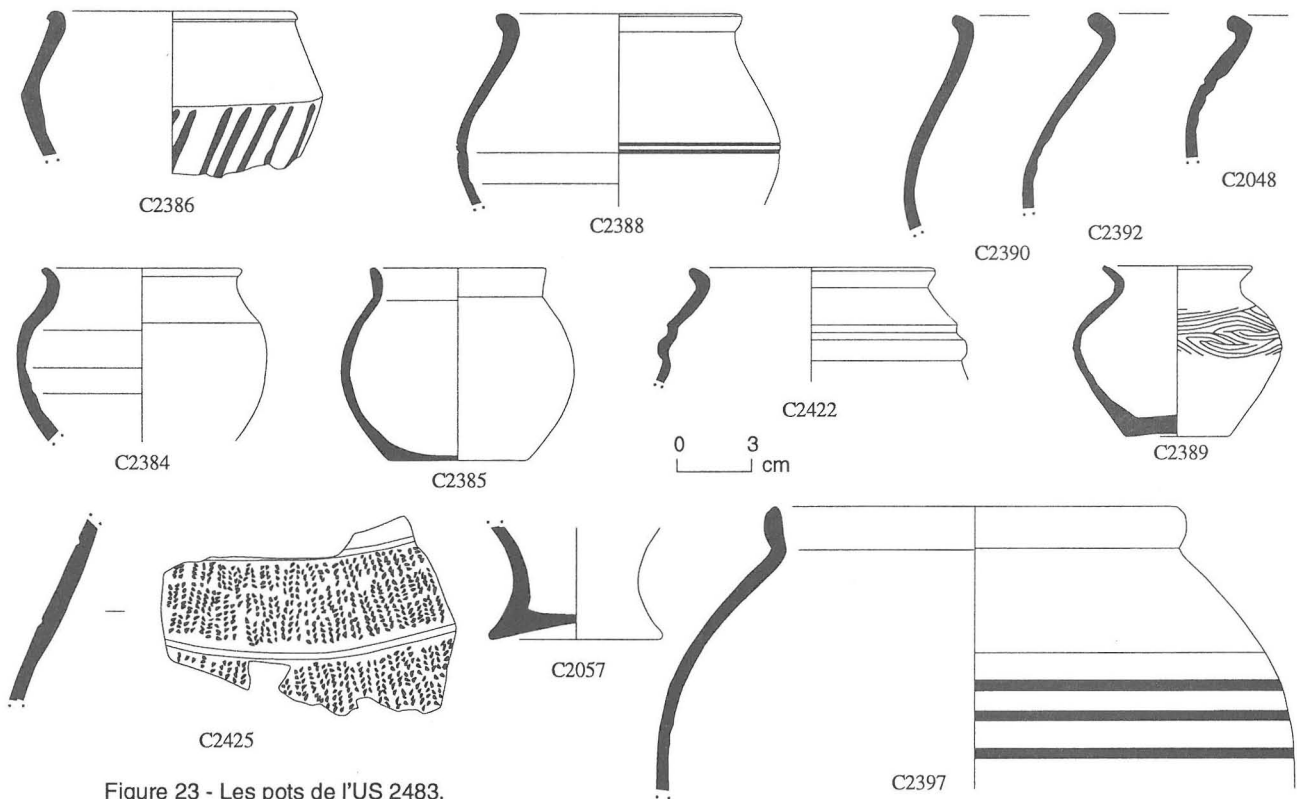


Figure 23 - Les pots de l'US 2483.

e. Les pots à pâte grise claire très dure.

Ce groupe est illustré par un seul type de vase et ses variantes : Santrot 271 (Fig. 22, nos 2402 à 2405). La pâte est dégraissée d'un sable fin micacé et contient des inclusions de grains de quartz et surtout de chaux qui ont provoqué des éclatements de surface. La panse engobée, puis polie, est parfois ornée d'un décor imprimé à la molette, formant un jeu de chevrons.

f. Les pots non tournés à pâte grossière.

Les pots non tournés sont principalement représentés par des vases ovoïdes peignés (Fig. 22, nos 2379 à 2382) dont le profil est encore proche des productions régionales de la fin de l'Age du Fer (Sireix 1990, p. 77-79). La pâte, gris à gris foncé, est grossière, elle contient un sable micacé abondant avec des inclusions de grains de quartz et de débris végétaux qui ont formé des vacuoles. L'un de ces vases porte une marque incisée à la base du col n° 2379. Deux marques très proches de celle-ci, appliquées sur des vases morphologiquement très proches, ont déjà été rencontrées à Bordeaux. L'une provient des allées de Tourny (Santrot, Lahanier 1985, p. 257), où elle est datée du 1^{er} s. ; l'autre est issue de ce même chantier (Carponsin 1993, p. 32) où elle a été trouvée dans un contexte de la fin

du 1^{er} s. Ces marques semblent donc contemporaines et avoir la même origine, leur signification nous échappe (marque de potier, d'atelier, de contenance, de fournée ... ?). Un gros vase cylindrique aux parois très épaisses est doté d'une lèvre en bourrelet retournée vers l'extérieur (Fig. 22, n° 2383). Ce vase non tourné a une pâte très grossière dans laquelle on observe des grains de chamotte, de calcaire et des traces de végétaux disparus. Les surfaces interne et externe sont à peine dégrossies et portent des traces de résidus indéterminés non carbonisés.

8. Les pichets (Fig. 24 à 27).

Les pichets se répartissent en deux groupes distincts.

a. Les pichets à pâte claire.

Ces pichets sont destinés au service de liquides. Ils ont contenu du vin comme l'attestent les dépôts de résine encore visibles sur plus de 50 % des individus observés ou, plus rarement, de l'eau. Aucun d'eux ne porte de trace de chauffe même si l'on observe un dépôt de tartre sur deux d'entre eux (nos 2427 et 2434).

Ces pichets ont une pâte calcaire dont la couleur varie du rose au brun pâle. Ils sont dotés d'une lèvre à méplat horizontal, d'une anse à un ou deux sillons qui est

N° DESSIN	FORME	Traces de chauffe		Traces de tartre		Traces de résine	
		interne	externe	interne	externe	interne	externe
2427	Santrot 358	non	non	oui	non	non	non
2428	Santrot 362	non	non	non	non	non	non
2429	Caju 23	non	non	non	non	oui	non
2430	Caju 23	non	non	non	non	oui	non
2431	Santrot 362	non	non	non	non	non	non
2432	Ind.	non	non	non	non	oui	non
2433	Ind.	non	non	non	non	oui	non
2434	Ind.	non	non	oui	non	non	non
2435	Santrot 362	non	non	non	non	oui	non

Figure 24 - Les pichets à pâte claire de l'US 2483.

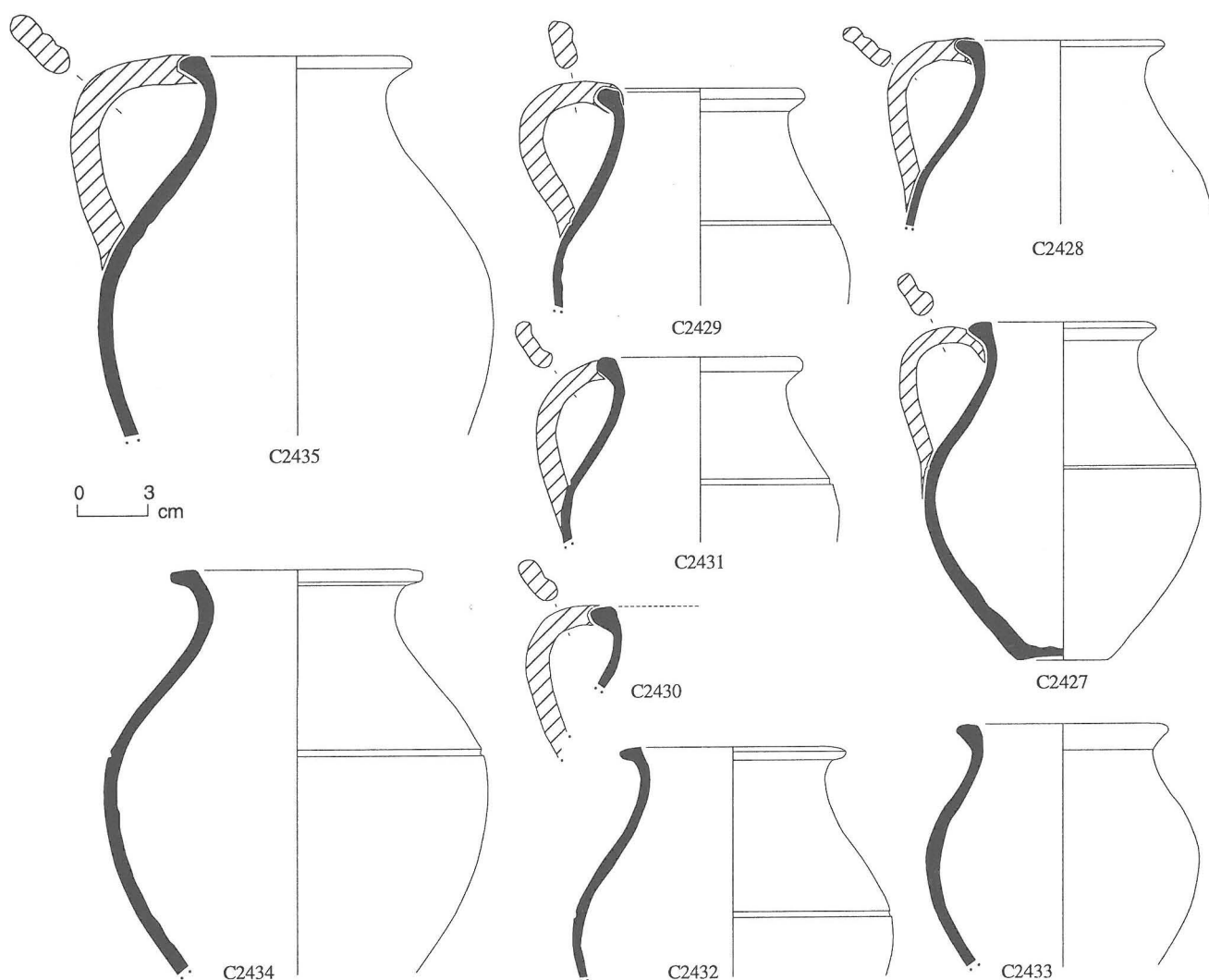


Figure 25 - Les pichets à pâte claire de l'US 2483.

N° DESSIN	FORME
2423	Sanrot 356
2424	Sanrot 356
2426	Sanrot 356

Figure 26 - Les pichets à pâte sombre de l'US 2483.

rattachée au col ou directement à la lèvre (Fig. 25, nos 2427, 2428 et 2429 à 2435). Un sillon horizontal est tracé sur la panse, il est vraisemblablement destiné au réglage de la hauteur de positionnement de l'attache inférieure de l'anse.

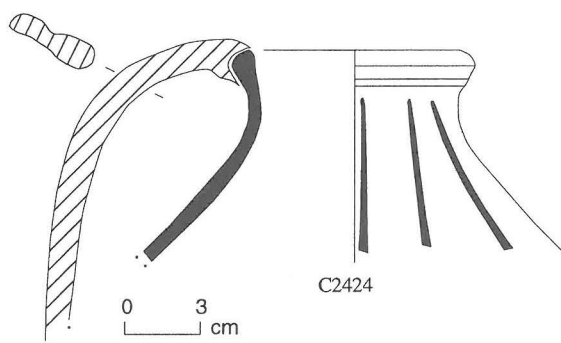


Figure 27a - Pichet à pâte sombre de l'US 2483.

b. Les grands pichets à pâte sombre.

Aucune trace de chauffe ou de dépôt n'est visible sur ces gros vases (Fig. 27) qui ont pu être destinés au service et surtout au stockage de l'eau.

La pâte des ces grands vaisseaux est grise, parfois brun foncé, elle est dure et contient un sable micacé abondant et des inclusions de grains de quartz ainsi que des nodules sphériques de 2 à 3 mm de diamètre (oxydes ?). Ces vaisseaux sont dotés d'une anse en ruban à sillon central qui prend directement attache sur la lèvre. La panse est ovoïde et le fond plat. La surface externe est décorée, du sommet du col aux deux tiers inférieurs de la panse, de lignes verticales (ou plus rarement obliques entrecroisées), ce décor est obtenu à l'aide d'un brunissoir sur une surface brute de montage (il ne s'agit pas de coulures d'engobe).

9. Les cruches (Fig. 28 à 31).

Les trois quarts des cruches (à une ou deux anses) présentent, sur leur paroi interne, des coulures de résine. Une seule a chauffé, une seule autre possède un dépôt de tartre. Toutes ces cruches sont donc destinées à recevoir du vin, elles portent généralement, dans les textes latins, le nom de *lagoena* ou d'*urceus*. Elles peuvent être utilisées de plusieurs manières : pour le transport, pour le stockage ou pour le service du vin.

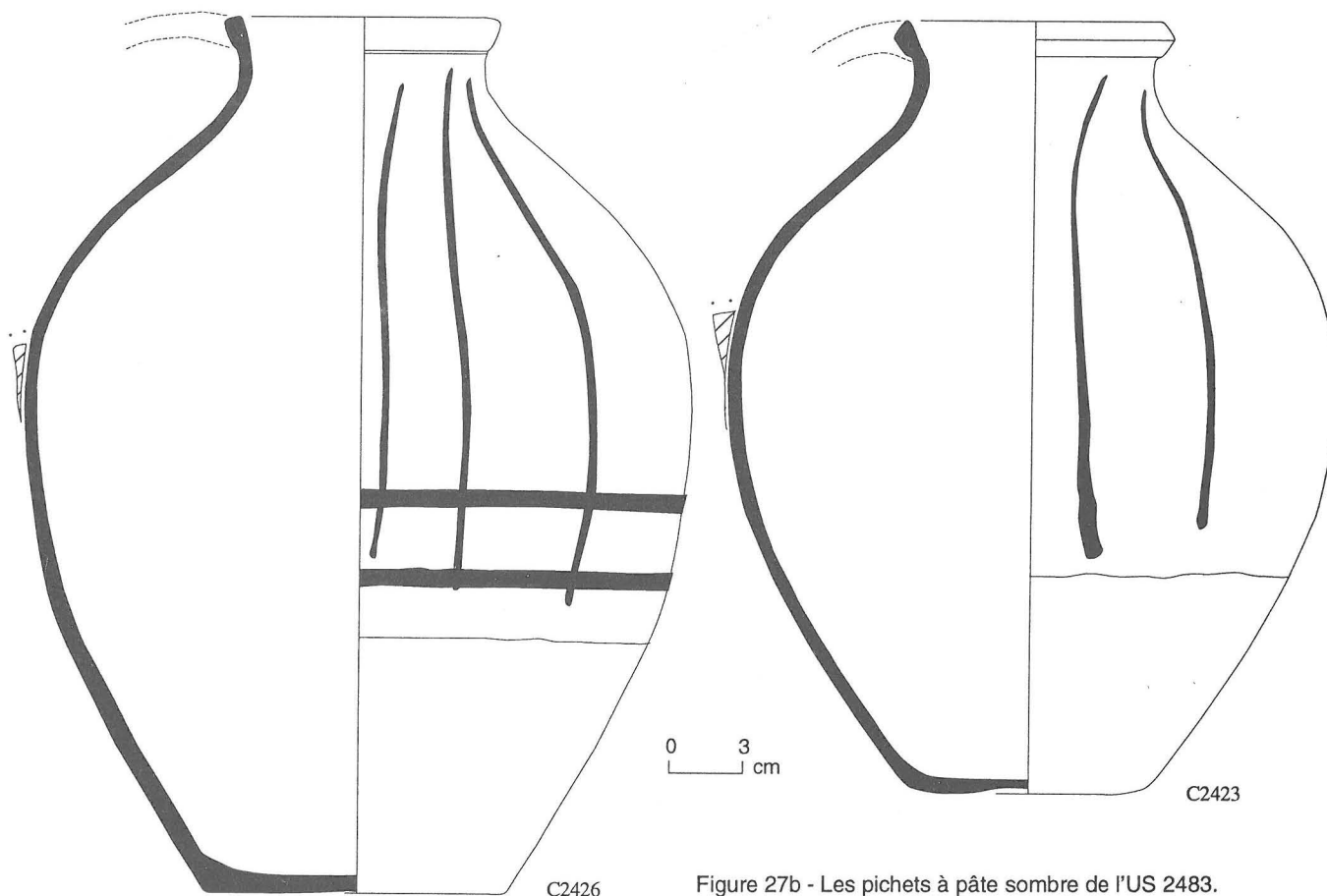


Figure 27b - Les pichets à pâte sombre de l'US 2483.

N° DESSIN	FORME	Traces de chauffe		Traces de tartre		Traces de résine	
		interne	externe	interne	externe	interne	externe
2436	Sanrot 429	non	non	non	non	oui	non
2437	Sanrot 433	non	non	non	non	oui	non
2438	Sanrot 433	non	non	non	non	oui	non
2439	Sanrot 429	non	non	non	non	oui	non
2440	Sanrot 431a	non	non	non	non	oui	non
2441	Sanrot 430	non	non	non	non	non	non
2442	Sanrot 429	non	non	non	non	oui	non
2443	Sanrot 429b	non	non	non	non	oui	non
2444	Sanrot 433	non	non	non	non	oui	non
2445	Sanrot 429b	non	non	non	non	oui	non
2446	Caju 50	non	non	non	non	oui	non
2447	Caju 51	non	non	non	non	oui	non
2448	Sanrot 422	non	non	non	non	oui	non
2449	Sanrot 413	non	non	non	non	oui	non
2450	Sanrot 413	non	non	non	non	oui	non
2451	Sanrot 413	non	non	non	non	oui	non
2452	Sanrot 413	non	non	non	non	oui	non
2453	Sanrot 422 ?	non	non	non	non	oui	non
2454	Sanrot 422 ?	non	non	non	non	oui	non
2455	Caju 50	non	non	non	non	oui	non
2456	Caju 31	non	non	non	non	oui	non
2457	Caju 50	non	non	non	non	oui	non
2458	Caju 52	non	non	non	non	oui	non
2459	Sanrot 420 ?	non	non	non	non	oui	non
2460	Caju 50	non	non	non	non	oui	non
2461	Caju 50	non	non	non	non	oui	non
2462	Caju 50	non	non	non	non	oui	non
2463	Sanrot 453	non	non	oui	non	non	non
2464	Sanrot 451a	non	non	non	non	oui	non
2465	Caju 11	non	non	non	non	non	non
2466	Caju 53	non	non	non	non	oui	non
2467	Sanrot 460	non	non	non	non	non	non
2468	Sanrot 460	non	non	non	non	non	non
2469	Sanrot 473	non	non	non	non	non	non
2470	Sanrot 473	non	non	non	non	non	non
2471	Caju 54	non	non	non	non	non	non
2472	Caju 55	oui	oui	non	non	non	non
2473	Sanrot 453	non	non	non	non	non	non
6695	Caju 56	non	non	non	non	oui	non
6696	Sanrot 413 ?	non	non	non	non	oui	oui

Figure 28 - Les cruches de l'US 2483.

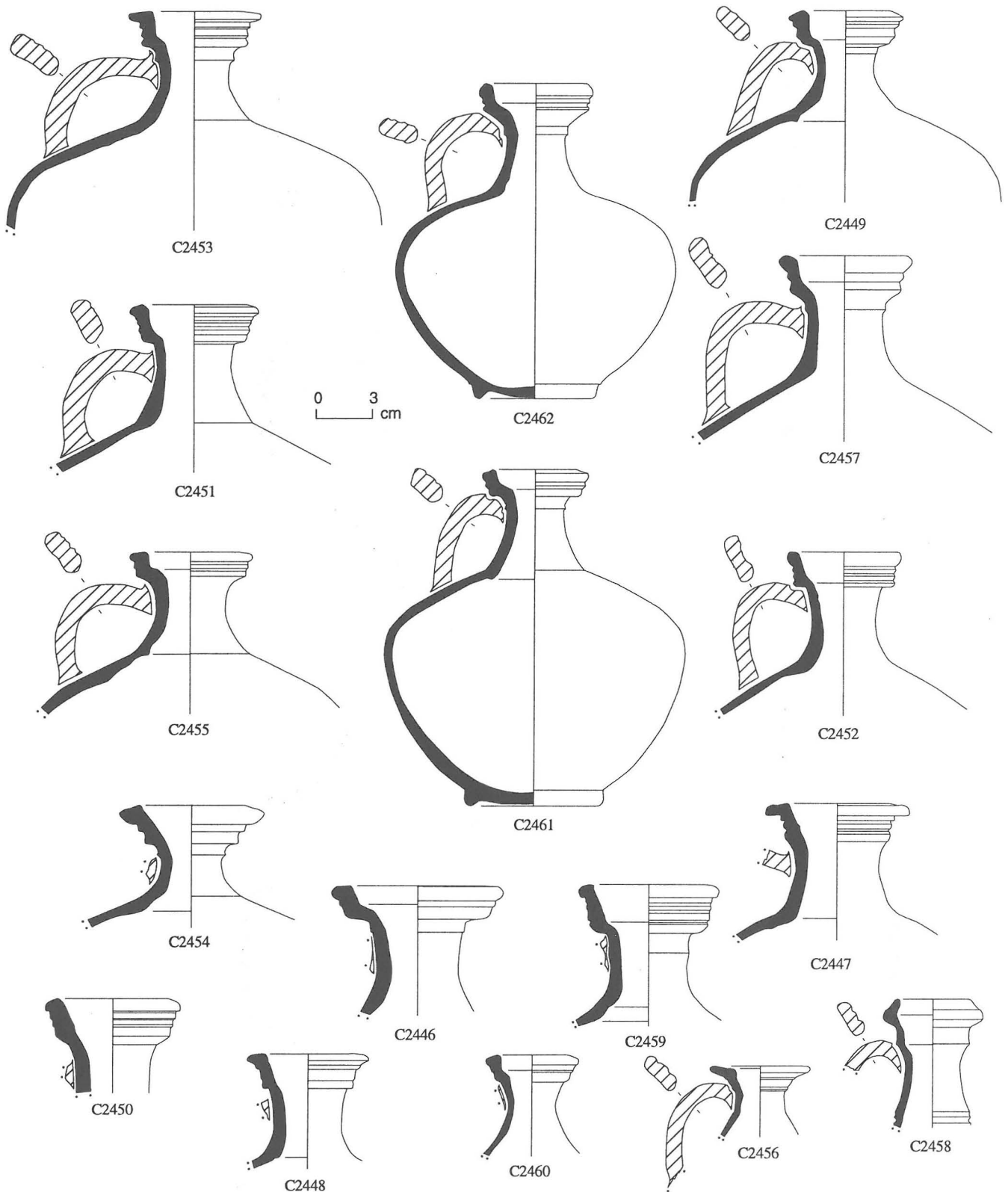


Figure 29 - Les cruches de l'US 2483.

Les dépôts de résine, fort bien conservés, ne sont pas uniformément répartis à l'intérieur des cruches. La quantité de résine versée dans chaque cruche est également très inégale. Le plus souvent, elle affecte une seule moitié ou un tiers de la surface interne, ce qui compromet une fonction d'étanchéité. Parfois, il y

en a une telle épaisseur que l'on peut se demander si la cruche n'a pas servi au stockage de la résine. Très souvent, on constate une concentration importante de ce produit à l'intérieur du col, son rôle peut alors être mis en relation avec le maintien d'un bouchon. Un petit bâton en bois (malheureusement disparu) était resté en

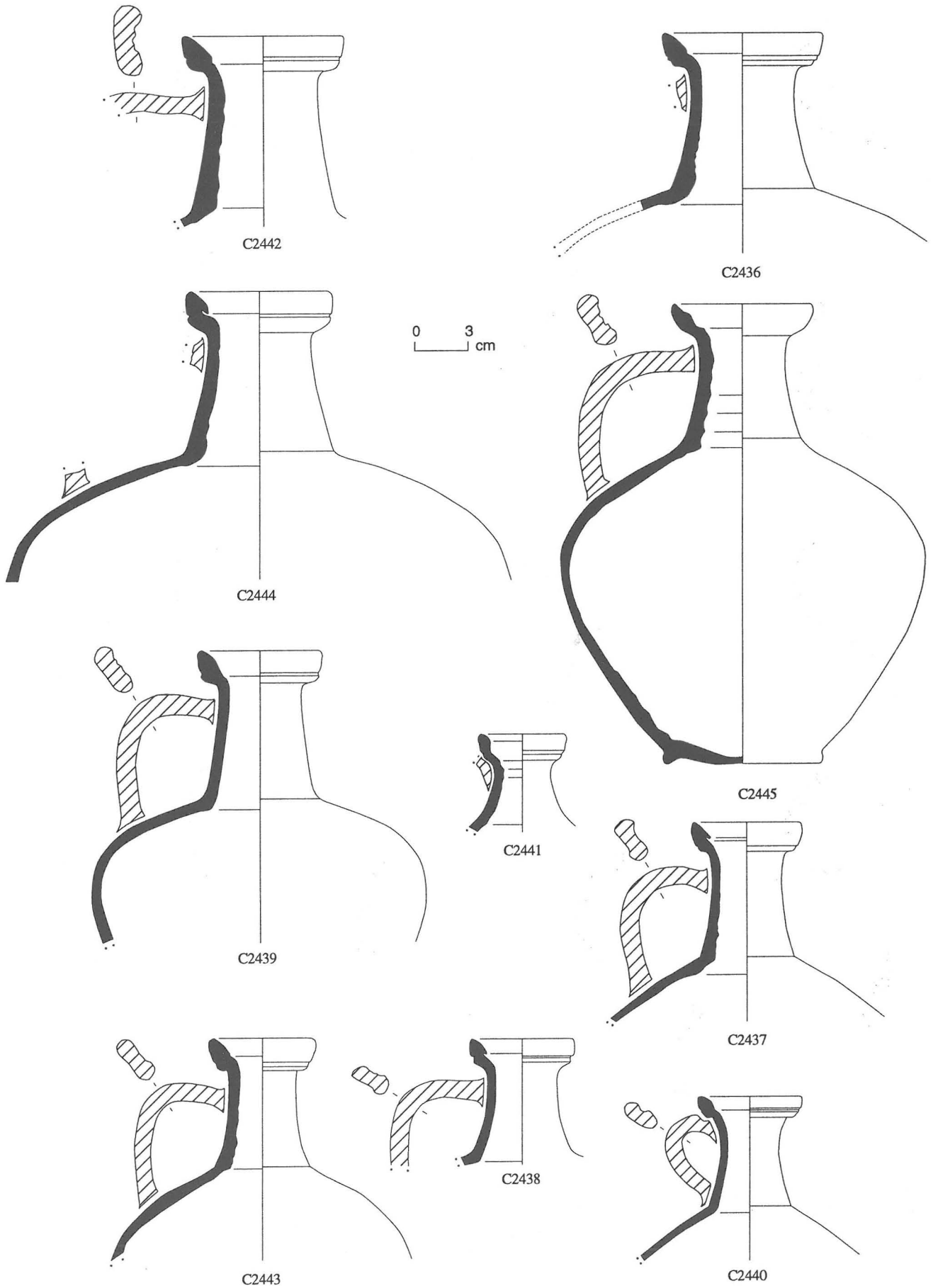


Figure 30 - Les cruches de l'US 2483.

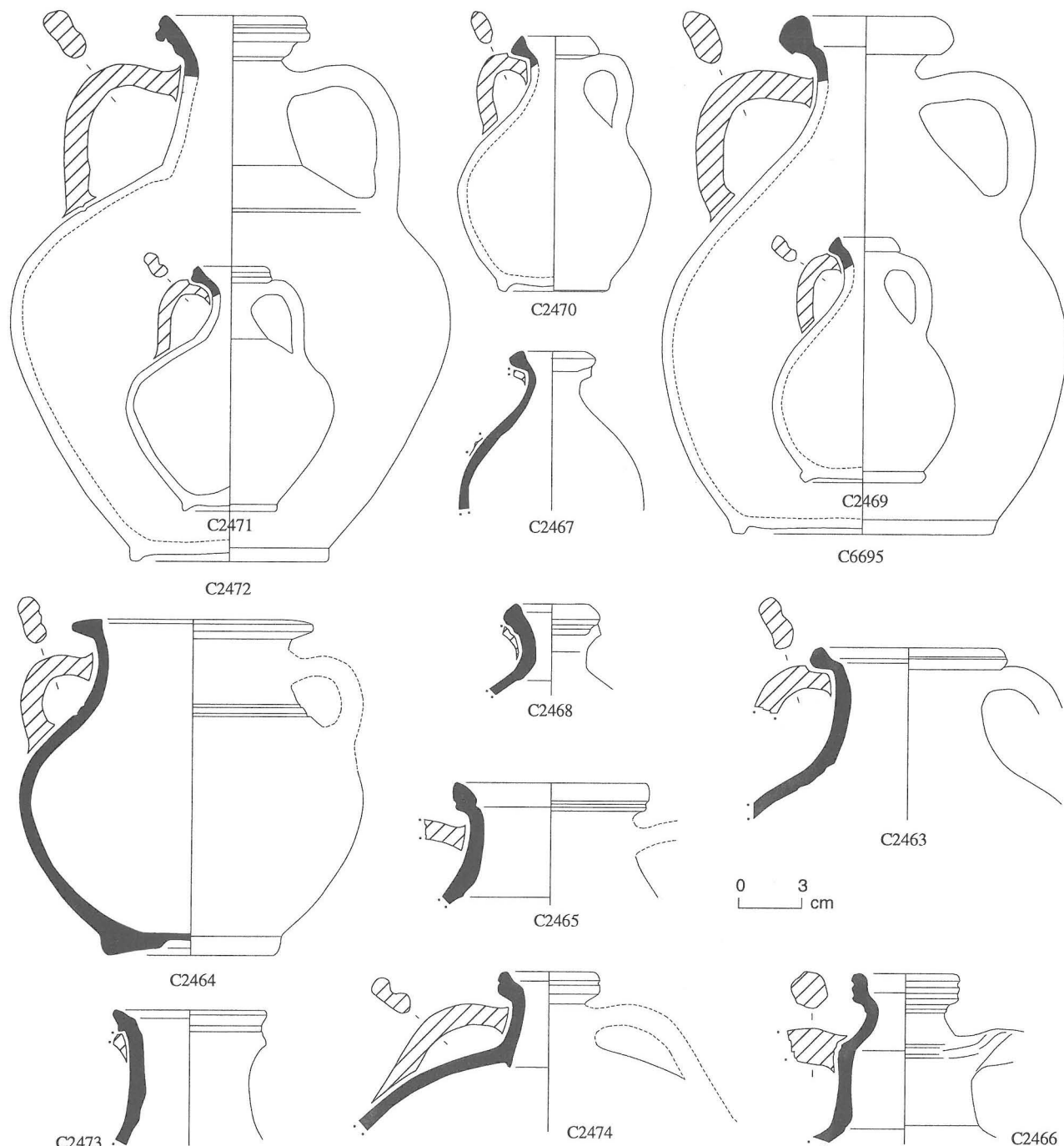


Figure 31 - Les cruches de l'US 2483.

place dans le col très étroit et saturé de résine, d'une cruche de petit gabarit.

Toutes les cruches (sauf une) ont une pâte claire calcaire dont la couleur varie du jaune pâle au brun foncé. Elles peuvent être dotées d'une ou deux anses et présenter des gabarits différents qui correspondent à des modules. Quatre modules ont pu être définis⁶, ils correspondent avec une précision surprenante à : 1/2 setier (nos 2469, 2470 et 2471), 2 setiers (no 2462),

2,5 setiers (no 2461) et 1 conge (nos 2445, 2472 et 6695). Les cruches ont généralement une panse globulaire ou piriforme et un pied annulaire. Les cruches à une anse peuvent être divisées en deux groupes principaux : les cruches à manchon cannelé (Fig. 29, nos 2446 à 2457, 2459 à 2462 et 6696) et les cruches à lèvres en amande (Fig. 30, nos 2436 à 2445 et 2458). La morphologie de la lèvre de ces dernières semble être d'ailleurs conçue pour retenir, au moment

⁶ Ces calculs de volume ont été effectués grâce à l'application "Calculvol" développée à partir du logiciel Excel par M. Bruno Dufay, archéologue départemental des Yvelines, qui a bien voulu nous en permettre l'usage. Nous l'en remercions vivement.

du service, les impuretés contenues dans le liquide.

La seule cruche à pâte grise est dégraissée d'un sable fin micacé (Fig. 28, n° 2458). Du col étroit prend naissance une anse nervurée à deux sillons, au-dessus le col s'élargit puis laisse place à une lèvre à chanfrein légèrement rentrante. La surface du col a été soigneusement polie de manière à former un jeu de fines facettes parallèles verticales. La surface externe de cette cruche est noire, l'intérieur est recouvert de résine.

Les cruches à deux anses sont très variées (Fig. 31, n°s 2463 à 2473 et 6695), trois d'entre elles présentent une large encolure (n°s 2463 à 65 et 2473), l'une d'elles, n° 2463 a une pâte très dure non calcaire et possède un dépôt de tartre.

La gourde (Fig. 31 et 32).

La gourde est une forme rare dans la région bordelaise (Fig. 31, n° 2474). L'exemplaire conservé ici a été réalisé dans une pâte très comparable à celle des nombreuses cruches qui l'accompagnent ; il s'agit d'une pâte claire calcaire. Les dépôts de résine recouvrant la surface interne de ce vase indiquent qu'elle a dû également contenir du vin et permettent de rapprocher la fonction de ce récipient à celle des cruches.

N° DESSIN	FORME	Traces de résine	
		interne	externe
2474	Caju 57	oui	non

Figure 32 - La gourde de l'US 2483.

10. Les œnochoés.

On distingue trois groupes d'œnochoés.

a. Les œnochoés à pâte gréseuse ou bouilloires (Fig. 33 et 34), telles qu'elles ont été définies par C. Batigne et A. Desbat (Batigne, Desbat 1996).

N° DESSIN	FORME	Traces de chauffe		Dépôt de tartre	
		interne	externe	interne	externe
1540	Sanrot 505b	non	non	Ind.	non
1541	Sanrot 505b	non	oui	oui	non
1542	Sanrot 505b	non	oui	oui	non
1543	Sanrot 505a	non	oui	non	non
1544	Sanrot 498	non	oui	oui	non
1545	Sanrot 498	non	oui	oui	non
1546	Sanrot 505	non	oui	Ind.	non
1547	Sanrot 505	non	oui	oui	non
1548	Sanrot 505	non	oui	oui	non
1549	Sanrot 505	non	non	non	non
1550	Sanrot 505	non	oui	oui	non
1551	Sanrot 505	non	oui	oui	non
1552	Sanrot 505	non	oui	oui	non
1553	Sanrot 505	non	oui	oui	non
1554	Sanrot 505	non	oui	Ind.	non
1555	Sanrot 501	non	oui	Ind.	non

Figure 33 - Les œnochoés à pâte gréseuse de l'US 2483.

La quasi totalité des bouilloires porte des traces de chauffe au niveau du bec et sur la panse, en dessous du bec. Ces vases n'étaient pas placés sur le foyer mais face au foyer, l'anse étant ainsi protégée de la source de chaleur. Près des deux tiers de ces bouilloires portent un dépôt de tartre, c'est bien de l'eau qu'elles ont servi à faire bouillir.

Ces bouilloires qui totalisent près de 86 % du groupe dit des "œnochoés" présentent une pâte très dure, voire gréseuse, dont la couleur varie du blanc au gris foncé,

parfois orangé. Elle contient un dégraissant de sable fin micacé avec quelques inclusions de grains de quartz. Un peu plus d'un tiers de ces bouilloires possède, dans la pâte, des petits nodules orange à rouge (oxydes de fer ?). Le type Sanrot 505 et ses variantes (Sanrot 1979, p. 210-211) dominent largement les autres types.

b. Les œnochoés à pâte calcaire (Fig. 35 et 36).

Il s'agit, en fait, de pichets au sens médiéval ou contemporain du terme. Deux d'entre eux (Fig. 36, n°s 1537 et 1538) ont vraisemblablement contenu du vin ; ils portent, côté interne, des traces de résine. Le troisième ne porte aucune trace de dépôt ou de chauffe. A l'aplomb du bec sont visibles deux lettres tracées à la peinture : OI ou OL qui pourrait signifier *oleum*, huile (Fig. 36, n° 1539).

N° DESSIN	FORME	Traces de résine	
		interne	externe
1537	Sanrot 486	oui	non
1538	Sanrot 486	oui	non
1539	Ind.	non	non

Figure 35 - Les œnochoés à pâte claire de l'US 2483.

Ces trois pichets ont une pâte claire de type calcaire. Les deux pichets à vin portent une anse torsadée directement rattachée à la lèvre ornée d'un sillon horizontal. Le "pichet à huile" possède une lèvre semblable, il pourrait s'agir du même type de vase.

c. L'œnochoé à pâte sombre.

Il s'agit ici du seul et unique exemplaire d'un type de vase assez singulier (Fig. 37 et 38). Ce vase est revêtu, sur la totalité de sa surface interne, d'un dépôt de quelques millimètres d'épaisseur constitué d'une matière qui varie du blanc au rose cru. Il peut s'agir d'un dépôt de plâtre ou de stuc coloré. Ce dépôt qui est constellé de petits points blanc (chaux ?) se présente sous la forme d'une alternance de fines pellicules qui traduit ainsi les fréquences d'utilisation du vase avant son abandon.

Ce vase de grande taille est très proche des grands pichets à pâte grise n°s 2423, 2424 et 2426 de la Fig. 27 (les pâtes semblent d'ailleurs avoir la même origine). Seuls diffèrent son ouverture et le décor ornant sa panse : des sillons horizontaux remplacent le jeu de traits verticaux polis.

III. CONCLUSION

L'étude de ce lot de céramiques communes de la fin du 1^{er} s. apr. J.-C. permet de disposer d'un nouveau répertoire typologique régional très varié. Ce répertoire correspond, pour l'essentiel, à l'évolution de formes antérieures, formes mises au point, dès le début du 1^{er} s., par les potiers régionaux du nord de l'Aquitaine (Sireix 1997). De nombreux rapprochements typologi-

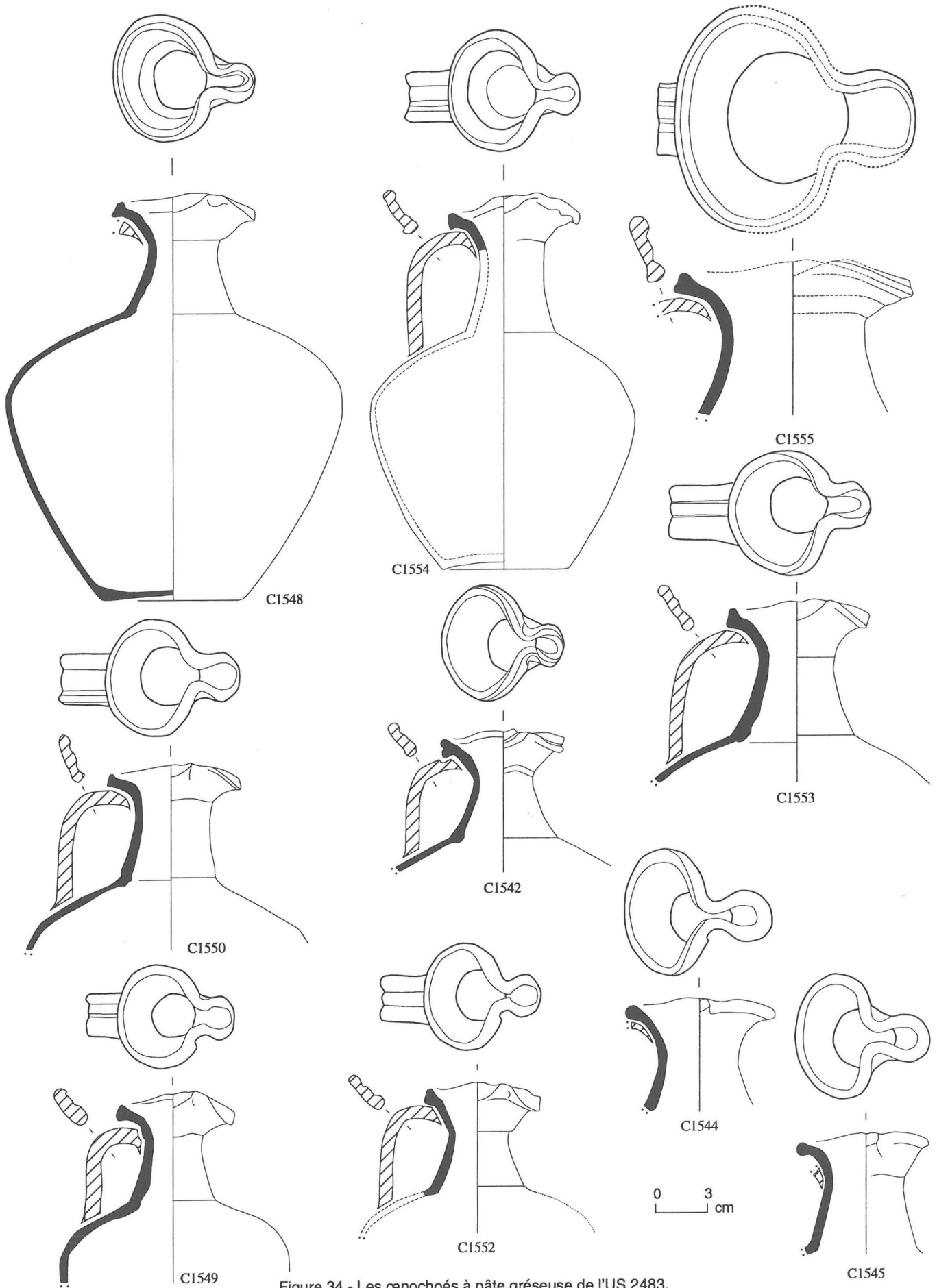


Figure 34 - Les œnochoés à pâte gréseuse de l'US 2483.

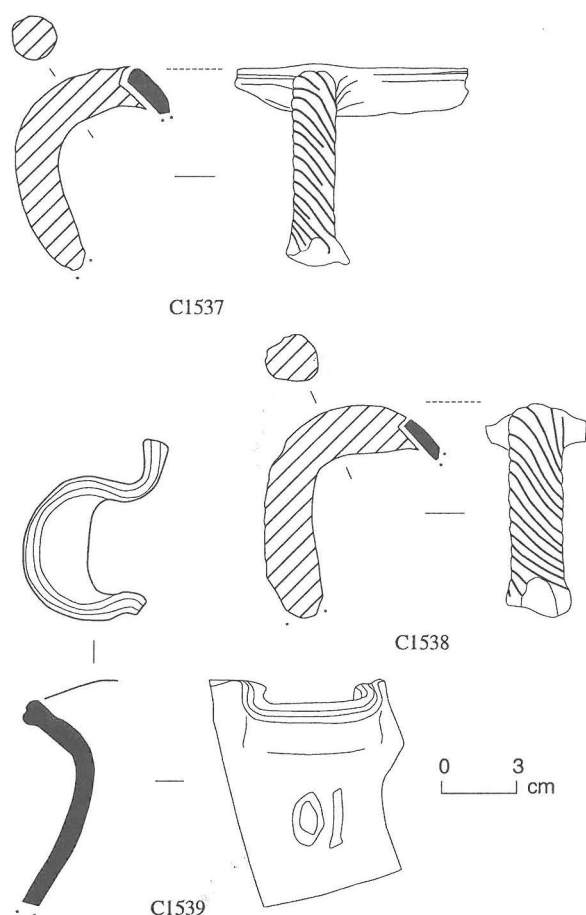


Figure 36 - Les œnochoés à pâte de l'US 2483.

N° DESSIN	FORME	Dépôt	
		interne	externe
1537	Caju 56	oui	non

Figure 37 - L'œnochoé à pâte sombre de l'US 2483.

ques peuvent, d'ailleurs, être établis avec les productions contemporaines de Saintonge (Santrot et Tassaux 1975 et Vernoux et Vienne 1987).

L'étude de ce répertoire a pu être enrichie, grâce à des conditions de préservation favorables, d'observations sur les aspects fonctionnels d'une bonne part des vases rencontrés. Ainsi la vaisselle de cuisine destinée à la cuisson des aliments peut être bien identifiée grâce aux traces de chauffe et aux dépôts carbonisés qui adhèrent encore aux parois. Les vases réservés au service et au stockage du vin (pichets et cruches) abondent et sont parfaitement repérables grâce aux coulures de résine qui demeurent encore bien visibles.

Les textes antiques évoquant le mélange de la résine au vin ne sont pas rares. Pline, au 1^{er} s., rapporte que toute l'Italie et les pays limitrophes *sont dans l'usage d'apprêter les vins avec de la résine* (Pline, HN, XIV, 20). Les Allobroges, dans le Dauphiné, produisaient un vin réputé appelé le *Picatum* (que l'on peut traduire par le "poissé") à cause du goût de résine que lui communiquaient *les vases enduits de poix où ils étaient logés* (Dion, p. 120). La production de résine, dans la région bordelaise, est bien attestée par les textes, avec notamment les correspondances d'Ausone commentées par R. Etienne (Etienne 1995, p. 524) : les Boïens,

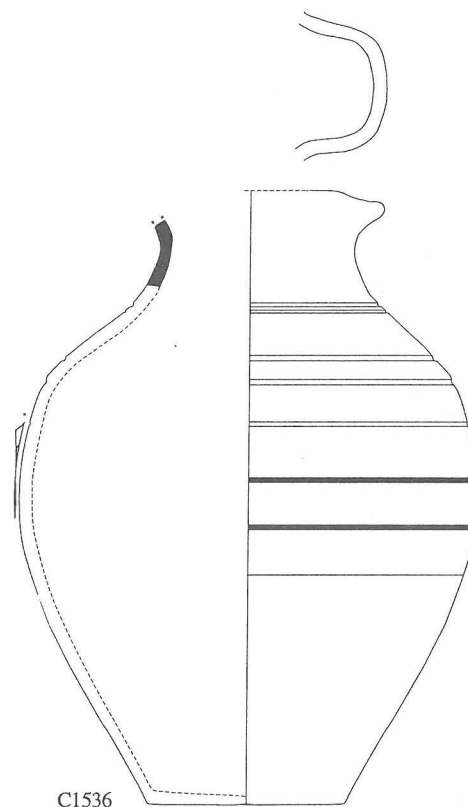


Figure 38 - L'œnochoé à pâte sombre de l'US 2483.

peuple voisin des Bituriges Vivisques de la région de Bordeaux, installés près du bassin d'Arcachon, étaient des fabricants de poix : "*et picos malis describere Boïos*".

Cette abondance de cruches et de pichets d'origine régionale (ou locale) qui portent des dépôts de résine également d'origine régionale, ne pourrait-elle pas être la conséquence directe d'un vignoble bordelais en plein développement ?

La production d'une amphore gauloise à fond plat régionale est attestée à partir de 70 apr. J.-C. (Berthault 1988, p. 162) mais l'accroissement de la production et de la consommation de cruches et de pichets résinés que F. Berthault avait déjà remarqué (Berthault 1988, p. 165 et 1998 p. 453), se fait sentir dès 20/40 apr. J.-C. (Fig. 39). Le tonneau, à propos duquel Pline nous dit qu'il est "*préféré aux amphores dans les plus froides des régions susceptibles de viticulture*" (Pline, HN, XIV, 133) n'offre que très rarement des témoignages archéologiques. Il se pourrait néanmoins qu'il ait joué, entre le début et la fin du 1^{er} s., un rôle que l'on a peut-être un peu sous-estimé (Desbat 1994). Cette constatation est, d'ailleurs, renforcée par la rareté des *dolia*.

D'autres vases ont eu d'autres usages, que nous suspectons seulement ou que nous ignorons totalement. Soit ces vases sont pourvus de dépôts non identifiés, soit ils ne portent aucune trace visible de quoi que ce soit.

Cette étude permet également de mettre parfois en relation la nature des pâtes utilisées par les potiers avec la fonction des vases. Ainsi les vases à pâte calcaire et les vases de type *terra nigra* ne portent que très excep-

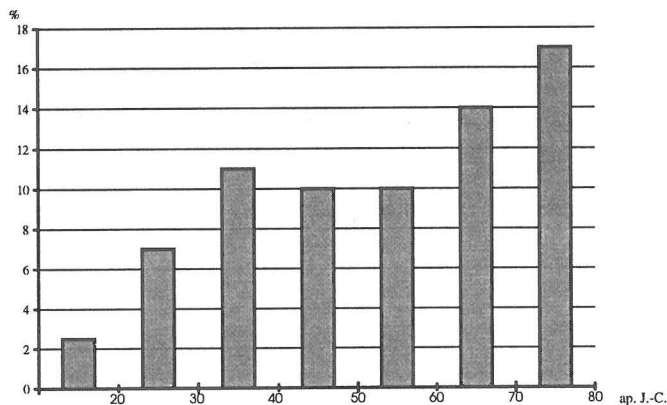


Figure 39 - Evolution quantitative des cruches et des pichets à vin sur le site de la place Camille Jullian à Bordeaux, entre 10 et 80 apr. J.-C.

tionnellement des traces de chauffe. Ces vases ont des pâtes fines et tendres qui ne contiennent pas, semble-t-il, de dégraissant rapporté. A l'opposé, les vases

destinés à la cuisson ont des pâtes sableuses ou siliceuses. La seule exception est l'assiette à engobe interne rouge pompéien qui a subi des élévations de température malgré l'usage d'une pâte fine pour sa réalisation. Mais ce type d'assiette a pu être utilisé dans un four et ainsi éviter le contact trop direct avec le foyer.

Ces constatations reposent sur des observations faites à l'œil nu et mériteraient d'être validées par des analyses plus fines (pétrographiques ou physico-chimiques). De telles analyses permettraient également d'individualiser des groupes de production que l'on pourrait rapprocher d'ateliers connus ou restant à découvrir. Des analogies de pâtes entre certaines formes différentes de céramique de cuisine sont déjà clairement apparues. Un atelier qui avait la possibilité de produire une vaisselle réputée pour ses qualités réfractaires ne devait certainement pas limiter sa production à un seul type de vase ou à une seule forme, mais bien au contraire, spécialiser son commerce dans la vente de l'éventail typologique de "vases à cuire" le plus large possible.



BIBLIOGRAPHIE

Barraud 1991 : D. BARRAUD, Chantier Camille Jullian, principales découvertes, dans *Revue Archéologique de Bordeaux*, LXXXI, 1991, p. 7-10.

Batigne 1995 : C. BATIGNE, La céramique culinaire à Lyon du I^{er} s. av. J.-C. au III^e s. apr. J.-C., dans *SFECAG, Actes du Congrès de Rouen*, 1995, p. 277-283.

Batigne, Desbat 1996 : C. BATIGNE, A. DESBAT, Un type particulier de "cruche" : les bouilloires en céramique d'époque romaine (I^{er}-III^e siècles), dans *SFECAG, Actes du Congrès de Dijon*, 1996, p. 375-394.

Bats 1988 : M. BATS, *Vaisselle et alimentation à Olbia (v. 350-v. 50 av. J.-C.), modèles culturels et catégories céramiques*, Revue Archéologique de la Narbonnaise, suppl. 18, 1988.

Berthault 1988 : F. BERTHAULT, Amphore à fond plat et vignoble à Bordeaux au I^{er} s., dans *Aquitania*, VI, 1988, p. 157-166.

Berthault 1998 : F. BERTHAULT, Vin et vignoble dans le sud-ouest de la Gaule, dans *Col. Internacional d'Arqueologia Romana 2, El vi a l'Antiguitat, Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*, Museu de Badalona, Monografies Badalonines, núm. 14, 1998, p. 450-460.

Carponsin 1993 : C. CARPONSIN, *La céramique commune datée des années 70 à 400 provenant du chantier de la place Camille Jullian à Bordeaux*, mémoire de DEA, Université de Bordeaux III, 1993, 141 p.

Desbat 1994 : A. DESBAT, La place du tonneau dans l'économie gallo-romaine sous le Haut-Empire, dans *Cahiers Archéologiques de Bourgogne, Actes des deuxièmes journées d'ARIA*, 5, 1994.

Dion 1959 : R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e s.*, Paris, 1959.

Etienne 1995 : R. ETIENNE, *En passant par l'Aquitaine, Ausone et la forêt*, F.H.S.O., 1995.

Hilgers 1969 : W. HILGERS (W.), *Lateinische Gefäßnamen, Bezeichnungen, funktion und form römischer gefäße nach den antiken schriftquellen*, Bonner Jahrbücher, 31, Rheiland-Verlag, Düsseldorf, 1969.

Loridant, Bura 1998 : F. LORIDANT, P. BURA, De l'eau, du vin : pratiques funéraires à Théroouanne, dans *SFECAG, Actes du Congrès d'Istres*, 1998, p. 235-246.

Maurin, Bost, Roddaz 1992 : L. MAURIN, J.-P. BOST, J.-M. RODDAZ, *Les racines de l'Aquitaine, vingt siècles d'histoire d'une région*, Centre Charles Higounet, Centre Pierre Paris, Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, Toulouse, 1992.

Navarro-Caballero 1993 : M. NAVARRO CABALLERO, Les comptes de Siluinus : un graffiti trouvé à Saintes, dans *Aquitania*, XI, 1993, p. 255-261.

Sanrot 1979 : M.-H. et J. SANTROT, *Céramiques Communes Gallo-Romaines d'Aquitaine*, Éditions du CNRS, Bordeaux, 1979.

Sanrot, Tassaux 1975 : M.-H. et J. SANTROT, D. TASSAUX, Le mobilier d'un puits gallo-romain à Saintes (Charente-Maritime), dans *Gallia*, 33, 1975, p. 115-158.

Sanrot, Lahanier 1985 : M.-H. et J. SANTROT, C. LAHANIER, Céramiques communes et semi-fines en Saintonge et en Bordelais, étude de caractérisation et contribution à l'analyse d'un système céramique régional, dans *Recherches gallo-romaines*, I, Laboratoire de Recherche des Musées de France, 1985.

Sireix 1991 : C. SIREIX, Officine de potiers et production céramique sur le site protohistorique de Lacoste à Moullets-et-Villemartin

(Gironde), dans *Aquitania*, VIII, 1990, p. 45-97.

Sireix 1997 : C. SIREIX, La céramique commune, dans C. SIREIX (dir.), *Les fouilles de la Place des Grands-Hommes à Bordeaux (Gironde)*, Bordeaux, Société Archéologique de Bordeaux, 1997.

Tuffreau-Libre, Barbet 1997 : M. TUFFREAU-LIBRE, A. BARBET, Les pots à couleurs dans l'Antiquité romaine, dans *SFECAG, Actes du Congrès du Mans*, 1997, p. 399-405.

Vernoux, Vienne 1987 : C. VERNOU, G. VIENNE, Une nouvelle officine de potiers à Saintes (Charente-Maritime), dans *SFECAG, Actes du Congrès de Caen*, 1987, p. 167-182.



DISCUSSION

Président de séance : B. DUFAY

Bruno DUFAY : Je suis intrigué par les pichets dont tu dis que les 3/4 seraient liés au vin ; est-ce pour le service ou pour le transport ? Ce n'est pas la forme la plus adéquate pour le transport !

Christophe SIREIX : Il y en a plus de 50 %, c'est-à-dire qu'il reste environ 40 % de pichets pour un autre usage, vraisemblablement pour l'eau.

Bruno DUFAY : Ceux réservés au vin sont poissés ; c'est donc pour du conditionnement ?

Christophe SIREIX : C'est pour donner du goût !

Bruno DUFAY : J'entends bien, mais pas au moment de servir ; c'est donc bien du conditionnement.

Christophe SIREIX : Je pense que la résine restait à l'intérieur des cruches au moment du service et certaines formes de lèvres, en amande, qui présentent une espèce de ressaut interne, étaient destinées à la rétention des impuretés contenues dans ces récipients.

Bruno DUFAY : Oui, mais, les impuretés, ce sont plutôt les condiments.

Christophe SIREIX : Les condiments ou la résine qui se décolle un peu.

Armand DESBAT : Je trouve en effet que les conditions de conservation particulières permettent des observations très intéressantes mais, puisque justement le propos était d'insister sur l'aspect fonctionnel, je ne saisis pas bien l'intérêt de se calquer sur la typologie des Santrot qui, justement, mélange allègrement les plats à cuire et les assiettes. Appeler assiettes les plats à vernis rouge pompéien, je ne vois pas en quoi cela fait avancer les choses.

Mais, par ailleurs, cela recoupe beaucoup d'observations et il faut signaler les découvertes de Châlon, pour les vases recueillis dans la Saône : il y a beaucoup de "caramel", comme disent nos amis préhistoriens, dans les pots à cuire, et toutes les cruches sont systématiquement poissées, certaines d'ailleurs avec les bouchons encore en place ; ce qui prouve qu'une partie des cruches n'est pas destinée au service mais bien au transport, y compris pour de courtes distances, et que le pichet est beaucoup plus pratique que la cruche pour le service de table.

Christophe SIREIX : En ce qui concerne les travaux des Santrot, c'est un outil de travail typologique incontournable pour la région et on y est encore attaché bien qu'on s'en éloigne progressivement.

Robin SYMONDS : Avec le Projet César, dont je vous ai parlé l'année dernière, on essaie de montrer le faciès atlantique des céramiques et, par rapport à ce que vient de dire Armand au sujet de la typologie des Santrot, on essaie de comparer entre les différents sites de Bordeaux, d'Irún et de Londres. Or, je suis étonné par les points communs et cette idée de faciès atlantique n'est pas une chimère ; une des explications doit être dans les influences préromaines.

Philippe BET : Peux-tu préciser les arguments de datation ?

Christophe SIREIX : La datation proposée repose sur la sigillée et les céramiques fines étudiées par J.-L. Tilhard ; les formes les plus tardives sont représentées par trois Drag. 37.

Philippe BET : Mais il y a le Service A qui était sur la diapositive et qui est bien flavien, non ?

Thierry MARTIN : Il s'agit uniquement de sigillées de Montans et ce sont des formes caractéristiques qui se situent autour des années 70, tant pour les 29 que pour les 37. Il n'y a pas de problème.

Christophe SIREIX : Je pense qu'on peut exclure de ce contexte un phénomène de résidualité ; en revanche, on peut introduire la notion de temps de formation du dépotoir car il s'est formé progressivement puisqu'on a des formes plus anciennes que d'autres ; c'est pour cela que j'ai proposé une datation comprise entre 50-60 et 70-80 pour les formes les plus tardives.

André GAUDILLIÈRE : Il y a une grosse différence entre vos cruches tréflées et celles que nous avons trouvées dans le dépotoir de fabrication de La Ferté (Saône-et-Loire), c'est que les vôtres n'ont jamais de poucier alors que les nôtres en ont de diverses formes.

Christophe SIREIX : La seule cruche à poucier que je connaisse à Bordeaux est datée du III^e s. et il ne s'agit pas d'une bouilloire mais d'une cruche destinée au service du vin ou de l'eau.

Armand DESBAT : Sur la question des cruches, n'oublions pas que le poissage n'est pas réservé aux seuls récipients à vin et que les amphores à garum sont systématiquement poissées ; des cruches ont pu éventuellement servir à contenir des sauces de poissons. Il y a beaucoup de sites où les amphores à saumure sont quasiment absentes et on peut penser que les gens étaient alimentés par une redistribution en cruches à partir des amphores.