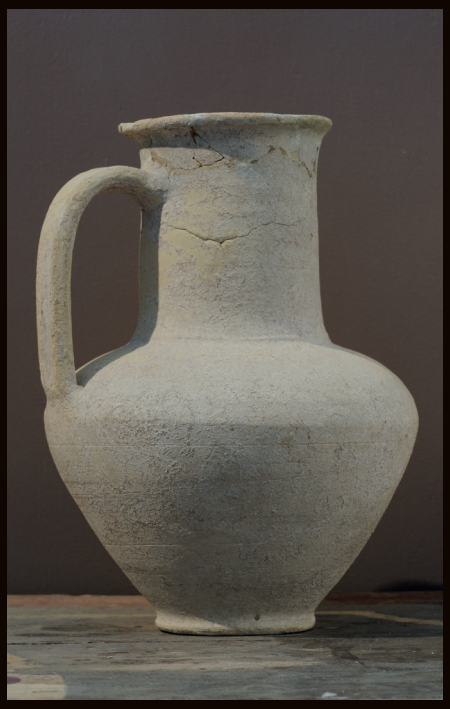
PATRIMONIA
Carpentras



Exposition

Produire et boire du VIN EN COMTAT dans L'ANTIQUITÉ

DOSSIER DE PRESSE

15 MAI 2017

www.lacove.fr

CARPENTRAS
Capitale du Comtat Venaissin

GROUPE ARCHÉOLOGIQUE DE CARPENTRAS ET DE SA RÉGION

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère Culture Communication

VILLES & PAYS D'ART & D'HISTOIRE

Informer
Exposer
Former
Documenter

Boire et produire du vin en Comtat dans l'Antiquité

Produire et boire du

VIN EN COMTAT DANS L'ANTIQUITÉ

EXPOSITION

JUSQU'AU 2 SEPTEMBRE 2017

À PATRIMONIA

CENTRE D'INTERPRÉTATION DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE

ENTRÉE LIBRE

Du lundi au samedi
de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h
(ouverture à 15 h le mardi après-midi).

En juillet et août,
du lundi au samedi de 9h30 à 13h et
de 14h à 19h (le dimanche de 9h30 à 13h).

Ouvertures exceptionnelles de 9h30 à 13h :
jeudi 25 mai, dimanche 4 juin, lundi 5 juin,
vendredi 14 juillet, et mardi 15 août.

En partenariat avec le Groupe Archéologique de Carpentras et sa Région

Remerciements

- Groupe Archéologique de Carpentras et sa Région (GACR),
- Service d'Archéologie du Département de Vaucluse (SADV),
- Service Régional de l'Archéologie – DRAC PACA,
- Mairie de Mazan,
- Musée Camille Pautet de Mazan,
- Association Culture et Patrimoine de Mazan
- Mairie de Beaumes-de-Venise,
- Académie de Beaumes-de-Venise,
- Mas des Tourelles,
- Adrien Brun (AB-Studio),
- Didier Chapot,
- Cave Demazet-Canteperdrix de Mazan,
- Fabienne Cecchini,
- David Djaoui.

L'EXPOSITION

Produire et boire du vin en Comtat dans l'Antiquité

De quelle façon les Gallo-Romains buvaient-ils le vin ?

Comment considéraient-ils cette boisson ?

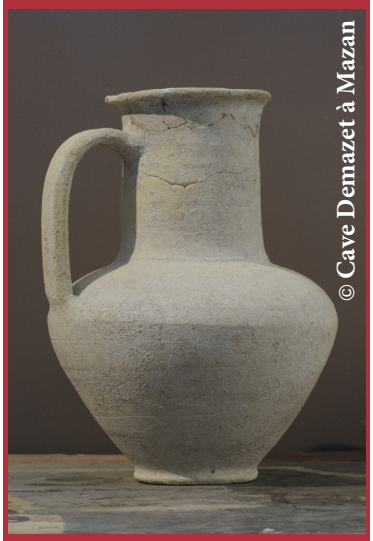
Quelle place le Comtat Venaissin antique tenait-il dans la production vinicole romaine ?

Quelles empreintes liées à cette culture nous reste-t-il ?

À l'occasion du premier chapitre de son cycle sur le vin en Comtat, le service culture et patrimoine de la CoVe est parti sur les traces de ce passé viticole antique.
À première vue, la culture de la vigne et la consommation du vin nous échappent encore. Pas de textes, peu de matériel archéologique spécialisé... et pourtant, on le suspecte d'être partout, au nombre d'amphores et de dolia retrouvés. Une découverte faite à Mazan il y a tout juste 20 ans permet pourtant d'affirmer que la région du pied du Ventoux produit du vin depuis plus de 2 000 ans, ce qui nous place parmi les plus vieux terroirs de France.
Mettant bout à bout les pièces de ce puzzle, cette exposition propose de faire un état des lieux de la viti-viniculture dans le Comtat antique : productions et recettes, atelier d'amphores, organisation du paysage, domaines et champs de vignes antiques... Une exposition à voir sans modération !

Cette exposition a été réalisée en partenariat avec le Groupe Archéologique de Carpentras et sa Région (GACR), association ayant pour vocation la recherche archéologique et historique dans l'ensemble des communes de l'arrondissement de Carpentras (Vaucluse).
Cette association organise également des conférences, des visites de sites, des fouilles et gère le dépôt archéologique de l'État conservé à la chapelle des Pénitents noirs de Carpentras.

© Cave Demazet à Mazan


© Cave Demazet à Mazan

Exposition réalisée par le service culture et patrimoine de la CoVe.

Commissariat de l'exposition :
Arnaud Lemaigre.

Coût de l'exposition : 5000 euros dont 40 % ont été subventionné par la DRAC PACA-Ministère de la Culture et de la Communication au titre de la convention Pays d'Art et d'Histoire.

Sept panneaux explicatifs retracent en textes et en photos l'histoire du vin dans l'Antiquité :

- Une boisson d'hommes… et de dieux
- Faire du vin, et puis le boire (avec modération)
- Le commerce du vin et l'atelier d'amphores de Mazan
- Le vin antique sur l'actuel territoire de Vaucluse
- Quel paysage les Gallo-Romains voyaient-ils ?
- La chronologie du vin et de l'agriculture antiques
- Faire revivre le vin antique aujourd'hui

Ils sont accompagnés d'une présentation d'objets découverts sur le territoire de la CoVe :

- amphores de types africain et espagnol retrouvées à Venasque, Carpentras et Mazan (dépôt GACR et musée municipal de Mazan) ;
- bas-relief gravé provenant de la colline des Courrens à Beaumes-de-Venise et présentant une scène de vendanges (Académie de Beaumes-de-Venise/mairie de Beaumes-de-Venise).

Au centre de l'exposition, trois plots sont consacrés à la découverte majeure de notre territoire : la fouille du Jonquier – Plein Panier de Mazan.

Fouilles archéologiques de Plein Panier à Mazan,1997-1998
© photos GACR

En 1997, le GACR, avec le Service d'Archéologie du Département de Vaucluse, y ont mis à jour un atelier de poterie du Ier siècle avant notre ère, fabricant des amphores imitant celles produites en péninsule italienne.

Pour la première fois, cette découverte a mis en évidence un transfert technologique entre l'Italie et la Provence dans le cadre de la création d'amphores.
Elle souligne par la même occasion que le vin produit sur notre territoire était destiné à l'exportation et d'une très grande qualité puisqu'il était « embouteillé » à la manière d'un vin italien.

Cet atelier indique enfin une spécialisation viticole de notre terroir de plus de 2 000 ans. Composé de trois fours, il était également spécialisé dans la production de mobilier décoratif (têtes de chevaux et plaques Campana provenant du musée municipal de Mazan), dont les équivalents n'ont été trouvés qu'en Italie.

L'exposition est complétée par la présentation de bouteilles provenant du mas des Tourelles à Beaucaire, domaine viticole produisant du vin à la manière antique. Il existait 3 grandes recettes :
- Le *muslum*. Vin mélangé à du miel, des plantes et des épices, il était festif, doux, souvent servi à l'apéritif.
- Le *turriculæ*. Au cours de la vinification, on ajoutait de l'eau de mer, du fenugrec et du *defrutum* (concentré de jus de raisin). Il était sec.
- *Le carenum*. Il s'agissait d'un vin doux et liquoreux, obtenu en faisant fermenter des raisins très mûrs avec des plantes, des coings et du *defrutum*.

Aujourd'hui, l'informatique et l'ingénierie 3D renouvellent complètement les restitutions archéologiques. La numérisation permet de livrer des informations volumétriques parfois invisibles à l'œil nu, tandis que l'impression 3D permet de créer des fac-similés plus vrais que nature.

La CoVe, acteur du réseau French Tech Culture Provence se positionne en tant qu'accélérateur des développements numériques liés au patrimoine. C'est la raison pour laquelle une reconstitution de l'amphore conservée à la cave Demazet-Canteperdrix de Mazan a été commandée auprès de la société AB-Studio. Datée du Ier siècle avant notre ère, elle a été découverte lors des fouilles du Jonquier-Plein Panier et est de type italien.

AMPHORE RÉALISÉE À PARTIR D'UNE IMPRIMANTE 3D
PAR AB-STUDIO (Pernes-les-Fontaines)

- originale numérisée avec un scanner laser portatif (10 millions de points)
- 200 heures d'impression
- 27 pièces collées ensemble
- réalisée en bioplastique PLA
- poids de 5kg
- peinture et trompe l'œil : Atelier 6.9.5. - Didier Chapot (Sarrians)

Amphore originale scellée dans le mur (cave Canteperdrix)

Impression de l'amphore en 27 pièces séparées

Orthophotographie réalisée à partir du nuage de points du scanner

POUR EN DÉCOUVRIR PLUS...

- **Café-patrimoine : Souvenirs de fouilles archéologiques à Mazan**
  Le samedi 20 mai à 15h

  Par le Groupe Archéologique de Carpentras et sa Région (GACR).

  Voilà 20 ans que le quartier du Jonquier (ou Plein Panier) a livré une partie de ses secrets. Venez écouter les souvenirs de la fouille archéologique racontés par Gilles Gurbiel et Michel Gonzalez et illustrés par un diaporama. Celle-ci a permis le dégagement de fours de potiers gallo-romains parmi lesquels se trouvaient des amphores pour le vin. Une découverte majeure qui a permis d'affirmer la production de ces amphores que l'on croyait jusque là importées mais aussi l'ancienneté du vignoble du pied du Ventoux. Une aventure passionnante à écouter un café ou un thé à la main !

  > *RDV à Patrimonia (entrée libre)*

- **Conférence : Que révèlent les fouilles archéologiques du Rhône sur le commerce du vin dans l'Antiquité ?**
  Le samedi 17 juin à 15h

  Dans le cadre des Journées nationales de l'archéologie.

  Par David Djaoui, archéologue territorial, attaché de conservation en archéologie, chercheur associé au CNRS, centre Camille Jullian, Musée départemental Arles antique.

  Suite à la fouille et au renflouage du chaland gallo-romain Arles-Rhône 3, plus de 900m^3 de céramiques ont été prélevés en 2011 dans le Rhône. Ces fouilles subaquatiques ont permis de recenser de très nombreuses amphores et inscriptions peintes. Leur interprétation apportent aujourd'hui de nouvelles données sur le vin avec la mention de cépages inconnus, des actes cultuels inédits liés au vin et des pratiques commerciales très surprenantes, et pourtant si proches des pratiques actuelles.

  > *RDV à Patrimonia (entrée libre)*

Nouveau à Patrimonia !

- **Les ateliers de Fabienne Cecchini**
  Les samedis 6 mai, 13 mai et 10 juin de 15h à 16h30

  Débutants ou confirmés, ados ou adultes, laissez votre inspiration guider votre main lors des ateliers de création artistique autour du thème « le vin et la vigne dans l'Antiquité » avec Fabienne Cecchini, plasticienne (trois séances obligatoires).

  > *RDV à Patrimonia* - (places limitées, inscription obligatoire au 04 90 67 69 21)

- **Conférence un verre à la main : La cuisine et le vin antiques**
  Le samedi 24 juin à 15h

  Par Muriel Volps-Euzéby, conférencière

  Que mangeait-on il y a 2 000 ans ? Quel goût avait le vin ? Pour répondre à ces questions, et beaucoup d'autres encore, venez écouter et tester en dégustant le vin du mas des Tourelles produit selon les procédés gallo-romains dans une cave reconstituée grâce à l'archéologie expérimentale.

  > *RDV à Patrimonia*

- **Visite tactile, descriptive et gustative de l'exposition**
  Le samedi 2 septembre à 15h

  Réservée aux personnes déficientes visuelles

  Par Arnaud Lemaigre et Florence Bombanel, guides-conférenciers

  > *RDV à Patrimonia*

ET À SUIVRE...

- **Produire et boire du vin en Comtat au Moyen Âge**
  du jeudi 14 septembre au samedi 6 janvier 2018

- **Produire et boire du vin en Comtat à l'époque des caves coopératives** du vendredi 19 janvier au samedi 31 mars 2018

PATRIMONIA

Centre d'Interprétation de l'Architecture et du Patrimoine

Place du 25 août 1944
84200 CARPENTRAS

Tél. 04 90 67 69 21

Courriel : culture-patrimoine@lacove.fr

Accès par l'office de tourisme de Carpentras
Tél . 04 90 63 00 78

Parkings gratuits à proximité
« Jean Jaurès » et « Sous l'hôpital »

Coordonnées GPS :
latitude N 44° 3' 7.375"
longitude E 5° 2' 53.054"

www.lacove.fr

Contacts Presse

Stéphanie COLLET - Animatrice de l'Architecture et du Patrimoine - Chef du service Culture & Patrimoine
Tél. 04 90 67 69 21 - stephanie.collet@lacove.fr

Claire TREMBLEY - Directrice de la Communication & de l'évènementiel
Tél. 04 90 67 61 27 - claire.trembley@lacove.fr