

# The territory and its resources

STUDIES ON THE  
RURAL WORLD IN  
THE ROMAN PERIOD

4

A photograph of an archaeological site showing animal bones, likely a pig, in a shallow pit or trench. The bones are light-colored and contrast with the dark, earthy soil. The site is partially covered by a yellowish material, possibly a protective layer or a different type of soil.

# L'établissement viticole gallo-romain de Roumèges à Poussan (Hérault) : Une approche des productions domaniales

Ronan Bourgaut\*

avec la collaboration de C. Carrato\*\*, A. Duny\*\*\*, J. Lescure\*\*\*, C. Pesenti\*\*\*, K. Turrel\* et G. Vacassy\*\*\*

\* Archéologue intercommunal, Service Patrimoine et Archéologie de la Communauté de Communes Nord du Bassin de Thau (CCNBT), Loupian.

\*\* Etudiante en Master II, Université Paul Valéry, Montpellier III.

\*\*\* Archéologue contractuel, Service Patrimoine et Archéologie de la CCNBT

## ABSTRACT

In 2008 rescue excavations at the site of Roumèges in Poussan (Hérault) by the Heritage and Archaeology Service (*Service Patrimoine et Archéologie*) of the CCNBT (Community of Districts North of the Thau Basin) led to the discovery of a Gallo-Roman wine-growing *villa* north of the Thau Basin. A comprehensive study of the activities and the organisation of the *villa* has been made possible by the large size of the excavated area. This Early Roman Empire estate, successor to a farm probably established during the 2<sup>nd</sup> century B.C., is an example of the classic plan of the Gallo-Roman wine-growing *villae* of Narbonese Gaul. It has provided a relatively exact chronology allowing the clear identification of the different occupation and wine-cultivation phases. The first farm and its young vineyards grew into a massive wine-producing operation associated with agricultural areas of considerable size. The cellar, whose capacity was expanded on a regular basis, is an illustration of that. Indeed, the cellar area tripled after the year 70 A.D. Moreover, the estate enjoyed additional resources reflected in various elements provided by disposal tips, especially the one of the well: fruit tree cultivation, animal husbandry and the exploitation of maritime resources are also examples. Despite that, the *villa* of Roumèges, a well-organised agrarian estate, having benefited from significant investments, disappeared at the beginning of the 3<sup>rd</sup> century, perhaps to the benefit of Clachs, the neighbouring *villa*.

**KEYWORDS:** preventive excavation, High Empire, villa, wine, cellar, well

## RÉSUMÉ

En 2008, la fouille préventive du site de Roumèges à Poussan (Hérault) par le Service Patrimoine et Archéologie de la CCNBT a permis de mettre au jour une *villa* viticole gallo-romaine au nord de l'étang de Thau. Son étude sur de grandes surfaces a permis une approche assez large de ses activités et de son organisation. Ce domaine du Haut-empire, héritier d'une ferme installée probablement durant le II<sup>e</sup> s. av. J.-C., reproduit les schémas classiques des *villae* viticoles gallo-romaines de Narbonnaise. Il a livré une chronologie relativement fine permettant de bien préciser les différentes phases d'occupation et de culture de la vigne. De la première ferme et son vignoble précoce, on passe à une production massive de vin liée à des surfaces agraires considérables. Le chai, dont la capacité augmentent régulièrement, en est l'illustration. Sa superficie finit en effet par tripler à partir des années 70 ap. J.-C. Le domaine jouit en outre de ressources annexes dont se font l'écho les divers éléments livrés par les dépotoirs, en particulier celui du puits : culture de fruitiers, élevage et exploitation des ressources maritimes en sont autant d'exemples. Pour autant, la *villa* de Roumèges, domaine au plan foncier bien structuré et ayant bénéficié d'investissements d'importance, disparaîtra dès le début du III<sup>e</sup> s, peut-être au profit de la *villa* voisine des Clachs.

**MOTS CLÉS:** Fouille préventive, Haut-empire, villa, vin, chai, puits.

La table-ronde « *Circa Villam* » organisée à Loupian le 16 janvier 2009, a été l'occasion de présenter les résultats de la fouille préventive inédite de l'établissement de Roumèges à Poussan (Hérault), opération parmi les plus récentes menées pour la période antique aux abords du Bassin de Thau. Dans le cadre de la thématique des systèmes de productions des exploitations rurales à l'époque gallo-romaine, elle apporte des données supplémentaires au dossier déjà bien étayé de la viticulture dans ce secteur. Si cette opération a permis avant tout de mettre en lumière l'organisation spatiale de l'établissement rural et de ses abords, elle autorise une approche de la question des capacités de productions du domaine de Roumèges et des denrées produites.

On ne saurait, une fois n'est pas coutume, passer sous silence le rôle déterminant de l'archéologie préventive qui donne une image, certes non exhaustive, d'une large part du territoire associé à un établissement rural antique. Ainsi, on ne se contente pas pour Roumèges de la seule étude du bâti déconnecté de son environnement plus ou moins immédiat, mais on aborde l'organisation de ses aménagements annexes et la structuration du paysage. Du diagnostic à la fouille (Bourgaud et al. 2007, 2008), l'étude du site de Roumèges a ainsi permis d'appréhender six hectares directement en rapport avec l'établissement viticole. Il apparaît aussi bien des parcelles agricoles, dont certaines sont cernées de murets, qu'un chemin d'accès au domaine, ou encore un puits, dont les comblements ont été riches

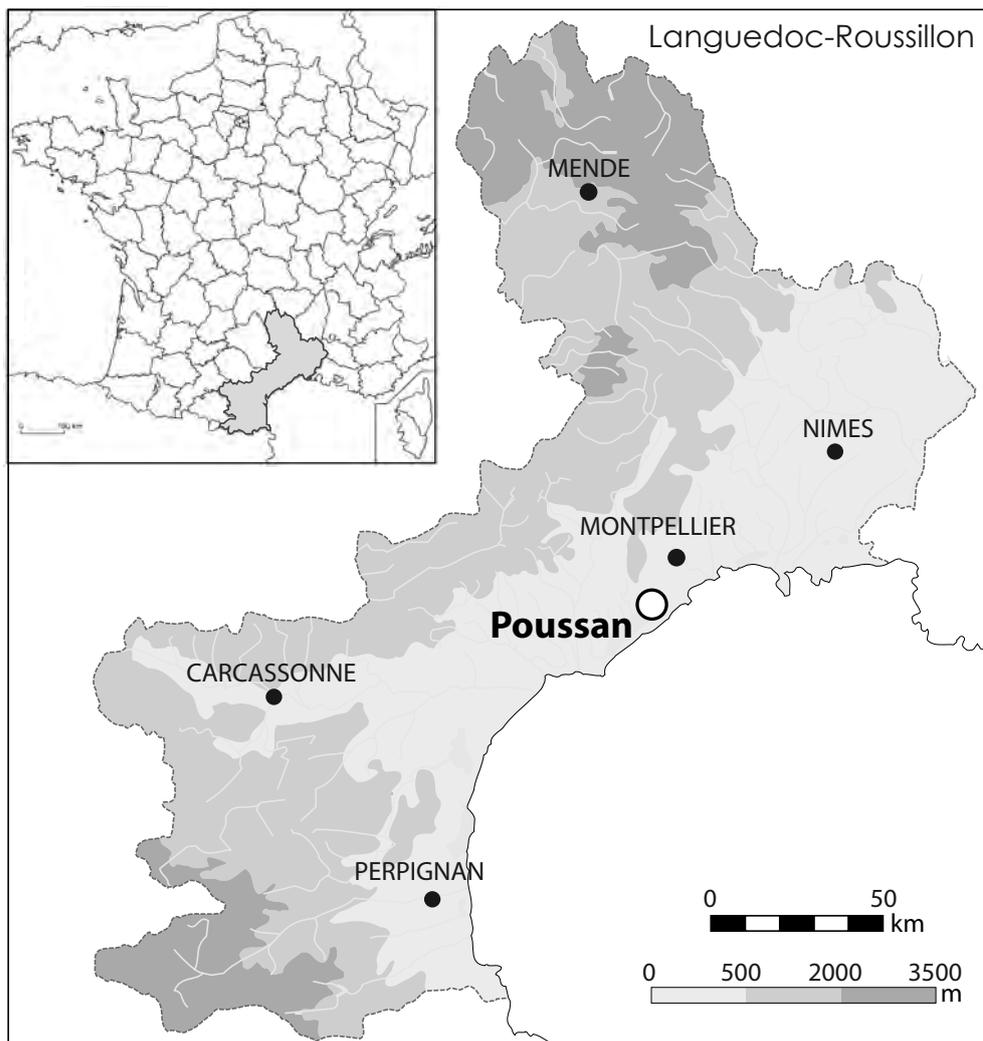
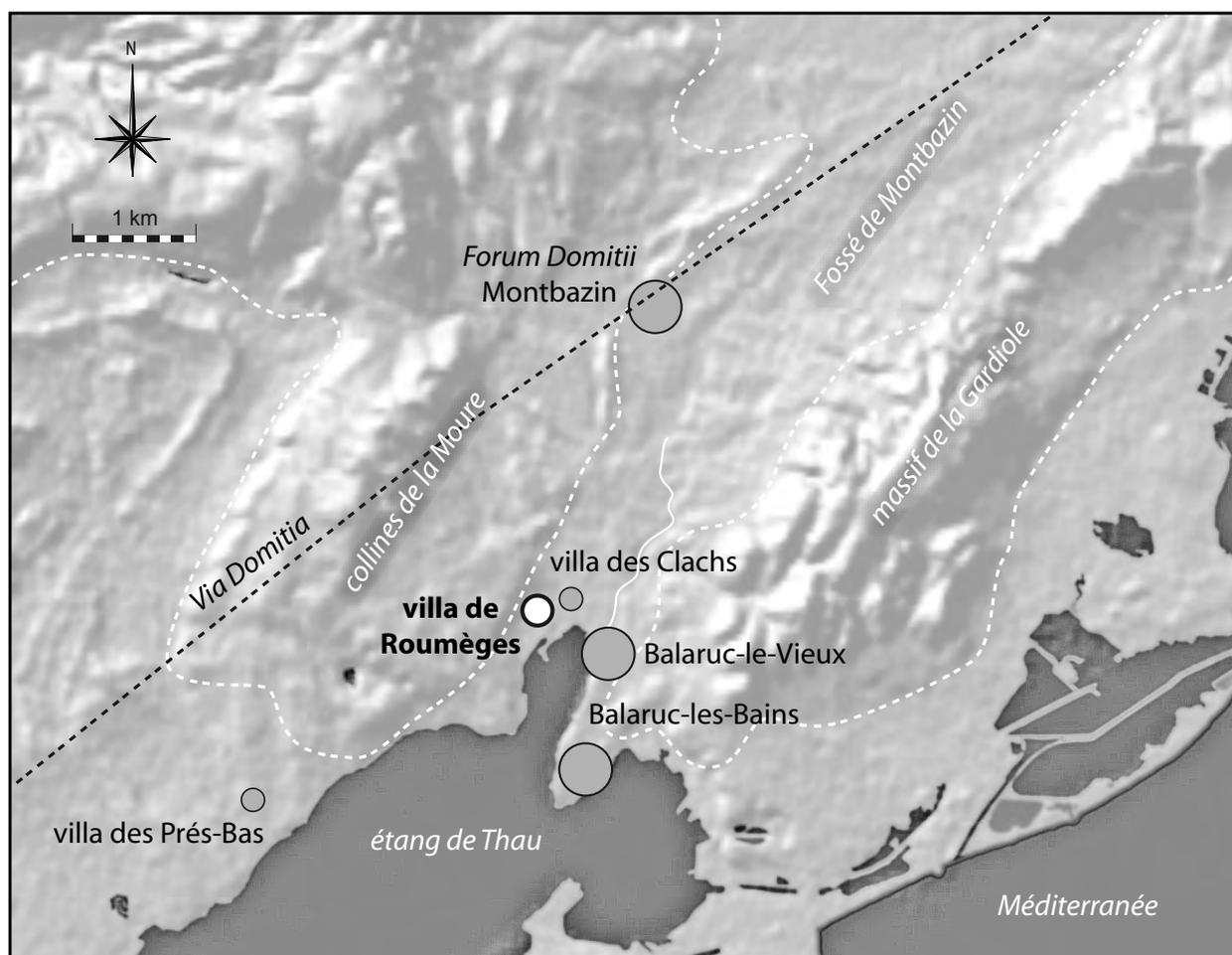


Figure 1. Localisation géographique de Poussan.



d'informations.

Dans le panorama rural antique qu'offre l'étude de ces quelques hectares, la prépondérance de la vigne est flagrante. La quasi-totalité des vestiges mis au jour, bâtis ou non, sont en rapport direct avec la viticulture. On constate en premier lieu qu'il est possible d'attribuer à la période la plus précoce, avant même l'édification du bâtiment du Haut-Empire, de premières traces de plantations de vigne. Ce vignoble que l'on peut qualifier de « pré-augustéen » constitue en quelque sorte le noyau originel des vignobles qui se développent ultérieurement. A l'instar des établissements agricoles de Narbonnaise, c'est vers une forme de viticulture intensive que s'oriente la production majeure de Roumèges. L'essentiel des terres agricoles porte des traces de vignes, entrecoupées parfois de rares vergers, peu étendus ou en marge de l'emprise étudiée. De telles surfaces cultivées associées à un chai d'importance, montrent bien la volonté des exploitants de passer d'une viticulture sinon vivrière, du moins de petite échelle, à une production en masse destinée au commerce. Bien sûr, les nombreux vestiges rencontrés illustrent les divers aspects de cette activité. L'étude du chai et de ses différentes phases d'aménagement en permet notamment la quantification en termes de capacités de production et d'évaluation de la surface foncière dévolue aux vignobles. L'étude des dépotoirs fouillés exhaustivement a permis de mettre au jour restes d'animaux, objets en matériaux périssables et restes végétaux, contribuant à affiner le portrait de l'activité domaniale. Ce mobilier offre en effet une approche de la culture de fruitiers, la sylviculture, l'entretien d'oseraies, l'élevage ou encore l'exploitation de la lagune toute proche. Le domaine antique de Roumèges, comme ses voisins

Figure 2. La villa de Roumèges dans son environnement antique.

les plus proches, et en particulier la *villa* des Prés-Bas à Loupian, constitue ainsi un important centre de production agricole, où les activités gravitent essentiellement autour de la viticulture. Cette exploitation d'apparence bien rodée car reproduisant le modèle des grands domaines antiques de Narbonnaise, ne survivra pourtant pas au début du III<sup>e</sup> s.

### **DE LA FERME AU DOMAINE : EVOLUTION DE L'OCCUPATION**

C'est à un point de jonction entre plaine alluviale du fossé de Montbazin, piémont des collines de la Moure et basse plaine littorale du nord de l'Étang de Thau, qu'est implanté un premier établissement rural. Ce territoire voit le développement dès le milieu du II<sup>e</sup> s. av. J.-C. d'une occupation dont il ne reste quasiment aucun vestige. Seuls des indices mobiliers récurrents répartis de façon homogène sur l'ensemble du site renseignent sur une présence humaine que l'on situe de la seconde moitié du II<sup>e</sup> s. av. J.-C. au changement d'ère (céramique non tournée, campanienne A, amphore italique ; bronzes de Marseille, monnaies de Rigantikos et de type Goutrens, as oncial de Rome, as de Nîmes). Ce mobilier caractérise un paléosol évoquant l'existence d'un premier établissement que l'on admet être à vocation agricole. On aura tendance à associer à cette première phase les restes ténus d'une architecture en bois illustrée par moins d'une dizaine de trous de poteaux sous le bâtiment romain, bien qu'aucune de ces structures n'ait montré de liens directs avec le mobilier. Au cours du I<sup>er</sup> s. av. J.-C., un chemin creux, se dirige vers la terrasse supérieure et constitue l'ancêtre de l'axe viaire majeur du site antique.

On attribue à cette période les traces de culture de la vigne mises au jour sous le bâti romain et sous le chemin creux. Le réseau parcellaire agricole n'est pas clairement établi pour cette première phase. Seul un fossé formant un angle droit à l'extrémité sud du site, déjà orienté sur les axes qui seront ceux du bâti ultérieur, peut lui être attribué. Son comblement (amphores Dr 1a ou b et Dr 2-4) permet d'en situer l'abandon autour du dernier quart du I<sup>er</sup> s. av. J.-C. Il sera ensuite remplacé par un fossé isocline décalé de quelques mètres. Ces premières structures et leurs orientations mettent en place les grandes lignes agraires du domaine. Elles sont fixées dans le paysage jusqu'à la fin de l'occupation de l'établissement comme le montre la pérennité du fossé parcellaire.

Les bases ainsi posées lors des deux siècles précédents permettent durant le premier quart du I<sup>er</sup> s. ap. J.-C. l'installation d'équipements agricoles d'une certaine envergure. Ces nouveaux aménagements accompagnent un renouvellement du vignoble.

La terrasse haute voit ainsi l'établissement d'une architecture à fondations maçonnées. Celles-ci supportaient sans doute une élévation en terre crue, comme le laissent supposer les négatifs en chevrons présents au dos d'un enduit au mortier de chaux effondré. Une longue pièce rectangulaire avec deux piliers axiaux se développe sur plus de 20 m d'est en ouest et sur presque 10 m de large. On situe aisément la création de ce bâtiment dans le courant du premier quart du I<sup>er</sup> s. ap. J.-C. (amphores Dr 2-4, Dr 20 et céramiques sableuse réductrice à points de chaux). Des loges de *dolia* et l'implantation dans l'angle nord-ouest du creusement rectangulaire d'une cuve ne laisse pas de doute quant à la vocation vinicole de cet ensemble. Un drain court au pied des murs ouest et nord et évacue les eaux de ruissellement à travers les zones cultivées. Un long et profond collecteur en canalise finalement le flux du nord au sud jusqu'au fossé parcellaire. Une autre pièce a été partiellement observée à la limite nord-ouest de l'emprise dans le prolongement de la précédente. Cette pièce autorise une restitution du bâtiment vers l'ouest. En l'absence de tout équipement conservé, on ne peut cependant en assurer la fonction vinicole. L'aile ainsi formée par

les deux pièces disposées en enfilade ferme l'espace bâti au nord. De là, un long et puissant mur de terrasse matérialise le côté oriental sur plus de 40 m. Connecté à un retour vers l'ouest, il délimite une grande cour rectangulaire. Une grande mare y est creusée, avec une arrivée et une évacuation d'eau vers le grand collecteur. Au sud de celle-ci, l'importante érosion du sol n'a pas permis la conservation des bâtiments, mais tout porte à croire qu'une aile sud faisait écho à l'aile nord. Au sud des bâtiments, un puits d'utilisation saisonnière est creusé et cuvelé avec soin.

Véritable épine dorsale du site, le chemin d'axe nord-sud est réaménagé (Fig. 4). Chemin creux piéton et mulétier dès la fin de la phase ancienne, il est rendu carrossable au moment de la construction du bâtiment comme en témoignent les traces d'ornières fréquemment rechargées. Tout au sud, à l'entrée du domaine, il est encadré par deux parcelles mises en vignes cernées sur deux à trois côtés de murets maçonnés. Ceux-ci, de faible puissance, portaient un enduit de chaux blanc sur les côtés externes, et étaient coiffés d'un faitage en *tegulae* et *imbrices*. Des fosses de plantations d'arbres se succèdent régulièrement le long des murs, du côté interne des parcelles, attestant l'existence d'une haie arborée dont on ignore la nature des essences. D'un point de vue pratique, rien ne justifie réellement la présence de cette clôture. On y verra plutôt un dispositif de mise en valeur de l'entrée du domaine, et – pourquoi pas ? – de deux vignobles faisant l'objet d'un soin particulier. Ceux-ci, exposés au sud sur une pente douce et abrités des vents du nord, produiraient un raisin de meilleure qualité<sup>1</sup> : Cru spécial du domaine ? Raisin de table ? C'est en tout cas dans ces deux parcelles que l'on trouve les ceps de vigne les plus espacés, donc recevant le plus d'ensoleillement.

Un tournant majeur s'opère à Roumèges au début des années 70 ap. J.-C. Les équipements du domaine sont entièrement remaniés, le bâtiment est agrandi, les vignobles sont à nouveau replantés. A partir de cette date, les capacités de production atteignent une ampleur considérable : la surface des chais est alors triplée.

L'aile nord est complètement rasée et remplacée par un grand bâtiment d'un seul tenant où l'on installe au moins 75 *dolia*. Les matériaux issus de cette démolition se retrouvent dans le comblement définitif du puits et sont aussi réemployés pour recharger le chemin. Une terrasse rectangulaire est accolée au mur oriental. Son plan allongé du nord au sud, sans mur de refend, offre un espace libre de près de 250 m<sup>2</sup>. Il s'agit sans nul doute d'un nouveau chai, d'une capacité évaluée à 95 *dolia*. En revanche, aucun équipement de pressurage n'a été mis au jour. Pour l'alimentation en eau, une solution alternative au puits est sans doute mise en place car ce dernier est définitivement et rapidement comblé au début de cette phase.

C'est dans le courant des toutes premières années du III<sup>e</sup> s. ap. J.-C. que l'établissement est définitivement délaissé. Les vestiges les plus récents consistent exclusivement en un épais niveau de dépotoir comblant la grande mare domestique. Le mobilier céramique est celui d'une cuisine et est clairement situé entre le milieu du II<sup>e</sup> et le tout début du III<sup>e</sup> s (Claire A H.9a, H.8a, H.22, Claire B 66b). Ce dépotoir est lui-même scellé par les matériaux issus de la destruction définitive (et volontaire ?) des bâtiments.

## LES VIGNOBLES DE ROUMEGES : CHRONOLOGIE, ORGANISATION ET PRODUCTION

On l'a vu, la phase ancienne de l'occupation voit l'installation d'un premier vignoble. En termes de chronologie absolue, on ne peut qu'avancer un TAQ antérieur au premier quart du I<sup>er</sup> s. ap. J.-C., date de la construction du premier chai en dur. Cependant, au vu des datations proposées par le

<sup>1</sup> Comme J.-P. Brun, c'est ici l'occasion de citer Columelle (III, 2) « *en tous lieux, les plaines produisent un vin plus abondant, mais les collines un vin plus fin* » (Brun, 2003, 31).

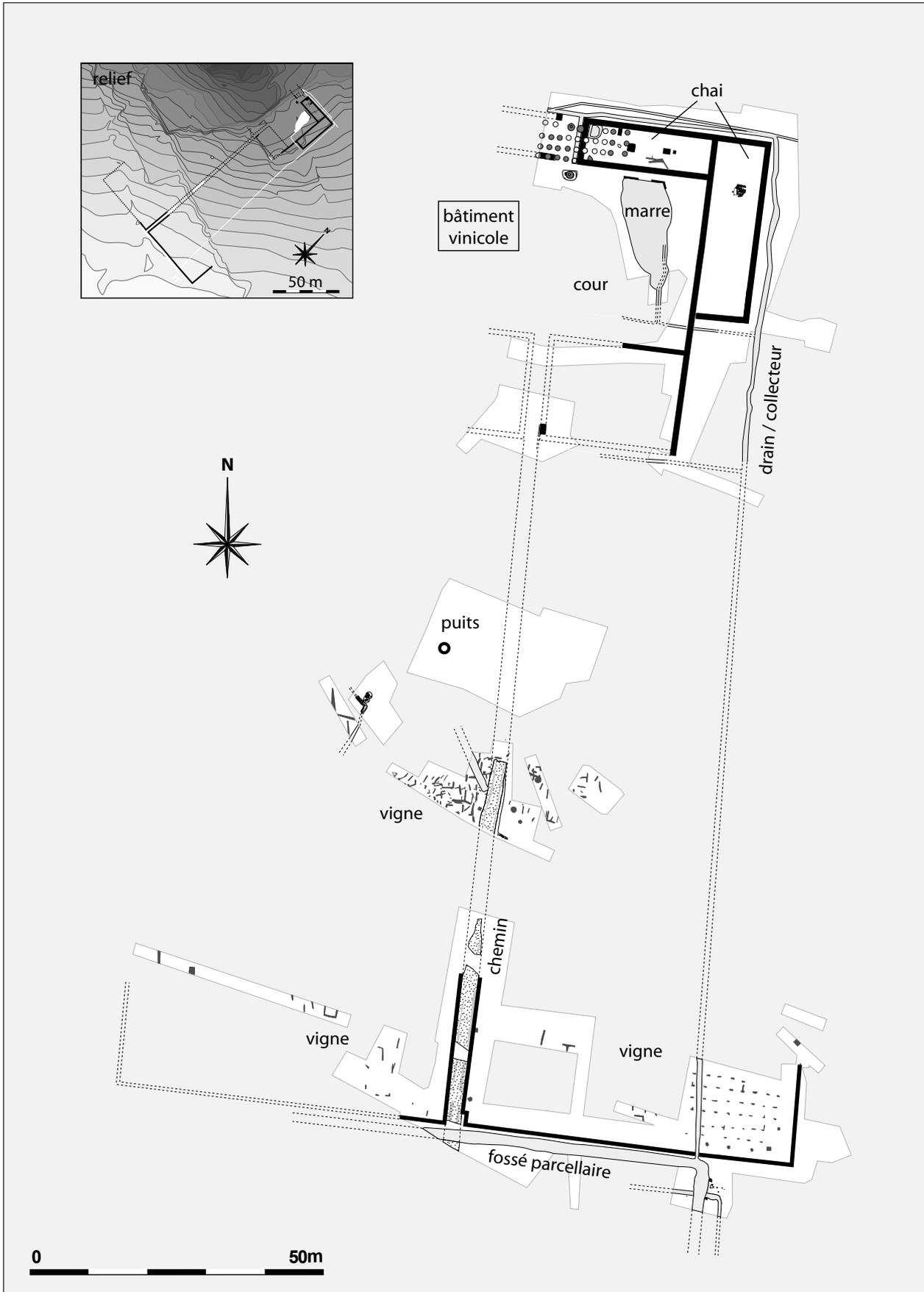


Figure 3. Plan général diachronique des vestiges de la villa de Roumèges. (Relevé et D.A.O. : équipe de fouille).



mobilier piégé dans le paléosol, une apparition de la culture de la vigne dès la fin du II<sup>e</sup> s. av. J.-C. est tout à fait envisageable, à l'instar du vignoble du Mas de Pascal à Aspiran (Pomarède et al. 2004, 92). La position des traces sous le premier niveau de chemin tendrait à le confirmer.

Ce premier vignoble constitue le point de départ d'une viticulture qui évoluera vers une production maîtrisée et rentable durant les deux premiers siècles de notre ère, au sein d'un domaine de grandes capacités de production. Les rares traces de plantations en rapport avec la première phase illustrent déjà un souci de maîtrise raisonnée de la culture de la vigne : l'implantation de tranchées de type *alvei* et de tranchées perpendiculaires de provignage est avérée. L'exploitant vise l'amélioration de ses rendements dès cette époque. L'image que renvoie l'étude du secteur situé contre la partie centrale du chemin, est à ce sujet éloquent (fig. 5). La disposition des pieds de vignes aux angles d'espaces rectangulaires laisse penser que le vignoble était conduit sur treille ou joug à quatre faces (Boissinot 2001, 52). Quelques rares fosses de très petites dimensions pourraient correspondre à l'implantation des piquets servant à conduire la vigne.

Les parcelles cultivées à partir de l'édification du bâtiment du Haut-Empire ont l'avantage de présenter une chronologie relativement fine. Deux vignobles se succèdent du début au milieu du I<sup>er</sup> s. du côté ouest du chemin. Le premier, mis en place dès le premier quart du I<sup>er</sup> siècle, est relativement mal conservé. Les ceps sont installés dans des *alvei* de petite taille dont la disposition suggère comme la vigne précédente une conduite sur treille. La densité de ce vignoble est évaluée à 4600 pieds à l'hectare. Un nouveau vignoble vient le remplacer très probablement après les années 50, et quoiqu'il en soit avant les années 70 ap. J.-C. Plus riche

Figure 4. Le chemin d'accès bordé des deux parcelles clôturées de murets. A l'arrière-plan, en haut, localisation du bâtiment. (Cliché : R. Bourgaud).

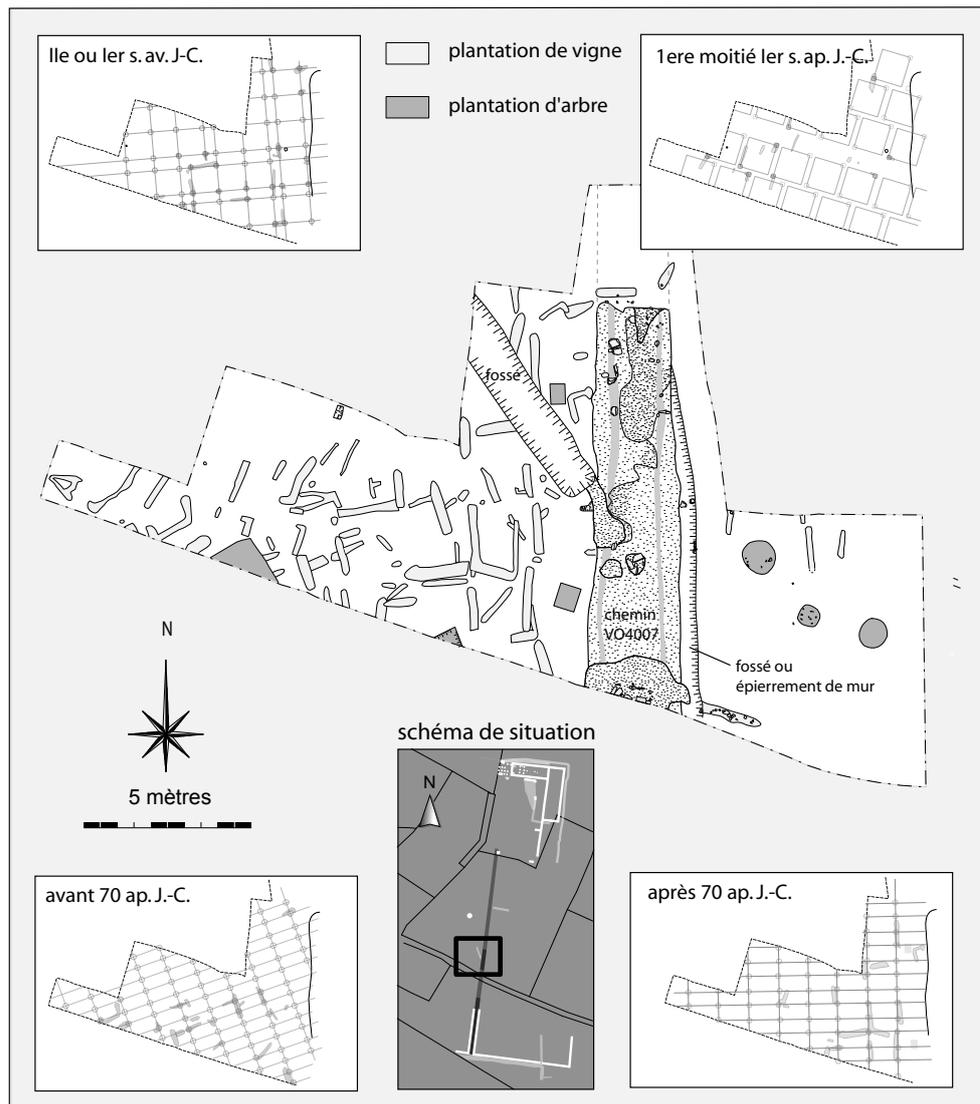


Figure 5. Traces de plantations de vignes, toutes périodes confondues, en bordure de la partie centrale du chemin. (Relevé-D.A.O. : K. Turrel, A. Gilles, R. Bourgaud).

en vestiges, il montre une organisation où la conduite sur treille est cette fois abandonnée au profit d'une disposition en rangées orientées au nord-ouest. L'implantation se fait toujours en *alvei* et tranchées de provignage. On obtient alors une densité approchant les 9000 ceps par hectare. Cette donnée haute montre bien la constante volonté de montée en puissance de la production.

Pour cette période, le nouveau bâtiment peut contenir 48 à 52 *dolia*. Sur la base de l'étude de C. Carrato, le volume d'un *dolium* de Roumèges est alors estimé entre 9 et 10 hl (Carrato 2009, 123). On atteint une capacité de stockage allant de 468 à 520 hl. Les ratios de productivité de 30 à 60 hl/ha établis par A. Tchernia (Tchernia 1995) portent alors la surface cultivée en vigne entre 8 et 17 hectares. On remarque donc que, entre les deux vignobles successifs illustrant cette période, la surface du chai n'évolue pas. Par contre la densité de plantation double impliquant un meilleur rendement à l'hectare. Cela suppose une baisse de la surface cultivée en vigne à la fin de cette période pour remplir un chai inchangé. L'abandon de la culture sur treille au profit d'une implantation des ceps en rangées en est manifestement l'illustration.

Le cas des deux parcelles méridionales est différent (Fig. 6). Les plantations y sont datées du deuxième quart du 1er s. ap. J.-C. Leur physionomie

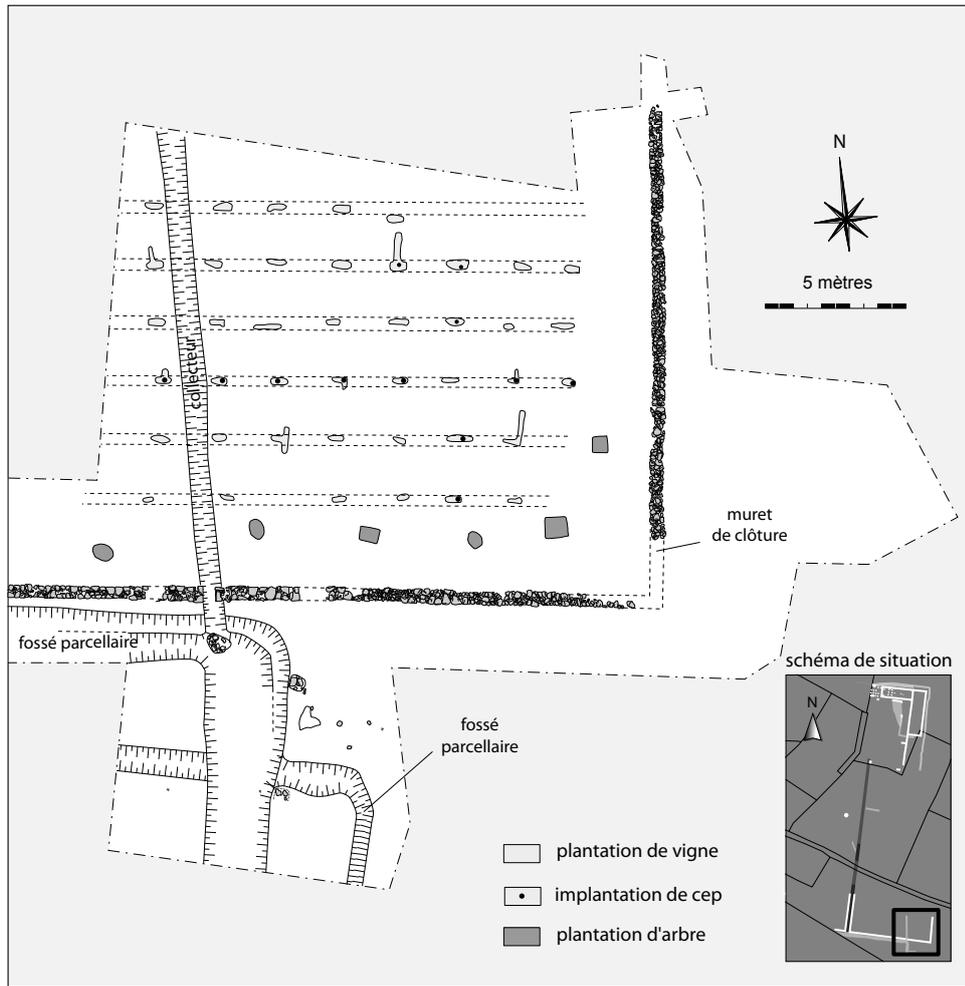


Figure 6. Traces de plantations de vignes dans la parcelle sud-est. (Relevé-D.A.O. : G. Vacassy et R. Bourgaut).



Figure 7. La parcelle sud-est. (Cliché : R. Bourgaut).

ne semble pas varier jusqu'à la fin de l'occupation. Les pieds sont très régulièrement implantés tous les 2 m dans des tranchées dont l'extrême régularité des dimensions et des alignements pourraient évoquer des *sulci* (l'effet de troncature expliquerait alors que ne soient préservés que les fonds surcreusés de telles tranchées). Cette parcelle aurait une densité – faible au regard des vignobles contemporains – de 3000 pieds à l'hectare. On a vu plus haut qu'il pouvait s'agir de vignes faisant l'objet de soins particuliers. Une nouvelle mise en culture s'opère au cours de la période flavienne, parallèlement au renouvellement des bâtiments. Elle présente près du chemin des alignements d'*alvei* dont la densité atteint un peu plus de 5000 pieds à l'hectare. On observe par conséquent une baisse importante de la densité des plantations par rapport aux 9000 pieds par hectare, alors même que le chai triple ses capacités de stockage. En effet, en faisant fonctionner ensemble les deux nouveaux chais, on compte au moins 172 *dolia*. Cela permet une production annuelle de vin de 1720 à 2580 hl (pour des *dolia* contenant de 10 à 15 hl). L'évaluation des surfaces plantées en vigne s'en retrouve par conséquent largement augmentée, l'estimation variant

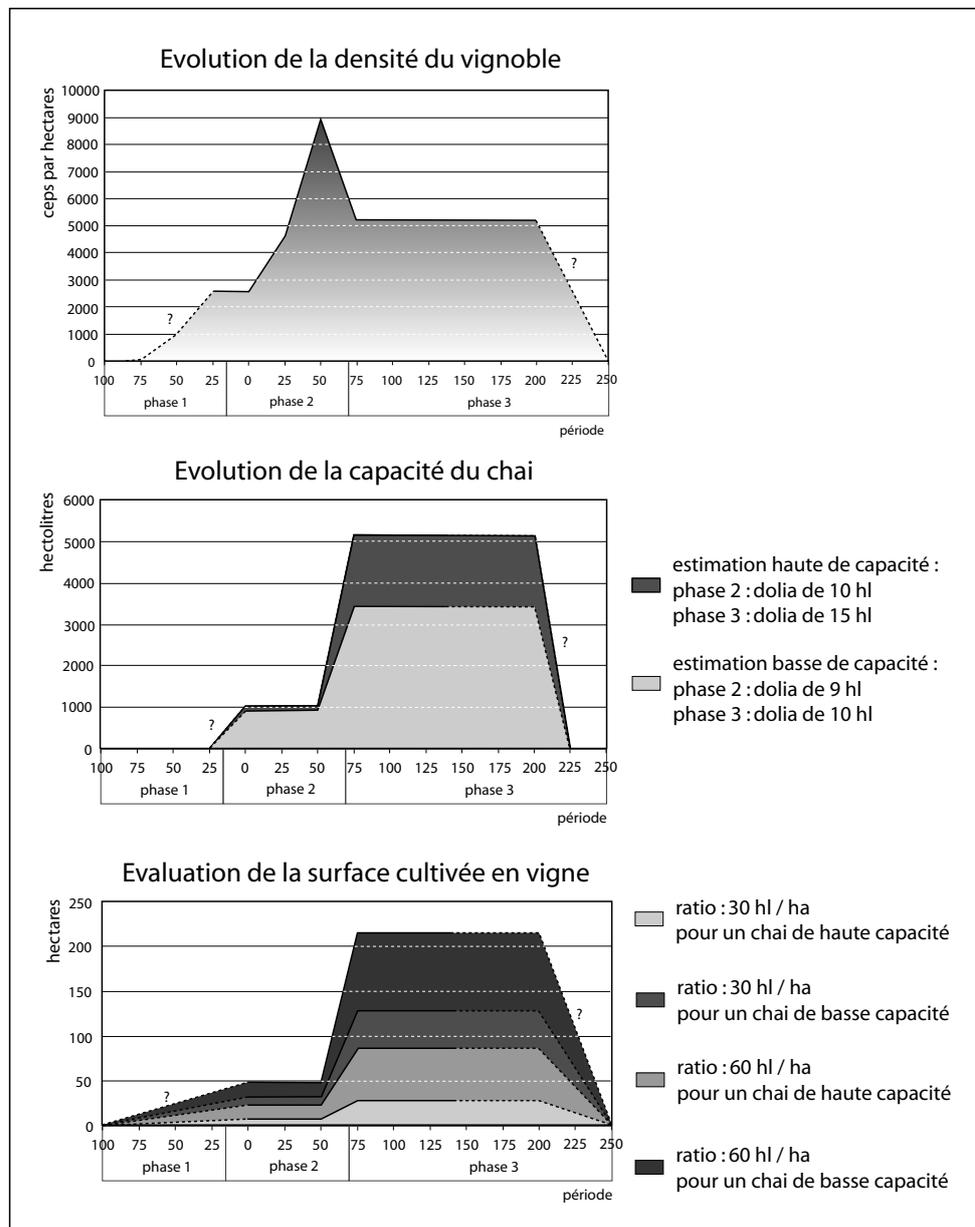


Figure 8. Evolution des vignobles de Roumèges.

de 29 à plus de 86 hectares. Les investissements majeurs qu'illustre ce renouveau marquent bien le passage à une viticulture plus productive. Cependant ce triplement de la production semble s'appuyer surtout sur une augmentation des surfaces dévolues à la vigne (rapport de 1 à 4), plutôt que sur l'amélioration des rendements par pieds (rapport de 1 à 2).

Aucun autre vignoble ne vient illustrer la période du II<sup>e</sup> au III<sup>e</sup> s. Durant cette centaine d'année, les vieilles vignes produisent encore probablement ou bien ont-elles pu à leur tour être renouvelées. Mais des phénomènes d'érosion ont tronqué la stratigraphie et empêchent toute observation.

### LES PRODUCTIONS ANNEXES DU DOMAINE DE ROUMÈGES : LES DONNÉES ISSUES DES DEPOTOIRS

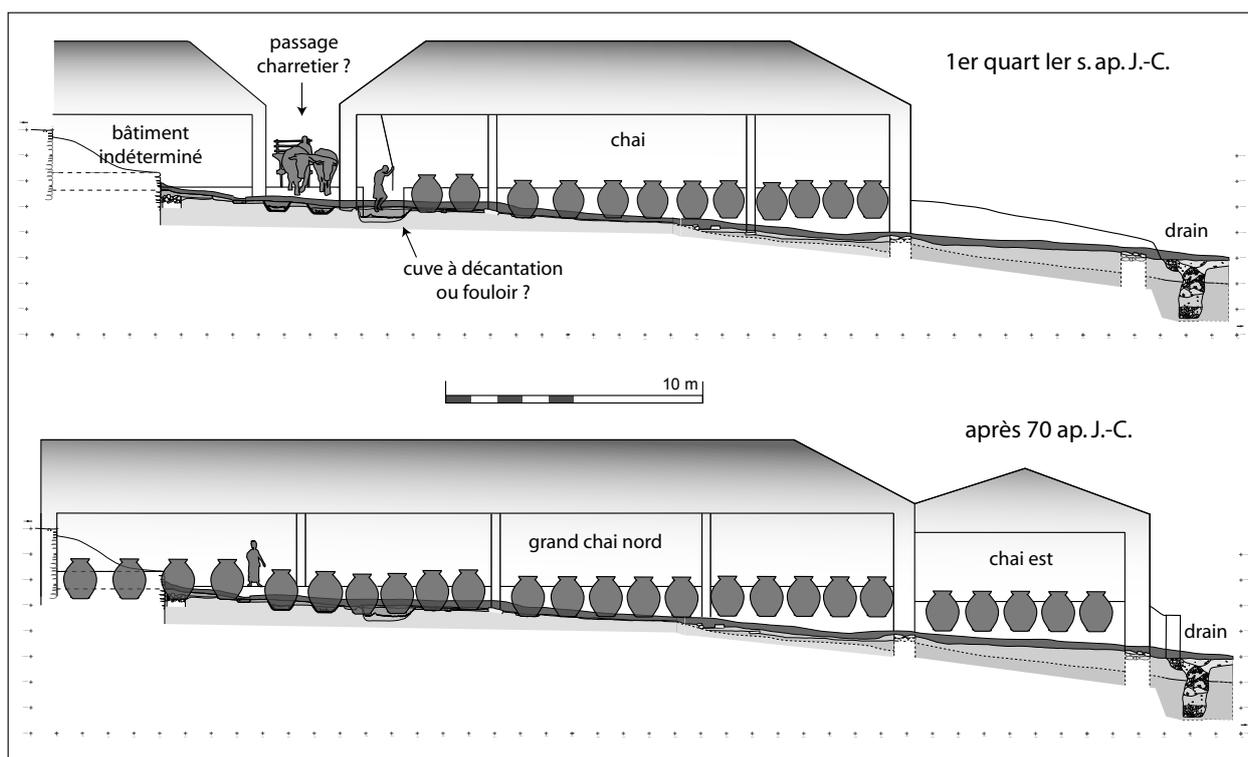
La fouille du puits de Roumèges réalisée par J.-M. Féménias<sup>2</sup> a bénéficié de méthodes d'investigation récemment éprouvées sur de nombreux autres puits de la région. Les vestiges qu'elle a livrés, du fait de conditions de conservation exceptionnelles en milieu humide et anaérobie, apportent des données supplémentaires en ce qui concerne notamment les productions annexes du domaine pour le I<sup>er</sup> s. ap. J.-C.

Ce puits n'a eu qu'un fonctionnement de type saisonnier et, peut-être de ce fait, une durée d'utilisation ne dépassant pas 50 à 70 ans. Sept niveaux de fonctionnement ont été mis en évidence, tous pourvus d'un abondant mobilier, essentiellement des récipients de puisage. On remarque la récurrence des vases en céramiques sableuses à points de chaux A10b, répliques exactes de ceux des puits de Lattes (Piquès et al. 2005) ou s'approchant de celles, plus anciennes, du bassin de Murvielles-Montpellier (Fabre et al., à par.). On est en droit de se demander s'il n'existait pas une production standardisée régionale de vases à puiser.

Les restes de graines et de végétaux livrés par ces niveaux, sans apporter de données qualitatives ou quantitatives faute d'étude carpologique achevée, évoquent les ressources naturelles du domaine. Noyaux de prunes et surtout d'olives, amandes, noix et noisettes contribuent à attester la

<sup>2</sup> Association Archéopuits.

Figure 9. Essai de restitution des deux chais successifs, coupe ouest-est. (R. Bourgaud Del.).



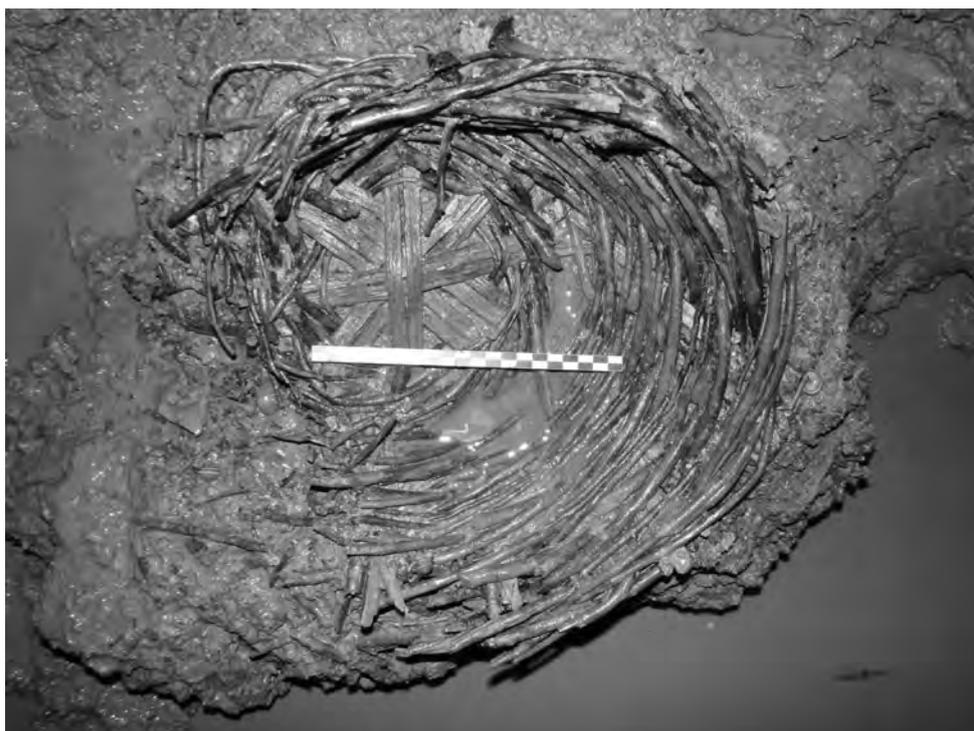
culture d'arbres fruitiers et font écho aux minces traces de vergers perçues lors du diagnostic. Une étude plus détaillée des carporestes devrait bien sûr compléter ces observations. On ignore cependant si les essences étaient plantées ou entretenues par l'homme. Ces taxons évoquent au moins la présence de ces essences à proximité de Roumèges. D'autres espèces, identifiées par L. Chabal<sup>3</sup> sur les objets en bois, sont présentes durant le I<sup>er</sup> s. : sapin, saule, cornouiller, hêtre, orme, frêne et chêne à feuillage caduc. Indirectement, on touche ici la question de la sylviculture. Mais ces différents bois utilisés à la fabrication d'objets manufacturés, et donc peut-être issus du commerce, ne sauraient toutefois prouver l'existence de ces arbres dans le paysage de Roumèges. Au-delà de ces observations, une étude de l'ensemble des restes végétaux reste donc nécessaire pour dresser un portrait plus complet de l'environnement du domaine, et notamment aussi concernant les productions céréalières. Une telle étude – L. Fabre l'a bien montré lors de la rencontre *Circa Villam* 2009 – permet ainsi de restituer l'environnement d'une *villa* et de retracer les grandes lignes du système de cultures.

Parmi les objets mis au jour dans les couches profondes du puits, de grands paniers en vannerie pourraient avoir servi aux vendanges (Fig. 10). Beaucoup d'autres fragments de vanneries associés à ces niveaux permettent ici d'aborder la question de la production d'osier. La finition assez fruste des paniers laisse en effet supposer qu'ils furent réalisés sur place, peut-être par les ouvriers agricoles eux-mêmes. Guy Barbier<sup>4</sup> fait justement remarquer qu'il était d'usage aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> s. qu'un propriétaire viticole exige de ses ouvriers la confection de paniers à vendange durant l'hiver. En supposant l'existence de cette pratique pour l'antiquité, la mosaïque du calendrier des travaux agricoles de Saint-Romain-en-Gal, datée du III<sup>e</sup> s, en serait une illustration convaincante. La scène des mois de janvier et février y représente deux personnages – possibles ouvriers agricoles – l'un fabriquant un panier, l'autre apportant un fagot d'osier. Cette forme de vannerie domaniale est tout-à-fait envisageable ici. Une première analyse des essences utilisées à la confection des vanneries du puits par L. Chabal montre l'utilisation du saule et du cornouiller. Mais,

<sup>3</sup> Xylogue, anthracologue, Centre de Bio-Archéologie et d'Ecologie, CNRS UMR5059, Université de Montpellier 2, Institut de Botanique, Montpellier.

<sup>4</sup> Artisan vannier professionnel, auteur de reconstitutions d'objets archéologiques, co-auteur de l'exposition « la vannerie dans l'Antiquité » (Barbier et al. 2007).

Figure 10. Un des deux grands paniers trouvés dans le puits, daté du milieu I<sup>er</sup> s. ap. J.-C. (Cliché : J.-M. Féménias).



on ne peut en déterminer le caractère sauvage ou cultivé. Dans l'hypothèse d'une vannerie pratiquée régulièrement au domaine, on peut penser que, s'ils ne sont pas cultivés, les plans sauvages bénéficient au moins d'un entretien particulier pour en gérer la ressource.

La grande mare domestique dans la cour de service pose à elle seule la question de l'élevage. Servait-elle à l'élevage d'oiseaux domestiques ? Était-ce un vivier ? A moins qu'elle n'ait simplement eu la fonction d'abreuvoir ? Remarquons qu'à part quelques restes de poules dans le puits, aucun reste d'oiseau domestique n'a été mis au jour lors de la fouille. Creusée à même le substrat, sans autre aménagement qu'un petit muret bordier, elle semble en outre peu adaptée à l'élevage de poissons. Cela tend à conforter l'hypothèse de l'abreuvoir. A ce titre, il est notable d'observer que les niveaux d'abandon du puits ont livré les ossements d'au moins quatre équidés juvéniles. La présence de ces individus jeunes autorise V. Forest à émettre l'hypothèse d'un élevage d'équidés à Roumèges durant le I<sup>er</sup> s. (Forest 2008). Il pose également la question de l'élevage de lapins, du fait de la présence de onze individus dans le puits. Cette hypothèse est confortée par les restes d'autres animaux domestiques associés à ces lagomorphes.

Le dernier point sur lequel on s'arrêtera concerne l'opportunité d'exploitation des ressources marines qu'offre la proximité immédiate de l'étang de Thau. La consommation de coquillages, avérée dans la plupart des *villae* de la région, est ici illustrée par de très nombreux restes de peignes glabres et dans une moindre mesure d'huîtres. Rien ne prouve l'origine strictement locale de ces coquillages et on ne sait s'ils étaient ramassés par les occupants de l'établissement ou bien s'ils provenaient d'une activité spécialisée ou d'un commerce. On soulignera simplement l'extrême rareté du mobilier halieutique qui ne plaide pas en faveur de la pratique régulière de la pêche. Cependant, à la lecture de l'article de G. Piquès sur la fabrication de sauces de poissons à Lattes (Piquès 2005), il convient de s'interroger sur la réalité d'une telle activité à Roumèges, et de fait, indirectement, sur la pêche. En effet, l'auteur attribue à quelques fonds percés d'amphores G4, mis au jour dans un puits de Lattes, la fonction de filtres pour la fabrication de telles sauces. Il s'appuie notamment sur la présence d'os de poissons conservés dans l'un de ces récipients. Le dépotoir de Roumèges a livré trois fonds percés de G4 (Fig. 11). On est tenté en premier lieu de les considérer comme des pots horticoles (Barat/Morize 2003, 122), mais les données nouvelles qu'apportent les exemplaires de Lattes portent à nuancer cette interprétation. La similitude des paysages lagunaires de Lattes et de Roumèges va dans ce sens. Pour autant, on restera conscient de la différence de statut des sites pris en compte. Si la production de sauces semble avoir toute sa place dans une agglomération telle que Lattes, qu'en est-il pour un établissement rural ? La proximité des agglomérations de la presqu'île balarucoise peut-elle constituer un débouché pour cette production ? Celle-ci pourrait – pourquoi pas – être pratiquée durant la trêve agricole hivernale.

Les productions non viticoles sont finalement peu documentées et reposent souvent sur des hypothèses. Mais ces rares vestiges posent la question d'un nouveau panel d'activités dans un domaine agricole gallo-romain, en sus de sa culture principale que constitue la vigne.

### **ROUMÈGES : UNE SITUATION PARTICULIÈRE**

La particularité de la *villa* de Roumèges tient au fait qu'elle ne semble pas commander de bassin versant, à l'inverse de la définition de C. Pellecier du territoire domanial (Pellecier 2000, 312). L'établissement est au contraire situé sur une crête qui sépare deux faibles pentes. Son territoire qui n'est pas défini par une vallée, bute très vite sur le rivage lagunaire. Au mieux, il s'étire du nord-est au sud-ouest sur une étroite bande côtière

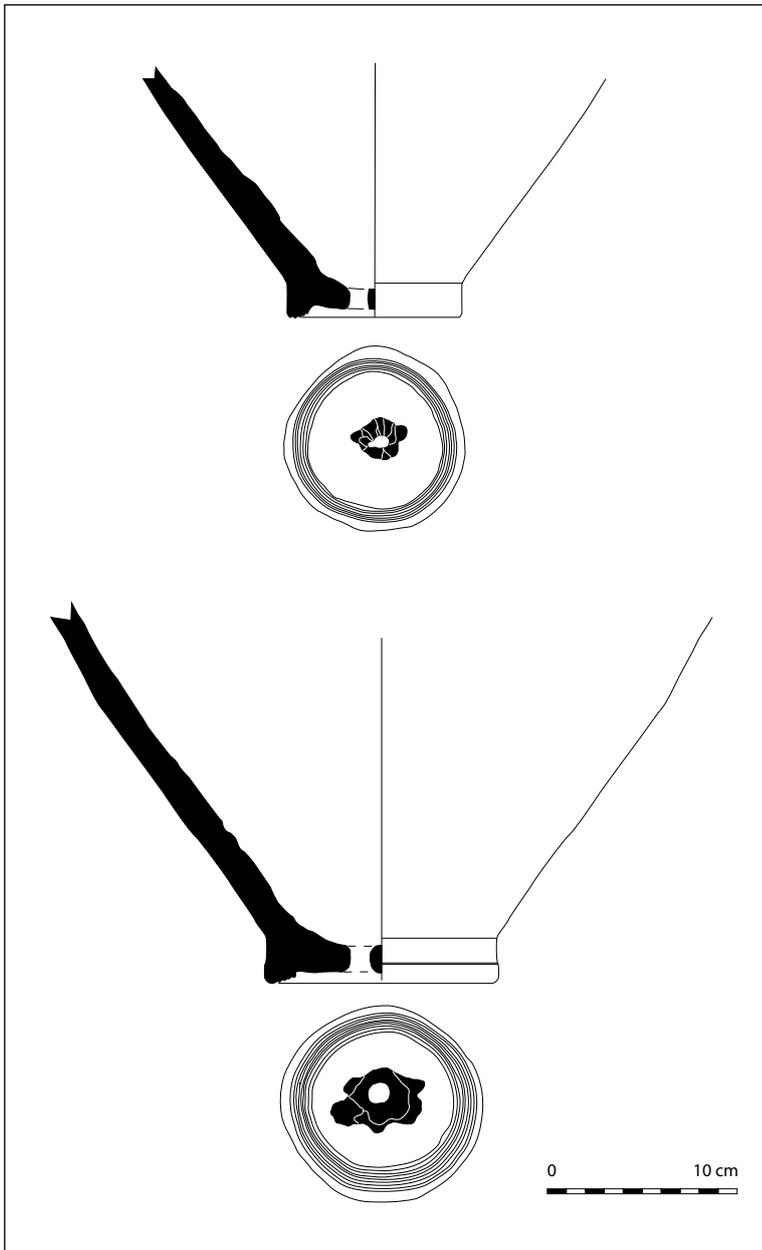


Figure 11. Fonds d'amphores Gauloise 4 percés issus du dépotoir culinaire, US2060. (dessin D.A.O. : J. Lescure).

réservée au maître ? A ce titre, la proximité de la *villa* des Clachs située à moins de 400 m au nord-est ne laisse de s'interroger sur le rapport entre les deux établissements. Roumèges pourrait-il correspondre à une simple annexe agricole de cette dernière ? Faut-il considérer que sa disparition au début du III<sup>e</sup> s. ne correspond en fait qu'à une diminution de l'activité viticole d'un seul et même domaine, qui se recentrerait alors sur le noyau que constituent les Clachs ?

Malgré les questions qu'implique cette situation atypique, on fera preuve de prudence. Il faut en effet considérer que la totalité des vestiges du bâtiment de Roumèges n'a pu être étudiée, se trouvant en partie hors de l'emprise de fouille. En outre, l'ampleur des investissements réalisés dès le I<sup>er</sup> s. coïncide peu avec un bâtiment au statut d'annexe décentrée d'un grand domaine. Enfin, il faut prendre en compte le fait que des fragments de *dolia* retrouvés aux Clachs impliquent là aussi l'existence d'un chai. On préférera par conséquent considérer Roumèges comme une *villa* indépendante, anormalement proche de celle des Clachs, et dont l'abandon subit serait lié

de quelques centaines de mètres de large. A n'en pas douter, les vignobles constituent avec les vergers, les champs de céréales et les pâturages l'essentiel de l'occupation foncière du domaine, à l'instar du schéma établi pour les établissements ruraux gallo-romains de cette région. Mais cette situation particulière implique l'exploitation d'autres ressources. Inséré dans l'étaiu que constituent le massif de la Moure d'un côté et l'étang de Thau de l'autre, Roumèges devait obligatoirement tirer profit de ces deux ensembles.

A la lumière de ces éléments, la question qui mérite enfin d'être posée ici réside d'une part dans le statut de l'établissement rural de Roumèges et d'autre part dans son rapport avec la *villa* voisine des Clachs.

L'absence apparente de *pars urbana* pose en effet le problème de son identité. S'il est logique qu'un bâtiment, on l'a vu, occupe la partie sud de la terrasse supérieure, aucun vestige n'en a cependant été conservé. En outre l'image sociale que renvoie l'étude du dépotoir alimentaire est plutôt celle d'une classe laborieuse, du fait de pratiques culinaires traditionnelles illustrées par des plats à bouillir (Lescure 2008). Faut-il pour autant considérer que Roumèges ne constitue qu'un bâtiment agricole sans habitation

à une concentration foncière au profit sa voisine. C. Pellecuer fait justement remarquer que ce type de fusion à la même époque est avéré dans plusieurs sites ruraux du Var (Pellecuer 1996, 282).

La *villa* de Roumèges ne se démarque des *villae* de la région que par une situation topographique particulière et un abandon précoce. En revanche, comme elles, elle a basé son activité sur la viticulture intensive. Elle a su en outre tirer profit de tout ce que son environnement avait à lui offrir. Son étude s'ajoute aux données sur la viticulture antique et contribue à dresser un portrait plus complet de l'ensemble domanial rural antique dans ses composantes élargies notamment à l'environnement naturel et aux ressources et productions secondaires.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

- BARBIER, G., COULON, G., PICHONNET, M. 2004, *La vannerie dans l'Antiquité*, Musée de Préhistoire d'Ile-de-France, Nemours.

- BARAT, Y., MORIZE, D. 2003, L'archéologie des jardins antiques : le cas de la *pars urbana* de la *villa* de Richebourg (Yvelines), *Actualité de la recherche en Histoire et Archéologie agraires, Actes du Colloque international AGER V, septembre 2000, Besançon*, Presses Universitaires Franc-Comtoises, Besançon, 117-126.

- BOURGAUT, R., LOPEZ, D., TURREL, K. 2007, *ZAE Les Clachs – Tranche 1, Commune de Poussan (Hérault)*, Rapport final d'opération de diagnostic archéologique, mars 2007, archivés au S.R.A. Languedoc-Roussillon, Montpellier.

- BOURGAUT, R., LESCURE, J., TURREL, K., PESENTI, C., VACASSY, G. 2008, *ZAE Les Clachs – Tranche 1, Commune de Poussan (Hérault)*, Rapport final d'opération de fouille préventive, février-juin 2008, archivés au S.R.A. Languedoc-Roussillon, Montpellier.

- BRUN J.P. 2003, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique, Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, éd. Errance, Paris.

- CARRATO, C. 2009, *Contribution à l'étude des dolia à l'époque gallo-romaine dans la province de Narbonnaise (Ier s. av. J.-C. – Ve s. ap. J.-C.)*, Mémoire de Master 2, sous la direction de S. Mauné, Université Paul Valéry Montpellier III, inédit.

- FABRE, G., ROUMEGOUS, A., VAUXON, O., MALIGNAS, A. TAULLARD, P. à paraître, *Un bassin dans le centre monumental de l'agglomération du Castellat à Murviel-les-Montpellier (Hérault)*, Revue Archéologique de Narbonnaise, Montpellier.

- FOREST, V. 2008, Etude archéozoologique préliminaire, ostéologie, conchyliologie, R. BOURGAUT et al., *ZAE Les Clachs – Tranche 1, Commune de Poussan (Hérault)*, Rapport final d'opération de fouille préventive, février-juin 2008, archivés au S.R.A. Languedoc-Roussillon, Montpellier, 141-185.

- LESCURE, J. 2008, Etude du mobilier céramique découvert dans la fosse FS 2002, R. BOURGAUT et al., *ZAE Les Clachs – Tranche 1, Commune de Poussan (Hérault)*, Rapport final d'opération de fouille préventive, février-juin 2008, archivés au S.R.A. Languedoc-Roussillon, Montpellier, 186-195.

- PELLECUER, C. 1996, *Villa et domaine*, J.-L. FICHES (dir.), *Le III<sup>e</sup> s. en Gaule Narbonnaise, Données régionales sur la crise de l'empire*, Actes de la table-rondes du GDR 954, Aix-en-Provence, La Baume, 15-16 septembre 1995, Sophia-Antipolis, 277-291.
- PELLECUER, C. 2000, *La villa des Prés-Bas (Loupian, Hérault) dans son environnement. Contribution à l'étude de la villa et de l'économie domaniale en Narbonnaise*, Thèse de doctorat, Aix-en-Provence.
- PIQUES, G. 2005, Les déchets d'une fabrication de sauce de poisson dans le comblement d'un puits gallo-romain et la question du sel à Lattes, G. PIQUES, R. BUXO (dir.) *Onze puits gallo-romains de Lattara (I<sup>er</sup> s. av. n. è. – II<sup>e</sup> s. de n. è.)*, *Fouilles programmées 1986-2000*, Collection Lattara, vol.18, CNRS, Lattes, 293-306
- PIQUES, G., PY, M., VIVAR, G. 2005, La céramique des puits de Lattes, contribution à la chronologie des remplissages, G. PIQUES, R. BUXO (dir.) *Onze puits gallo-romains de Lattara (I<sup>er</sup> s. av. n. è. – II<sup>e</sup> s. de n. è.)*, *Fouilles programmées 1986-2000*, Collection Lattara, vol. 18, CNRS, Lattes, 71-118.
- POMAREDES, H., BARBERAN S., FABRE, L., RIGOIR, Y. et coll. 2005, *La Quintarié (Clermont-l'Hérault, 34), Etablissement agricole et viticulture, atelier de céramiques paléochrétiennes (D.S.P.) (I<sup>er</sup>-VI<sup>e</sup> s. ap. J.-C.)*, Collection « Archéologie de l'A75 », Editions Monique Mergoil, Montagnac.
- TCHERNIA, A. 1995, Les dimensions de quelques vignobles romains, Collectif, *Du Latifundium au Latifundo. Un héritage de Rome, une création médiévale ou moderne ?*, Actes de la table ronde internationale du CNRS, l'Université Michel de Montaigne Bordeaux III, 17-19 déc. 1992, Publication du Centre Pierre-Paris, URA 991, De Boccard, Paris, 383-394.