

ARCHÉOLOGIEETHISTOIRE DE, LA MÉDITERRANÉE ET DE L'ÉGYPTE ANCIENNES

Lab Ex A N R - 1 1 - L A B X - 0 0 3 2 - 0 1













BOTHROS

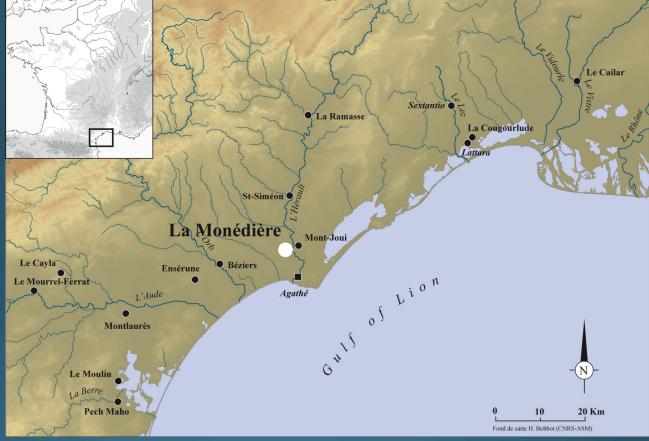
Etude pluridisciplinaire d'un ensemble à caractère votif du V^e s. av. J.-C. La Monédière (Bessan, Hérault)

Eric Gailledrat (CNRS, ASM)

Avec la collaborations d e Alexandre Beylier, Anne-Marie Curé, Nicolas Garnier



La Monédière Un habitat indigène des VI^e-V^e s. av. J.-C. impliqué dans les réseaux d'échange méditerranéens

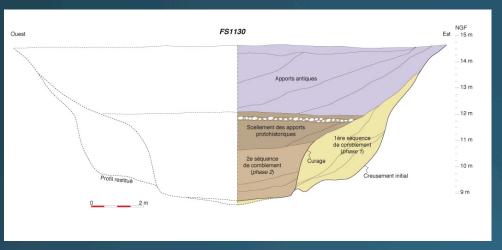


Maquette de l'épave grecque de Marseille-Jules Verne (Vle s. av. J.-C.)





La Monédière Fouille préventive menée en 2014 (Chronoterre Archéologie-CNRS)



- Découverte d'une structure excavée atypique au cœur même de l'habitat
- Une fonction strictement utilitaire?

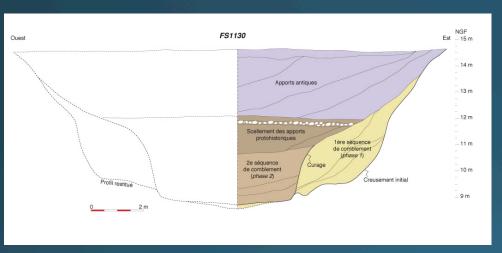






Deux phases d'utilisation rapprochées dans le temps (-475/-450 et -450/-425)

Une condamnation volontaire de la structure



- Des rejets massifs de mobilier (amphores, vaisselle...)
- Un mobilier ou des assemblages atypiques, incompatibles avec l'idée d'un simple dépotoir







Un ensemble à caractère votif?

Le vin...





... et sa consommation

La problématique spécifique de la caractérisation des pratiques rituelles

Un enjeu particulier lié au caractère mixte du site et potentiellement des pratiques mises en œuvre

La question du banquet et du *symposion* grécoétrusque

Une nécessaire approche pluridisciplinaire

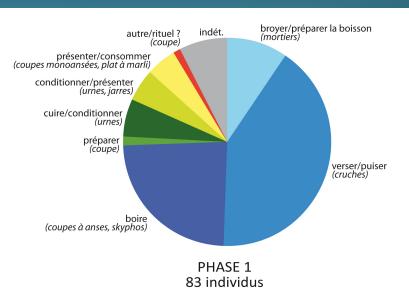


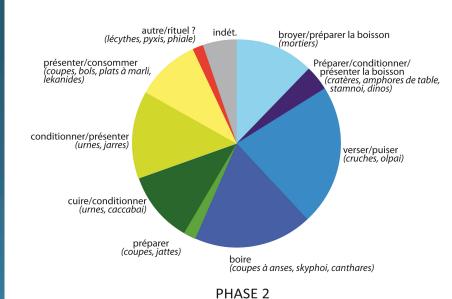


Amphores vinaires



Analyse des artefacts Carpologie Anthracologie Archéozoologie Analyses organiques

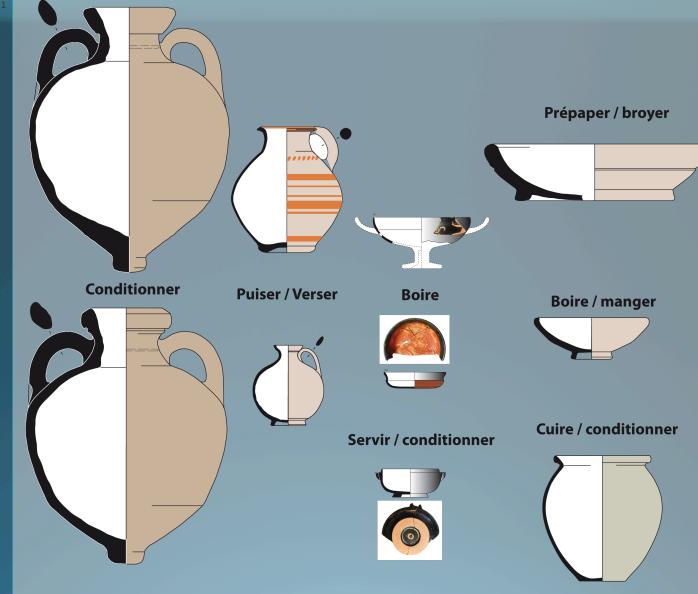




353 individus



a b E x A N R - 1 1 - L A B X - 0 0 3 2 - 0 1





Une importance spécifique de la céramique grecque (attique)















Analyse des artefacts Carpologie Anthracologie Archéozoologie







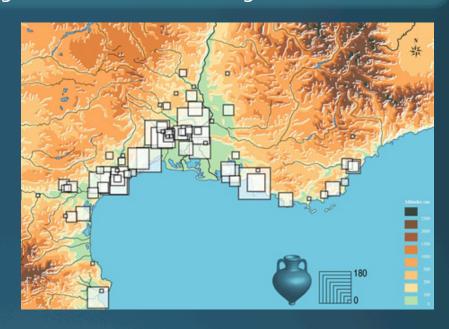
Un mode de consommation et des pratiques dépositionnelles éloignées des standards indigènes

En Gaule méridionale, une large diffusion du vin étrusque puis grec

Une adoption sélective des ustensiles liés à sa consommation

Une intégration du vin à des pratiques sociales préexistantes

Une apparente dichotomie entre pratiques de commensalité et pratiques rituelles







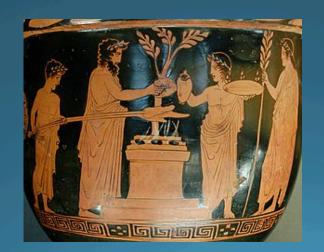
Un spectre de plantes cultivées commun à celui de l'habitat

Blé (*Hordeum/Triticum*) Orge polystique vêtue (*Hordeumvulgare*) Céréales indéterminées (*Cerealia*)



Un spectre faunistique particulier

Bœuf (Bos taurus)









Analyse d'une sélection de 40 échantillons couvrant l'intégralité du répertoire formel

Les prélèvements soumis à une extraction acido-catalysée permettant l'accès à la matière organique soluble, mais aussi insoluble et polymérisée.

Analyse selon une approche structurale par chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (GC-MS)

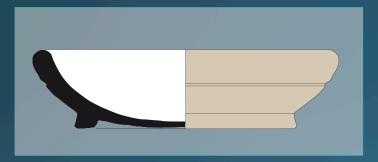
Caractérisation de la matière organique conservée à l'état de traces et identification des marqueurs de type acides gras, stérols, terpènes, sucres.



Amphores

Une association récurrente entre amphores et mortiers, signe d'une évolution des pratiques de consommation indigènes ?

Mortiers







Lab E x A N R - 1 1 - L A B X - 0 0 3 2 - 0 3



(11190-27)

(11190-23)

raisin blanc.

insoluble dans l'eau

Présence d'un morceau d'animal ruminant qui a été chauffé/cuit longuement, de la cire d'abeille, du **raisin noir** sans traces de fermentation alcoolique.

imprégnation par des graisses animales (a priori d'animal non-ruminant) et

Le miel ne laisse aucune trace chimique mais seulement la cire hydrophobe et

graisses végétales, de la cire d'abeille en faibles quantités (miel?) et du

La présence des cétones impaires implique que le mortier a été imbibé de la graisse et qu'il a ensuite été chauffé

Mortiers



Analyse des artefacts Carpologie Anthracologie Archéozoologie Analyses organiques (11212-1)

Présence dominante d'un produit laitier fermenté, de faibles quantités de résine de conifère, de cire d'abeille et de sermontain. Le raisin n'est pas détecté.

La typologie de l'objet laisse penser qu'il a servi à piller des graines de sermontain et à les mélanger avec du fromage. La résine et la cire (ou miel ?) peuvent avoir été ajoutées à la recette ou provenir d'une autre préparation.

(11436-5)

Imprégnation par un produit laitier fermenté, une huile végétale riche en fucostérol. Traces moléculaires de vin rouge.



11190-1

Vase imperméabilisé avec de la poix de conifère, possiblement mélangée à une graisse d'animal non-ruminant pour en faciliter l'application. La cruche a contenu une grande quantité de vin rouge.

Aucun autre matériau (huile végétale, cire d'abeille...) n'est détecté

11190-8

Vase imperméabilisé avec de la poix de conifère. Présence de **vin rouge** en assez grandes quantités. On trouve aussi un produit laitier fermenté.

Cruches



11190-9

Le vase n'a pas été imperméabilisé, ni par un matériau résineux ni par une cire. Elle n'a contenu que peu de matériaux : une graisse d'animal non-ruminant et du **raisin**, a priori blanc, sous forme de jus/moût.

11190-12 (IB-LANG)

Le vase a contenu principalement produit laitier fermenté (par exemple fromage), de la résine de conifère qui a pu servir à l'imperméabilisation du vase ou à l'aromatisation du contenu, et du raisin blanc.

11227-1 (GR-MONO)

Le vase a été traité avec du soufre minéral pour l'imperméabiliser et/ou le désinfecter. Il a contenu un mélange de graisse d'animal ruminant et d'huile végétale cuite, une faible quantité de cire d'abeille (qui peut être du miel jaune i.e. du miel mal raffiné) et surtout du vin rouge.



Lampe

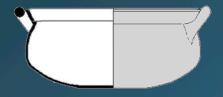


11436-4

Présence d'un corps gras d'animal ruminant fortement chauffé et d'une huile végétale qui pourrait être l'huile d'olive.

L'analyse va bien dans le sens d'une utilisation de la lampe et de corps gras utilisés comme combustibles.

Caccabé / Lopas



Analyse des artefacts Carpologie Anthracologie Archéozoologie Analyses organiques

11190-26

Présence d'un morceau d'animal ruminant qui a été chauffé/cuit longuement, d'une huile végétale qui ne présente pas de marqueurs de dégradation thermique, de résine de conifère, de cire d'abeille. La caccabé ne semble pas avoir contenu de raisin ni de vin, contrairement à la plupart des autres céramiques



Du vin associé à d'autres produits



« Elle les fit entrer et asseoir sur des chaises et des fauteuils; puis elle battait le fromage, la farine d'orge et le miel vert dans le vin de Pramnos » (Homère, l'Odyssée, X, 234-236)

« La femme pareille aux déesses y fait son mélange au vin de Pramnos. Elle y râpe un fromage de chèvre [...] puis elle y verse de la farine blanche ; et, quand elle a fini le mélange, elle les invite à le boire » (Homère, Iliade, XI, 638)

« le sacrifice ordinaire des pauvres est un mélange de farine, de vin et d'huile qu'ils appellent *thulema* » (Théophraste)



Une fosse rituelle (bothros) ayant accueilli les restes de banquets associant composantes méditerranéennes et indigènes?

Coupe étrusque avec inscription peinte « APA » (« Le Père »)



Des pratiques collectives inédites en contexte indigène

Une intégration du vin à des rituels complexes et codifiés

Contact, influence, emprunt et acculturation

Une signification historique liée aux processus d'implantation des Grecs en Gaule méridionale...