

Amphores de Tarraconaise

[Claude Raynaud]

Dans les dernières décennies avant notre ère, le commerce du vin italique, en net déclin, est relayé par un puissant courant d'importations en provenance de la province de Tarraconaise. Près d'une vingtaine d'ateliers d'amphores recensés autour de Barcelone, ainsi que de nombreuses épaves dans le bassin méditerranéen nord-occidental, attestent de la vitalité de ce commerce. L'essor de la viticulture de cette région et de celle, plus au sud, de Léétanie, s'explique probablement par le fait qu'elle produit des vins de consommation courante, comme en témoignent Pline (H.N., 14, 71) et Martial (13, 118).

Imitant d'abord l'amphore italique Dr1, les potiers tarraconais produisent ensuite conjointement une variante régionale, la forme Pa1, que l'on trouve en abondance dans les provinces voisines, notamment en Gaule Narbonnaise. Apparaît aussi dans la seconde moitié du 1er s. av. n. è. un type spécifique, la forme Tarraconaise 1, un peu moins diffusée. Au 1er s. de n. è., la gamme des conteneurs se renouvelle, le transport s'effectuant majoritairement à l'aide de l'amphore Dr2/4, moins diffusée en Gaule que les types antérieurs, sous l'effet de la concurrence du

vignoble gaulois. La production demeure toutefois importante, essentiellement tournée vers le marché italien. On trouve aussi, mais en moindre quantité, une amphore à fond plat, le type Ob74.

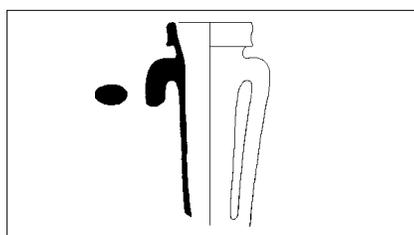
A côté des amphores vinaires, les formes Dr9 et Dr7/11, occupent une place plus modeste. Elles sont traditionnellement associées au transport du garum et des conserves de poisson, mais elles ont pu aussi, dans certains cas, contenir d'autres denrées.

Du point de vue technologique, les productions de Tarraconaise s'identifient généralement grâce à leur pâte rouge à rouge orangé, fine et dure, incluant de nombreux grains blancs.

Etudes régionales de référence pour les amphores de Tarraconaise

Provence : Sciallano 1985.

Catalogne : Miró 1988.



1 : 15

A-TAR Dr1

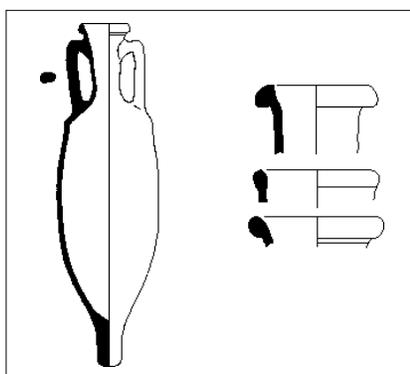
amphore

Class. ref. Dressel 1895. Cf. Miró 1988A, 60, type Dr1 Layetana.

Imitation de la forme A-ITA Dr1B, à col étroit et bord en bandeau. Pâte à deux variantes: fine et métallique, brun-rouge à cœur gris pour les productions les plus anciennes, ou rouge-orangé fine à inclusions blanches, pour les plus récentes. Vin?

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -100/-50.



1 : 20

A-TAR Dr2-4

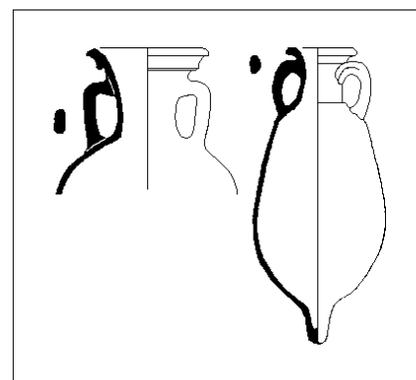
amphore

Class. ref. Dressel 1895. Cf. Miró 1988A, 60, type Dr2-4; Sciallano 1991, 49.

Panse et col cylindriques; épaulement tronconique à anses bifides coudées; bord en bourrelet; pied étroit et court. Pâte rouge brique ou beige, à gros dégraissant quartzueux. Vin.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -25/100.



1 : 20

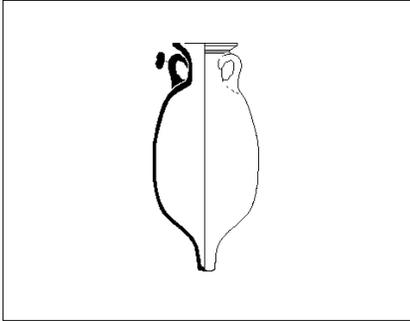
A-TAR Dr7/11

amphore

Class. ref. Dressel 1895. Cf. Miró 1988A, 99-104.

Amphore fuselée à col évasé, bord en ban-

deau concave fréquemment souligné par un bourrelet. Pâte dure et rugueuse, rouge à engobe gris-blanc ou jaunâtre. Vin
Utilisation: transporter, stocker.
Chrono.: 1/30.



1 : 20

A-TAR Dr9

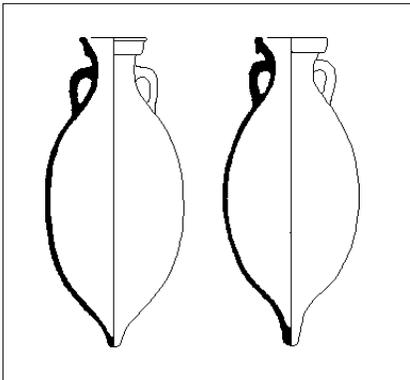
amphore

Class. ref. Dressel 1895.

Amphore à bord évasé; col bas cylindrique; anses à section ovale; pied creux allongé. Pâte rouge brique ou beige, à gros dégraissant quartzeux. Saumures.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -25/50.



1 : 20

A-TAR Lt1

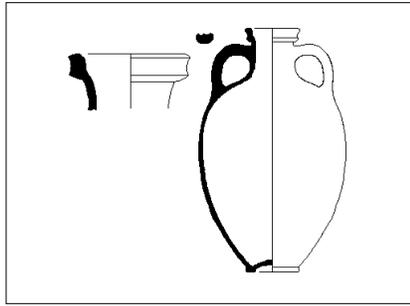
amphore

Class. ref. Miró 1988A, 63-69, type Layetana 1 ou Tarraconense 1.

Amphore de forme Dr.10, à panse ovoïde et col court évasé, à bord en bandeau. Pâte rouge ou rouge-orangé, parfois beige, dure à dégraissant de quartz et mica, généralement visible; on note parfois des traces d'engobe jaunâtre. Vin?

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -40/-5.



1 : 20

A-TAR Ob74

amphore

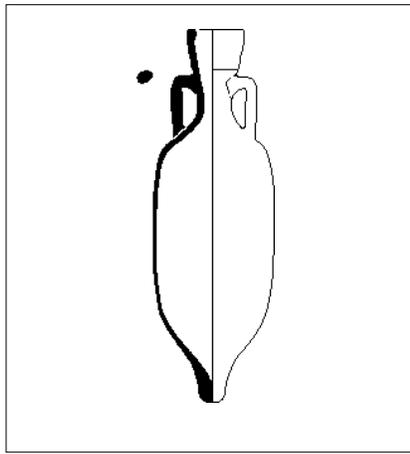
Class. ref. Loeschke 1942, type Oberaden 74.

Cf. Miró 1988A, 91-95.

Amphore pansue à fond plat et pied annulaire, col large à bord en poulie. Pâte rouge à rouge orangé, dure, à fin dégraissant blanc; la moitié supérieure porte souvent un engobe beige, blanc ou jaune clair. Vin?

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 1/30.



1 : 20

A-TAR Pa1

amphore

Class. ref. Pascual 1962. Cf. Miró 1988A, 70 et suiv.

Panse fusiforme à pied haut; épaule carénée; col étroit à bord en bandeau et lèvre arrondie ou aplatie. Pâte rouge brique ou beige, à gros dégraissant quartzeux. Vin.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -50/50.