

Le phénomène du « vin en amphore » dans l'Italie d'aujourd'hui

Article publié le 01 septembre 2014.

Christophe Caillaud

DOI : 10.58335/territoiresduvin.792

🔗 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=792>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Christophe Caillaud, « Le phénomène du « vin en amphore » dans l'Italie d'aujourd'hui », *Territoires du vin* [], 6 | 2014, publié le 01 septembre 2014 et consulté le 15 décembre 2025. Droits d'auteur : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.792. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=792>

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](#).

Le phénomène du « vin en amphore » dans l'Italie d'aujourd'hui

Territoires du vin

Article publié le 01 septembre 2014.

6 | 2014

Territoires du vin d'Italie

Christophe Caillaud

DOI : 10.58335/territoiresduvin.792

🔗 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=792>

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Introduction

La céramique et le vin : un destin croisé depuis des millénaires

Les origines du vin et de la céramique en Orient

Pithos, amphore et *dolium* dans le monde méditerranéen

Des traditions vivantes en Méditerranée et dans le Caucase comme sources d'influences.

Des jarres vinaires, pour quoi faire ?

Le retour des céramiques vinaires en Italie

Les pionniers adeptes des *qvevri* géorgiens

L'Azienda Agricola Gravner Francesco

Le Castello di Lispida

Les pionniers partisans des *tinajas* espagnoles

L'Azienda Agricola Cos

L'Azienda Agricola Elisabetta Foradori

L'Azienda Agricola Frank Cornelissen

L'Azienda Agricola Serragghia

Le renouveau des productions de céramiques vinaires italiennes

Les *capasoni* : des céramiques vinaires traditionnelles remises au goût du jour

La Vinicola Savese

Artenova : un centre moderne de production de céramique vinaire à

Impruneta

Il Vino delle Anfore : une cuvée à caractère culturel et patrimonial.

La Cantina Crosato

Conclusion

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Introduction

- 1 Depuis une dizaine d'années, une poignée de vignerons italiens, animés par une volonté d'ouvrir une voie originale dans le monde du vin, a fait le pari de remettre au goût du jour l'usage de contenants vinaires en céramique. Ces viticulteurs renouent avec des traditions remontant à l'Antiquité mais disparues de la péninsule italique depuis plusieurs siècles. Certains vignerons ont trouvé leur inspiration en Espagne ou en Géorgie, pays où la filière viticole locale utilise encore aujourd'hui des jarres en terre cuite pour la vinification et le stockage. D'autres producteurs italiens choisissent au contraire de puiser au cœur des ressources céramiques régionales afin de générer des formes inédites et mieux adaptées à leurs besoins. Après une très large introduction historique présentant le mariage du vin et de la céramique depuis l'Orient ancien jusqu'à l'Italie antique, nous proposerons un panorama de ces vignerons italiens qui participent véritablement à l'émergence d'un nouvel univers.

La céramique et le vin : un destin croisé depuis des millénaires

Les origines du vin et de la céramique en Orient

- 2 La tradition localise les origines de la vigne et du vin dans une zone comprise entre la Turquie, le Caucase et le nord de l'Iran. Les découvertes archéologiques semblent confirmer cette hypothèse. Le professeur P. E. McGovern, de l'Université de Pennsylvanie, en analysant des résidus prélevés sur des jarres en terre cuite, retrouvées à Hajji Firuz Tepe au nord des Monts Zagros en Iran, a révélé la plus ancienne trace de vinification grâce à la présence d'acide tartrique et de résine de térébinthe utilisée dès cette époque comme agent de conservation¹. Cette découverte ainsi que celles, par exemple, réalisées sur le site de Shularevi en Géorgie, font remonter les premières

traces de vinification et de stockage du vin dans des récipients en céramique, au VI^e millénaire av. J.-C.².



Photo n°1 : Tesson d'une jarre provenant du site de Hajji Firuz Tepe avec résidu de tartrate de potassium, Iran, 5400-5000 av. J.-C., Exposition le Vin, Nectar des Dieux, Génie des Hommes, musée Henry Prades, Lattes.

- 3 Plus récemment, le site d'Aréni-1 en Arménie, près de la frontière avec l'Azerbaïdjan, fouillé par une équipe d'archéologues américains et arméniens, a livré ce qui est considéré comme la plus vieille installation vinicole du monde, datée de 4100 avant notre ère. Cette installation comporte des vestiges de presse et surtout une cuve en argile permettant le recueil du moût, ainsi que des vases de stockage en céramique qui ont bien contenu du vin³.
- 4 À partir du Néolithique, l'usage de la céramique pour la réception du moût, sa vinification, son stockage et son transport semble se généraliser dans les civilisations orientales et méditerranéennes en même

temps que se répand la vitiviniculture et la consommation du vin, comme l'attestent les très nombreux témoignages archéologiques.

- 5 Ainsi, sur le site de Godin Tepe dans le Zagros, en Iran, les archéologues ont découvert des jarres contenant des résidus de vinification datant d'environ 3500 av. J.-C. Pour la même période, des preuves analogues existent en Syrie, en Anatolie et en Jordanie⁴.
- 6 En Égypte, des centaines de jarres, retrouvées dans la tombe du roi Scorpion (vers 3150 av J.-C.) contenaient du vin provenant de Palestine et d'Israël, avant que les Egyptiens ne produisent leur propre vin conditionné en jarre.



Photo n°2 : Jarres égyptiennes, époque thinite, 3100-2700 av. J.-C. Abydos, tombeaux des rois des deux I^{ères} dynasties, Musée du Louvre, Paris.

Pithos, amphore et *dolium* dans le monde méditerranéen

- 7 En Crète et en Grèce, dès le III^e millénaire av. J.-C., des installations vinicoles et des caves de stockage abritent des *pithoi*, grandes jarres de céramique de plusieurs dizaines d'hectolitres (hl), utilisées durant toute la période classique mais aussi hellénistique et romaine, dans le monde grec.
- 8 En Italie, la présence de la vigne sauvage et de sa consommation sont attestées depuis les périodes préhistoriques. Les premiers indices de vignes cultivées apparaissent vers le milieu du II^e millénaire av. J.-C. dans la zone d'Ischia-Procida, sur la côte tyrrhénienne, zone précoce de contact avec le monde mycénien. Le lien entre la production locale du vin et les contenants céramiques apparaît assez tôt dans le sud de l'Italie aux VII^e et VI^e siècles av. J.-C. : on peut citer en exemple la fouille d'une cabane d'un vigneron, certainement un colon grec venant de Grande Grèce, à Pithékussai (Ischia), où étaient entreposés des *pithoi* et des amphores⁵.
- 9 Au nord de la péninsule italique, en Étrurie, dès le VII^e s. av. J.-C., émerge une production de vin conditionné en amphore et destiné au marché gaulois.

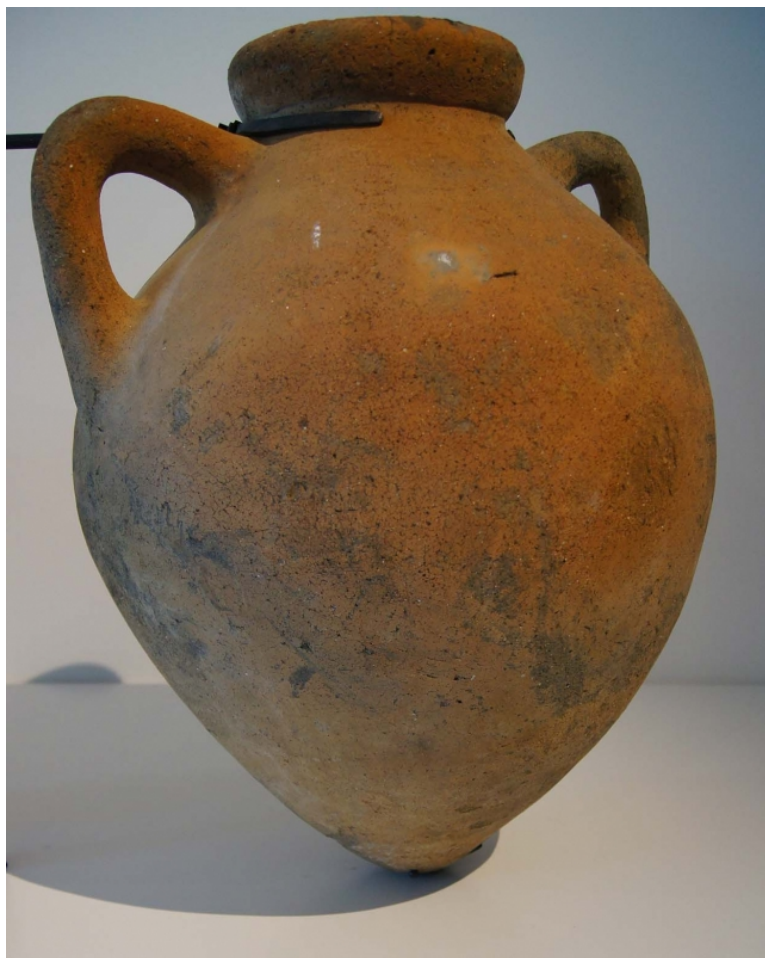


Photo n°3 : Amphore étrusque, 500 av. J.-C., épave du Grand Ribaud F., Var, dépôt DRASSM, Musée d'Histoire de Marseille.

- 10 C'est à cette même période qu'apparaissent les grandes jarres appelées *dolia* (*dolium* au singulier), dans toute la partie occidentale de la Méditerranée, que l'on va retrouver dans les chais de l'Italie, de la Gaule du sud et de l'Espagne de la fin de la République jusqu'à, parfois, la fin de l'époque romaine.
- 11 Au II^e s. av. J.-C., en Italie, on assiste à une spécialisation des grands domaines agricoles tournés vers une viticulture de masse sur toute la côte tyrrhénienne avec comme principal débouché le marché gaulois mais aussi l'Espagne. Ce phénomène est bien appréhendé par l'archéologie en Gaule, grâce aux millions de tessons d'amphores retrouvés sur les sites d'*oppida* et, en Italie, avec la fouille des unités de production des *villae* viticoles. On estime à cette époque à plusieurs millions d'hl la quantité de vin exportée en amphores à destination de la Gaule⁶



Photo 4 : Cargaison reconstituée d'amphores italiennes Dressel 1, Exposition le Vin, Nectar des Dieux, Génie des Hommes, musée Henry Prades, Lattes.

- 12 Les textes des agronomes de l'époque romaine nous apportent de précieux renseignements sur la nature et la qualité des productions vinicoles de la péninsule, mais également sur le matériel des *villae*, les processus de vinification et de conservation. Ces textes, qui viennent en complément des fouilles archéologiques, démontrent l'importance des cuves en céramique, les *dolia*. D'une capacité moyenne de 10 à 20 hl, ces *dolia*, cuits dans des fours spéciaux, dont les fours à *tinajas* espagnoles des XVIII^e-XIX^e s. peuvent être considérés comme les héritiers, sont imperméabilisés juste après la cuisson à l'aide de poix⁷. La poix, résultat de la pyrogénéation de branches de résineux, est un goudron végétal aux multiples usages dans l'Antiquité. Enduit d'étanchéité des *dolia*, des amphores, des outres et des tonneaux, elle possède également des vertus antibactériennes et antifongiques, bien connues des agronomes. Produit œnologique très utilisé, comme les différentes résines, la poix présente cependant le grand désagrément de marquer très fortement les vins au niveau aromatique. C'est pourquoi Plinie et Columelle rappellent, au I^{er} s. ap. J.-C., que le meilleur

des vins est sans nul doute celui réalisé sans produit ajouté⁸ et dans des *dolia* exempts de poissage⁹.

- 13 Caton l'Ancien, au premier quart du II^e s. av. J.-C., recommande au viticulteur de posséder dans son chai au moins 100 *dolia*, soit un volume total de 800 *cullei*, c'est à dire environ 4208 hl, pour être en mesure d'accueillir cinq millésimes successifs¹⁰. Ces *dolia* sont enterrés jusqu'à l'épaule, système libérant de la place dans le chai et, surtout, assurant ainsi un contrôle naturel des températures, notamment pendant la fermentation. Ces dispositions assurent enfin une bonne conservation tout au long de l'année.



Photo n° 5 : Chai à *dolia* de la villa Regina à Boscoreale, 79 ap. J.-C.

- 14 D'après les textes, le vin était obtenu selon un itinéraire technique proche d'une vinification en blanc moderne : les raisins, foulés et pressés directement après la récolte, ne macéraient pas dans le jus pendant les fermentations. Seulement, le mode de transport dans des paniers (engendrant entassement et écrasement de la vendange) et la phase assez longue de foulage devaient permettre aux raisins noirs de libérer notamment les anthocyanes contenues dans les pellicules au

contact du jus provenant de la pulpe, ce qui colorait plus ou moins les vins.



Photo n°6 : Pressoir de la villa des Mystères à Pompéi, 79 ap. J.-C.

- 15 Les contenants en céramique, *dolia* et amphores, vont subir la concurrence des contenants en bois en Italie, peut-être dès le I^{er} s. ap. J.-C., d'abord modestement puis de plus en plus fortement à partir des II^e-III^e s. ap. J.-C.¹¹, même si l'on connaît quelques productions d'amphores italiennes datant du IV^e-V^e s. ap. J.-C.¹² Il semble, en tout cas, qu'à la fin de l'Antiquité, l'usage des contenants céramiques disparaît de manière quasi définitive de la péninsule italique, en attendant que des vignerons éclairés redécouvrent les bienfaits des jarres en terre cuite.

Des traditions vivantes en Méditerranée et dans le Caucase comme sources d'influences.

- 16 Dans la région du Caucase, l'usage de la céramique, comme on l'a vu précédemment, est attesté depuis des millénaires dans le processus de vinification. En Géorgie, il existe encore quelques potiers capables de façonner au colombin de grandes jarres appelées *qevri*. Ces *qevri*, à l'instar des *dolia* romains, sont enterrés dans les chais et sont enduits au préalable, à la sortie du four, d'une couche de cire imperméabilisante. À l'issue des vendanges, ils reçoivent le moût, parfois avec une partie des rafles, pour entamer des macérations de très longue durée, complètement recouverts par une couche d'argile. Cette technique très particulière, pratiquée y compris sous l'ère soviétique, mais bien souvent avec des *qevri* en argile de piètre qualité ou en béton, demeure une des sources d'inspiration des vignerons désireux de s'équiper en jarres céramiques, en Italie comme dans le reste de l'Europe.
- 17 En Espagne, la tradition de vinifier et de stocker le vin dans de grandes jarres en terre cuite, appelées *tinajas*, demeure bien vivante dans quelques régions et connaît même un regain d'intérêt de la part de certains vignerons. Les deux principales régions concernées sont l'Andalousie et, au centre du pays, la communauté autonome de Castilla-La-Mancha.



Photo n° 7 : Chai à *tinajas* de la bodega César Velasco, Villarobledo, Communauté autonome de Castilla-la-Mancha.

- 18 Dans cette dernière, à partir du XVII^e s., se développe une industrie céramique très importante, en lien avec le développement du vignoble, qui va produire jusqu'au début du XX^e s. des quantités considérables de *tinajas*. Les deux centres de production de *tinajas* sont à cette époque Valdepeñas et surtout Villarobledo, où certains potiers pérennisent encore aujourd'hui ces savoir-faire. Les plus grandes *tinajas* produites au XIX^e s. atteignaient des capacités d'environ 70 à 80 hl pour une hauteur de plus de 3 mètres, et étaient souvent rendues étanches avec une couche de poix. Quelques vignerons italiens ont choisi de se tourner vers ces traditions espagnoles en faisant l'acquisition de *tinajas* neuves brutes, c'est-à-dire non imperméabilisées à la poix comme cela était pratiqué au XIX^e s. et surtout de capacité excédant rarement les 4,5 hl, les grands modèles de *tinajas* n'étant plus fabriqués.

Des jarres vinaires, pour quoi faire ? ¹³

- 19 Les témoignages des vignerons apportent quelques pistes de réponses. Ils louent en général l'origine naturelle de l'argile et la neutralité de la terre cuite. Selon eux, ce matériau donne de la complexité aux vins et respecte la pureté de l'expression du fruit et du terroir. Cette remarque est souvent liée au refus de maquiller les vins en les vinifiant en barriques neuves. Les vignerons souhaitent éviter les arômes trop marqués dus aux tannins du bois de chêne. Cela marque également une volonté de se passer de l'usage de tous les produits œnologiques modernes.
- 20 Ils apprécient également ce matériau pour ses qualités de régulation thermique. Les formes assez généreuses de ces jarres permettraient une circulation naturelle des lies et donc un enrichissement des vins et une meilleure stabilité. Grâce à ces propriétés, de nombreux vignerons relèvent le challenge de vinifier en jarre avec peu voire pas du tout de SO₂. La jarre est ainsi symptomatique d'une philosophie non interventionniste selon laquelle un vin peut presque se suffire à lui-même.
- 21 Certaines de ces jarres sont enterrées et imperméabilisées. Abritées de toute oxygénation, elles permettent un meilleur contrôle des fermentations longues. D'autres vignerons recourent à des jarres laissées à l'air libre dans le chai et sans enduit d'étanchéité dans le but d'obtenir une micro-oxygénation à travers les pores de la terre cuite, favorisant une évolution bénéfique aux vins pendant les fermentations et l'élevage. Les viticulteurs, dans ce cas précis, disent obtenir les avantages d'une barrique en bois sans les arômes empyreumatiques ou de vanille liés à la chauffe du bois ou naturellement présents dans le bois et diffusés dans le vin sous forme d'ellagitannins. Quoi qu'il en soit, les jarres modernes, contrairement aux jarres de vinification antiques, ne confèrent pas à leur contenu un goût de poix, ce qui permet de préserver l'intégrité naturelle des arômes des vins et donc de se forger son avis à travers la dégustation, évaluant ainsi l'intérêt ou non des jarres en question.

Le retour des céramiques vinaires en Italie

- 22 Ces productions sont souvent appelées à tort « vins en amphores », en Italie comme en Europe¹⁴. Or, rappelons ici que le terme « amphore » est utilisé dans l'Antiquité pour des récipients en terre cuite munis de deux anses¹⁵ d'une contenance moyenne de 25 à 30 litres servant à l'époque gréco-romaine de moyen de transport et aussi de stockage. Ce terme n'est donc pas idoine pour parler de ces vins et surtout des contenants utilisés pour leur vinification. Les *pithoi* et les *dolia* renvoient également à des productions antiques, abandonnées depuis des siècles¹⁶. L'emploi de ces deux noms apparaît aujourd'hui comme anachronique mais désigne parfois certaines cuvées de nos vignerons italiens. Lorsque les producteurs emploient des céramiques provenant de Géorgie et d'Espagne, il est alors possible de les désigner par leurs noms d'origine : *qvevri* et *tinajas*. Dans la plupart des cas et dans un esprit pragmatique, les termes de « jarres vinaires » conviennent parfaitement pour désigner ces cuves de vinification et d'élevage en terre cuite de plusieurs hectolitres que l'on retrouve dans les chais des viticulteurs contemporains.

Les pionniers adeptes des *qvevri* géorgiens

L'Azienda Agricola Gravner Francesco¹⁷

- 23 Le domaine Gravner se situe à Oslavia sur la commune de Gorizia dans la région de Friuli-Venezia Giulia, toute proche de la frontière avec la Slovénie. Josko Gravner, vigneron mondialement reconnu aujourd'hui pour sa production de « vins oranges », est attaché à une certaine philosophie visant à sauvegarder l'originalité du terroir et l'authenticité du raisin dans le vin. Désirant remettre en question ses propres pratiques vitivinicoles, c'est au cours d'un voyage en mai 2000 en Géorgie, dans la province de Kakheti, à l'est du pays, qu'il découvre véritablement les vins blancs élaborés en *qvevri*. Ces vins issus de très longue macération pelliculaire et d'un élevage de plusieurs années parfois, dans de grandes céramiques enterrées, produisent

une sorte de révélation chez le producteur italien. Aujourd'hui, le domaine possède 45 *qevri* de 15 à 27 hl enterrés dans une aile de son chai.

- 24 Se réclamant volontiers de Pline et de Columelle, Josko Gravner se limite à l'usage du soufre et du cuivre pour le traitement de ses vignes et à quelques grammes de SO₂ pour les vinifications, le but étant de vinifier avec un raisin d'une qualité irréprochable. Dans le chai, il intervient peu, laissant travailler les levures indigènes et pratiquant seulement quelques pigeages au début des vinifications. Le domaine propose deux vins blancs élaborés en *qevri*. Le *Breg Anfora*, I.G.T. Venezia Giulia, est un assemblage de Sauvignon blanc, de Chardonnay, de Pinot Grigio et de Riesling Italico. Le *Ribolla Anfora*, I.G.T. Venezia Giulia, est issu à 100 % du cépage Ribolla Gialla, variété indigène de cépage blanc très répandue avant la crise phylloxérique dans la région du Frioul, en particulier près de la frontière slovène. Ces deux vins font l'objet de 6 à 7 mois de macération puis, après pressurage, sont élevés d'abord en *qevri* pour 6 mois et ensuite plusieurs années en foudre de chêne de Slovénie. La mise en bouteilles, comme certaines des opérations précédentes, est soumise au calendrier des cycles lunaires mis au point par Maria Thun, bien connue des vignerons en agriculture biodynamique, dont Gravner tient malgré tout à se démarquer.

Le Castello di Lispida¹⁸

- 25 L'*Azienda Agricola Castello di Lispida*, à Monselice près de Padoue en Vénétie, est un ancien monastère, qui produit du vin depuis le XVIII^e s. Alessandro Sgaravatti, un des pionniers du genre, possède plusieurs jarres géorgiennes de 4 à 70 hl enterrées à l'intérieur de son cuve. La cuvée *Amphora Rosso* est issue d'un assemblage de plusieurs cépages. Réalisée pour la première fois en 2003, cette cuvée élaborée à partir de grappes entières mises à macérer et à fermenter dans les *qevri* pendant deux mois, est élevée 12 mois en jarres et pendant 18 mois dans des fûts de chêne, sans sulfites ajoutés et sans filtration.



Photo n°8 : Mise en place d'un qevri au Castello di Lispida, © Azienda Agricola Castello di Lispida

- 26 L'Amphora Bianco, I.G.T. Veneto, réalisée à partir du cépage Tocai Friulano, fermente en jarres ouvertes pendant 10 jours puis subit une macération longue en *qevris* fermés pendant 6 mois, avant de retourner dans les terres cuites pour un élevage de 8 mois, toujours sans SO₂ ajouté et sans filtration.

Les pionniers partisans des *tinajas* espagnoles

L'Azienda Agricola Cos¹⁹

- 27 L'Azienda Agricola Cos est un domaine viticole fondé dans les années 1980 par Giambattista Cilia, Cirino Strano et Giusto Occhipinti (l'initiale de chaque nom de famille formant l'acronyme COS). Ce domaine,

adepte de la culture biodynamique, s'étend sur plus de trente hectares (dont un vignoble de 12 ha), sur les communes d'Acate et de Vittoria dans la province de Ragusa, dans le sud-est de la Sicile.

- 28 En 2000, après plusieurs expérimentations, le domaine se lance sérieusement dans la production de vin en contenant céramique, ce qui fait de lui un des pionniers de l'utilisation du matériau céramique, en œnologie du moins, en Sicile, si ce n'est en Italie. L'exploitation possède aujourd'hui le plus grand chai en jarres vinaires d'Italie, constitué de 150 *tinajas* de Villarobledo (atelier d'Antonio Padilla) de 4 hl, enterrées pour limiter l'oxydation. Pour les deux cuvées phares du domaine réalisées en céramique, les fermentations alcoolique et malolactique se font dans les *tinajas*, au cours d'une longue période de macération : environ trois mois pour les rouges et six à sept mois pour les blancs. Le *Pithos Bianco*, I.G.T. Sicilia, est un vin issu à 100 % de Grecanico, cépage typique de la Sicile. Le même souci de valorisation du matériel végétal autochtone préside à l'élaboration du *Pithos Rosso*, I.G.T. Sicilia, fruit d'un assemblage de Nero d'Avola (60 %) et de Frappato di Vittoria (40 %), cépages endémiques à la Sicile, vinifiés séparément puis assemblés. Le *Frappato* (100 % Frappato) et le *Nero di Lupo* (100 % Nero d'Avola), tous les deux I.G.T. Sicilia, sont également, en partie, élaborés dans les *tinajas* espagnoles du domaine.



Photo° 9 : Vue du chai à jarres vinaires de l'Azienda Agricola Cos, © Azienda Agricola Cos

L'Azienda Agricola Elisabetta Foradori²⁰

- 29 Figure de proue du renouveau du vignoble du Trentin-Haut-Adige, Elisabetta Foradori pratique une viticulture biodynamique sur une superficie d'environ trente hectares. Aux commandes du domaine depuis les années 1980, elle valorise les cépages endémiques comme le Teroldego pour les rouges ou le Nosiola pour les blancs. Elle utilise depuis 2009 une centaine de *tinajas* de 4 hl fabriquées dans l'atelier d'Antonio Padilla à Villarobledo en Espagne.
- 30 L'Azienda Agricola Foradori propose notamment deux sélections parcellaires de Teroldego, cépage apparenté à la Syrah et au Pinot noir²¹ vinifiées en jarres depuis 2009. Le *Sgarzon*, 100 % Teroldego, I.G.T. Vigneti delle Dolomiti, provient de raisins issus d'un vieux vignoble d'1 ha. Après une macération longue de 8 mois sur peaux en *tinajas*, ce vin est élevé 3 mois en fûts de chêne. Le même type de vinification

caractérise l'élaboration du *Morei*, 100 % Teroldego, I.G.T. Vigneti delle Dolomiti, la deuxième sélection parcellaire du domaine, vinifié en *tinajas*.

- 31 Le cépage rare Nosiola, probable rejeton de la Rèze²², cultivé à 400 mètres d'altitude sur une parcelle de 2 ha, donne naissance au *Fontanasanta*, 100 % Nosiola, I.G.T. Vigneti delle Dolomiti. Ce vin fermente sur peaux pendant 8 mois dans les jarres espagnoles avant d'être élevé en fûts, d'acacia principalement.



Photo n°10 : À l'*Azienda Agricola Foradori*, la relève est assurée avec Emilio Foradori, le fils de Elisabetta Foradori.

L'*Azienda Agricola Frank Cornelissen*²³

- 32 Frank Cornelissen possède depuis le début des années 2000 un domaine de 12 ha, dont 8,5 ha de vignoble, situé à Solicchiata, sur les pentes septentrionales de l'Etna. Ses cuvées *Magma* et *Munjebel* sont

produites exclusivement à partir du Nerello Mascalese, cépage autochtone typique de la zone de l'Etna dans la province de Catane. Le vignoble est conduit de manière presque naturelle, avec peu d'entretien du sol et pas de produits de protection. Une même philosophie est pratiquée au chai : les vins sont réalisés sans levures et sans SO₂ dans des *tinajas* en provenance de Villarobledo. Ces jarres de 1,5 à 4 hl, enduites sur les parois internes de peinture époxy, garantissant hygiène et étanchéité, sont enterrées dans un substrat de pierre volcanique réduit en poudre. Pour les vinifications, les grains entiers et le jus fermentent et macèrent ensemble pendant une période de 4 à 7 mois, puis le vin poursuit son élevage en jarres jusqu'à 18 mois avant la mise en bouteilles assurée au domaine.

L'Azienda Agricola Serragghia²⁴

- 33 Sur l'île de Pantelleria, petit paradis entre Sicile et Tunisie, Gabrio Bini, architecte d'origine milanaise, produit dans un esprit biodynamique, des vins atypiques à base de Muscat d'Alexandrie, cépage dont la variété locale est connue sous le nom de Zibibbo. Possédant un petit domaine de 4 hectares, il vinifie et élève ses vins sans intrant œnologique, dans des *tinajas* espagnoles de 2,5 et 7 hl, complètement enterrées à l'extérieur des bâtiments du domaine. L'Azienda Agricola Serragghia constitue le domaine viticole italien le plus méridional utilisant des jarres vinaires en terre cuite.

Le renouveau des productions de céramiques vinaires italiennes

Les *capasoni* : des céramiques vinaires traditionnelles remises au goût du jour

La Vinicola Savese²⁵

- 34 La famille Pichierri de la Vinicola Savese à Sava, province de Tarente, dans la région des Pouilles, est le porte-drapeau du cépage Primitivo di Sava, appelé aujourd'hui Primitivo di Manduria. Elle élève une partie de ses vins dans les jarres traditionnelles utilisées dans ces régions

du sud de l'Italie, en particulier dans les Pouilles : les *capasoni*. Ces récipients en terre cuite vernissée, souvent munis de deux anses, étaient fabriqués dans la région, notamment à Grottaglie, ville bien connue pour son industrie céramique depuis des siècles. Les plus grands modèles de *capasoni* peuvent atteindre des hauteurs comprises entre 1,5 et 2 mètres pour une capacité d'environ 2 à 3 hl, comme celles utilisées à la *Vinicola Savese*. Traditionnellement, ces jarres servaient dans certaines caves coopératives de récipients de stockage à la place des barriques. Le maintien de l'usage de ces céramiques à l'échelle locale a permis l'organisation d'un événement autour de la production de vin en jarre le 29 janvier 2014 à Bari : *I Vini nelle Anfore in Puglia*, dont la dénomination rappelle les racines antiques de la production régionale du vin. Autour de la *Vinicola Savese* et de sa cuvée spéciale *Ajanaoa 2009 Capasonato* (un assemblage de Primitivo des millésimes 1984 et 1985), on notait la présence de vignerons produisant des vins à base de Primitivo élevés en jarres ou *capasoni* comme Michele Biancarddi de Cerignola dans la région de Foggia, présentant sa cuvée *Milleceppi*, élevée huit mois en jarres, Cristiano Guttarolo et ses deux cuvées *Amphora 2011* et *2012*, élevées pendant un an en jarres imperméabilisées à la cire d'abeille et Masseria Jorche, producteur de Toricella, dans la région de Tarente, du *Primitivo di Manduria Riserva 2010* élevé, en partie, en *capasoni*.

Artenova : un centre moderne de production de céramique vinaire à Impruneta²⁶

- 35 Reconnue pour la qualité de son argile depuis la Renaissance, la ville d'Impruneta, près de Florence en Toscane, héberge un atelier de production de terre cuite dirigé par Leonardo Parisi : *Artenova*. L'atelier s'est spécialisé il y a quelques années dans l'élaboration de grandes jarres vinaires. Fabriquées de manière traditionnelle, ces jarres sont montées au colombin, séchées pendant plusieurs semaines et cuites dans de grands fours à une température avoisinant les 1000° C.



Photo n°11 : Dans l'atelier *Artenova* la fabrication des jarres est réalisée de manière traditionnelle selon la technique du montage au colombin. ©*Artenova*.



Photo n°12 : Les pièces, une fois façonnées, exigent un séchage progressif de plusieurs semaines. © Artenova.



Photo n°13 : Vue des fours de cuisson des jarres dans l'atelier *Artenova*. © *Artenova*.

- 36 Ces jarres sont vendues aux viticulteurs, soit « brutes de cuisson », soit imperméabilisées grâce à un revêtement interne à base de cire d'abeille ou de peinture époxy. D'une contenance de 2, 3, 5 ou 8 hl pour les vinifications, elle peuvent être équipées, pour l'élevage, d'un couvercle étanche en acier inoxydable et munies d'un robinet de dégustation et/ou d'un robinet de soutirage ou de vidange. L'atelier produit également des cuves ovoïdes ou cylindriques de 6 hl, en terre cuite, équipées de plafonds mobiles également en acier inoxydable. Un partenariat avec l'œnologue italien Francesco Bartoletti a permis de valider les systèmes d'étanchéité permettant d'éviter au maximum tout processus d'oxydation néfaste pour le vin. Les tests ont également mesuré la capacité de la terre cuite en matière d'isolation thermique contribuant à une régulation naturelle des températures du vin par rapport aux températures ambiantes.
- 37 *Artenova* distribue sa production essentiellement en Italie mais également à l'étranger en Australie, aux U.S.A, en Nouvelle-Zélande, en Hongrie, en Autriche et en Suisse. Le cœur de la clientèle d'*Artenova*

est constitué de vigneron toscans mais, de plus en plus, l'officine toscane exporte dans d'autres régions d'Italie : dans le Piémont, en Ligurie, dans les Abruzzes et en Sardaigne.



Photo n° 14 : Jarres vinaires de l'atelier *Artenova* installées dans le chai du domaine Grignanello à Castellina in Chianti, dans la Province de Sienne (Toscane). © *Artenova*.

- 38 Aujourd'hui, plus d'une soixantaine de producteurs de vins dans le monde utilisent des jarres ou des cuves produites par l'atelier. *Artenova* a même créé spécialement à la demande de Francesco Iacono, œnologue de la *Tenuta di Rubbia al Colle*, des cuves en terre cuite en forme de barriques et d'une capacité de 2 à 3 hl. Ces « tonneaux d'argile » permettent l'élevage pendant 18 mois du *Barricoccio*, D.O.C.G. Val di Cornia Suvereto Sangiovese, un vin 100 % Sangiovese, le cépage roi de la Toscane, sans doute originaire du sud de l'Italie, entre la Calabre et la Sicile²⁷.
- 39 Fort de son succès, *Artenova* a pu organiser le 22 juin dernier dans ses locaux, une première journée de rencontres intitulée « La Terra-

cotta e il vino » en présence de l'œnologue Francesco Bartoletti et d'une dizaine de vigneron. Cette journée offrait l'opportunité de déguster des productions déjà en vente et des vins en cours d'élaboration comme la cuvée 2010 à base de Sangiovese, I.G.T. Toscana du *Castello dei Rampolla* situé à Ponzano dans le Chianti, la Syrah 2011, I.G.T. Toscana du *Castello del Trebbio* ou la cuvée « Vis » 2010 à base de Barbera d'Asti de l'*Azienda Vitivinicola Creato* du Piémont. Cette dernière cuvée, réalisée par l'œnologue Luigi Armanino, a fait l'objet d'un test comparatif entre un élevage en barriques et un élevage en jarres de terre cuite. Il est possible de citer également d'autres productions réalisées grâce aux jarres vinaires de l'atelier *Artenova* comme la Syrah 2010 de la *Tenuta Casadei* de Pontassieve ou la cuvée Noesis, I.G.T. Toscana, de la *Tenuta Belvedere* à Rignano sull'Arno. Pour cette dernière, l'assemblage de Trebbiano, de Malvasia et de San Colombano, est vinifié et élevé 8 mois dans des jarres de 5 hl. Ce véritable phénomène lié à l'usage des céramiques vinaires dépasse le cercle des vignerons, puisqu'une brasserie *Birra del Borgo*, vient de commercialiser une bière élaborée en jarre à la façon étrusque, *Etruscaarcheobirra*, reconstituée sur la base de documents archéologiques attestant l'usage de grenade, de miel ou de résine.

Il Vino delle Anfore : une cuvée à caractère culturel et patrimonial.

- 40 Le groupe Cevico, un des dix plus grands producteurs de vins en Italie, propriétaire du domaine *La Tenuta Masselina* (22 ha), situé à Castelbolognese, à l'ouest de Ravenne, dans la Région d'Emilie-Romagne, s'est associé au *Museo delle Ceramiche di Faenza* pour produire une cuvée « culturelle » valorisant à la fois la production viticole ancestrale locale et l'art de la céramique, en particulier la céramique dite « majolique » qui a fait la renommée de la ville aux XV^e et XVI^e siècles. C'est d'ailleurs la représentation d'un médaillon de faïence qui orne la bouteille de cette cuvée *Vino delle Anfore*, réalisée dans des jarres en terre cuite de plusieurs hl, produites dans l'atelier du maître céramiste Pier Paolo Garavini de Faenza. Les vinifications, fermentations alcoolique et malolactique et une bonne partie de l'élevage se déroulent pendant plusieurs mois en jarres, donnant naissance à un produit unique issu de vieilles parcelles de Trebbiano Romagnolo, cépage connu en France sous le nom d'Ugni Blanc.

La Cantina Crosato²⁸

- 41 Située à l'est d'Udine dans la région du Frioul en Vénétie, La *Cantina Crosato*, représente un autre exemple d'initiative locale singulière en matière de vinification en contenants céramiques. En effet, ce domaine présente dans son chai d'élevage, à l'aide d'une scénographie très soignée, des dizaines d'« amphores » munies de deux anses d'environ 50 litres. Ces terres cuites servent à l'élevage de la cuvée *Bianco d'argilla* du domaine, à base du cépage Friulano (14 mois en « amphore ») et de la cuvée *Rosso d'argilla* à base de Refosco et de Merlot (24 mois en « amphore »).

Conclusion

- 42 L'usage de jarre en terre cuite dans les chais des vignerons italiens peut apparaître comme un phénomène tout à fait marginal, surtout si l'on compare le nombre des utilisateurs des dites jarres au nombre total des producteurs de vins de la péninsule. Cependant, ce mouvement tout à fait original ne se limite pas à l'Italie et semble faire des émules en France ou en Suisse. En Géorgie, et dans une moindre mesure en Espagne et au Portugal, les traditions vinicoles ancestrales liées à l'utilisation des *qevri* ou des *tinajas* font l'objet d'un renouveau, voire d'une valorisation sans précédent²⁹, ce qui n'est pas sans influence sur la démarche des viticulteurs italiens. Ces derniers trouvent dans l'usage des céramiques vinaires un formidable terrain d'expérimentation et également un extraordinaire support dans leur quête personnelle de produire un vin unique, non standardisé. Ils souhaitent également revenir aux sources du vin³⁰, à un vin plus naturel dont la création répond à des enjeux quasi philosophiques. Il faudra en tout cas à l'avenir observer avec attention et intérêt l'évolution de cet engouement pour évaluer son ancrage durable dans les pratiques œnologiques en Italie et ailleurs, ou bien constater son aspect éphémère.
- 43 Remerciements : je souhaite vivement remercier tous les vignerons italiens, sans qui cet article n'aurait pas pu voir le jour, un grand merci donc pour leurs témoignages directs ou indirects. Je remercie également Katie Lodge pour sa maîtrise de la langue de Shakespeare et enfin merci aux membres du Service culturel du musée gallo-romain

de Saint-Romain-en-Gal - Vienne pour leur soutien et leur disponibilité.

-
- 1 MCGOVERN Patrick E., « Le premier vin de l'Humanité », dans Jean-Pierre BRUN- Matthieu POUX- André TCHERNIA, *Le Vin, Nectar des Dieux, Génie des Hommes*, Infolio, 2004, pp 34-37.
 - 2 BRUN Jean-Pierre, *Archéologie du vin et de l'huile de la Préhistoire à l'époque hellénistique*, Paris, Editions Errance, 2004, pp 37-39.
 - 3 BARNARD Hans, « Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands », *Journal of Archaeological Science*, XXX, 2010.
 - 4 BRUN Jean-Pierre, *Archéologie du vin et de l'huile de la Préhistoire à l'époque hellénistique*, Paris, Editions Errance, 2004, p.39.
 - 5 BRUN Jean-Pierre, *Archéologie du vin et de l'huile de la Préhistoire à l'époque hellénistique*, Paris, Editions Errance, 2004, pp 161-164.
 - 6 TCHERNIA André, OLMER Fabienne, « Le vin de l'Italie romaine, dynamiques et zones de production », dans Jean-Pierre BRUN- Matthieu POUX- André TCHERNIA, *Le Vin, Nectar des Dieux, Génie des Hommes*, Infolio, 2004, pp 104-121.
 - 7 COLUMELLE, *De l'agriculture*, XII, 18, J. André (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1988.
 - 8 La liste des intrants œnologiques naturels cités par les agronomes de l'Antiquité est très longue : plus de deux cent plantes et fruits répertoriés, résine, miel, poudre de marbre, plâtre, etc.
 - 9 « Le vin le plus salubre est celui dont le moût n'a reçu aucune adjonction, et c'est encore mieux si ses conteneurs n'ont pas été enduits de poix », PLINÉ l'Ancien, *Histoire naturelle*, XXIII, 45-46, J. André (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1971 et « De toutes les appellations, la meilleure est celle qui peut se conserver sans apprêt, et qu'il n'y faut absolument rien mêler qui altérerait sa saveur naturelle », COLUMELLE, *De l'agriculture*, XII, 19, 2, J. André (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1988.
 - 10 CATON, *De agricultura*, 11, Goujard R. (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1975.
 - 11 BRUN Jean-Pierre, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique, viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris, Editions Errance, 2003, p

83.

12 Par exemple le vin du Bruttium, cf. PANELLA Clementina, TCHERNIA André. « Produits agricoles transportés en amphores : l'huile et surtout le vin », L'Italie d'Auguste à Dioclétien. Actes du colloque international de Rome (25-28 mars 1992), Publications de l'École française de Rome, 198,1994, pp. 145-165.

13 CITERNE Pierre, « Le retour des vins élevés en amphores », *Revue des vins de France*, numéro 556, novembre 2011, pp. 30-36 et CITERNE Pierre, « Découvrez le goût du vin en amphores », *Revue des vins de France*, numéro 556, novembre 2011, pp. 78-83.

14 CITERNE Pierre, « Le retour des vins élevés en amphores », *Revue des vins de France*, numéro 556, novembre 2011, pp. 30-36 et CITERNE Pierre, « Découvrez le goût du vin en amphores », *Revue des vins de France*, numéro 556, novembre 2011, pp. 78-83.

15 Du grec ancien *amphoreûs* : « que l'on porte des deux côtés ».

16 En Grèce et surtout en Crète une production a pu se maintenir jusqu'au XX^e s.

17 www.gravner.it

18 www.lispida.com

19 www.cosvittoria.com

20 www.elisabettaforadori.com

21 VOUILLAMOZ José et GRANDO Stella, « Pinot is related to Syrah », *Hereditas*, n°97, 2, 2006, pp. 102-110

22 VOUILLAMOZ José, SCHNEIDER Ana, CRANDO M., « Microsatellite analysis of Alpine grape cultivars (*Vitis vinifera* L.) : alleged descendants of Pliny the Elder's *Raetica* are genetically related, *Genetic Ressources and Crop Evolution*, Vol. 54, n°5, August 2007, pp. 1095-1104.

23 www.frankcornelissen.it

24 www.serragghia.it

25 www.vinipichierri.com

26 www.terracotta-artenova.com

27 DI VECCHI STARAZ Manuel *et alii*, "Genetic structuring and Parentage Analysis for Evolutionary Studies in Grapevine : Kin Group and Origin of the

Cultivar Sangiovese Revealed”, *Journal of the American Society for Horticultural Science*, vol. 132 n°4, July 2007, 514-524.

28 www.vinicrosato.it

29 En décembre 2013, l'UNESCO a classé au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, la vinification géorgienne traditionnelle en *qvevri*.

30 www.gravner.it

Français

De nos jours, certains vignerons italiens développent de nouveaux principes œnologiques liés à l'usage, bien connu dans l'Antiquité, de contenants céramiques, afin de créer des vins originaux, entre autres affranchis du boisé de l'élevage en tonneaux.

Après un retour sur les sources anciennes littéraires et archéologiques, nous proposons donc de dresser ici un panorama non exhaustif des vins italiens produits ou vieillies en jarres, selon des méthodes de vinifications différentes. Ces vins sont le reflet du talent de chaque vigneron et de leur terroir, du Frioul au Trentin-Haut-Adige, de la Toscane à l'Île de Pantelleria.

English

A certain number of Italian winemakers are developing new oenological theories through the use of ceramic recipients - very common in Antiquity - to create original wines, freed from various characteristics, notably the woody element found in oak barrels.

After a return to the literary and archaeological sources, we are now able to provide a non-exhaustive panorama of the Italian wines produced or aged in earthenware, according to different wine-making methods. These wines reflect the talent of each wine-maker and their region, from the Frioul to Trentin-Haut-Adige, from Tuscany to Pantelleria Island.

Christophe Caillaud

Assistant de conservation du patrimoine, Museo gallo-Musée Gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal - Vienne
christophe.caillaud@rhône.fr