

Amphores italiennes d'époque impériale

[Claude Raynaud]

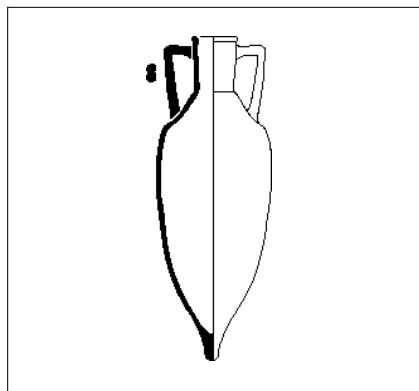
Après avoir dominé le commerce méditerranéen plusieurs siècles durant, la production de la péninsule italienne s'essouffle à la fin de la période républicaine et sous Auguste, sous l'effet conjoint de crises internes et de la concurrence des provinces occidentales, alors en plein essor économique. Un commerce italien du vin subsiste cependant avec différents crus importés dans des amphores Dr2/4, modestement représentées sur le littoral Gaulois, sur l'axe Rhin-Rhône ou en Aquitaine. Ce commerce reste probablement sous-évalué du fait qu'une partie conséquente du vin était transportée dans des doliums amarrés dans la cale des bateaux, ce qui réduit d'autant le volume des amphores commercialisées.

Une gamme variée de productions secondaires, générale-

ment de forme fuselée, provient des différentes régions italiennes, les recherches récentes ayant mis en évidence l'importance de la production de la côte adriatique (Cipriano 1989) ou du Sud (Arthur 1989). En règle générale, ces amphores sont peu abondantes hors d'Italie, seuls les types Ri527 et Ke52 connaissant une bonne diffusion. On a cru récemment identifier une production ravennate tardive, mais l'hypothèse reste incertaine faute d'analyses et d'indices typologiques (Maioli 1989).

Etudes régionales de référence pour les amphores italiennes d'époque impériale

Italie : Cipriano 1989; Panella 1989.



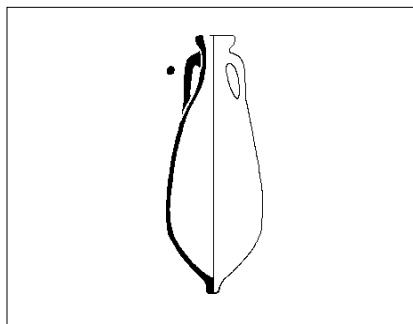
A-ITI Dr2/4

amphore

Class. ref. Dressel 1895. Cf. Panella 1989; Facchini 1989; Sciallano 1991, 38; Desbat 1990A. Panse fuselée à épaule carénée; col cylindrique; bord en bourrelet arrondi; anses coupées. Vin.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -30/150.



A-ITI Dr6B

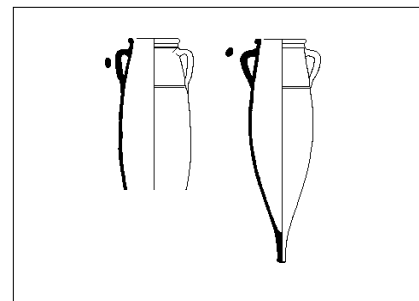
amphore

Class. ref. Dressel 1895. Cf. Baldacci 1972; Carre 1985.

Panse fuselée s'évasant vers le bas; pied court; col étroit; bord épaissi. Pâte brique à surface parfois rosée. Huile.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -50/150.



A-ITI Dr21/22

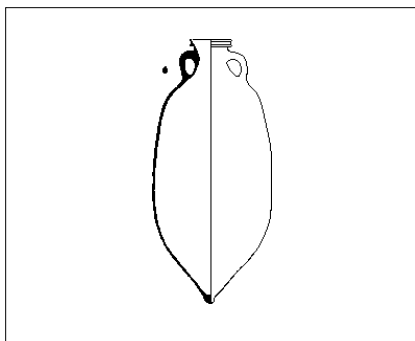
amphore

Class. ref. Dressel 1895. Cf. Panella 1970, 102-105; Becker 1986, 86.

Amphore fuselée sans col; bord en bourrelet arrondi; petites anses de section ovale. Fruits.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 1/20.



1 : 20

A-ITI Dr26

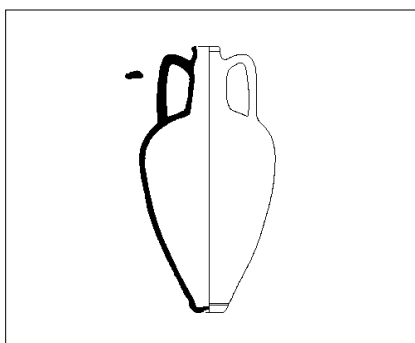
amphore

Class. ref. Dressel 1895. Cf. Zevi 1966, 224-225; Hesnard 1980, 150.

Amphore ovoïde à petit pied; col court évasé; bord en poulie. Pâte granuleuse beige-blanche. Huile.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -80/50.



1 : 20

A-ITI K114

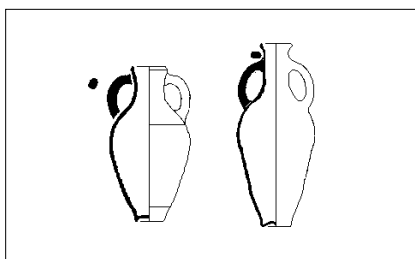
amphore

Class. ref. Robinson 1959. Equiv. amphore de Forlimpopoli: Carre 1985; Sciallano 1991, 39.

Panse ovoïde à fond ombiliqué; col haut; bord en bourrelet; anses larges coudées. Vin.

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -25/200.



1 : 20

A-ITI Ke52

amphore

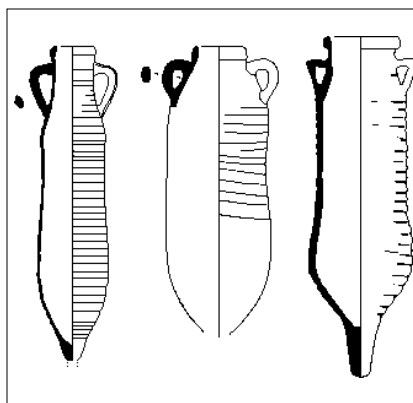
Class. réf. Keay 1984, type LII. Equiv. Robinson 1959, type M.234. Cf. Arthur 1989.

Calabre.

Panse ovoïde; fond ombiliqué; col cylindrique haut; bord mince évasé, parfois à profil en poulie; anses hautes de section ovale. Pâte variable: beige-rosé, sableuse à grosses inclusions blanches, ou beige-gris, abondant dégraissant sableux et surface blanchâtre, ou encore beige-marron, fine, micacée et à inclusions blanches. Vin?

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: 350/500.



1 : 20

A-ITI Ri527

amphore

Class. ref. Peacock 1977A, type Richborough 527. Equiv. Dressel 1895, formes 21 et 22. Cf. Borgard 1991.

Panse fusiforme cannelée, à faible épaulement; col prolongeant la panse; bord en amande; anses de section aplatie, à nervures.

Pâte dure et feuilletée, var.A: grossière, jaune à verdâtre; var.B: fine, jaune à marron-crème; var.C: fine, micacée, rouge brique. Vin, huile?

Utilisation: transporter, stocker.

Chrono.: -20/250.