

## Céramique Estampée grise et orangée dite “dérivée de sigillée paléochrétienne”

[Claude Raynaud]

Ultime production de la famille des vaisselles fines de Gaule méridionale, la céramique Estampée traditionnellement dénommée “dérivée de sigillée paléochrétienne” présente un aspect général voisin de celui des céramiques Claire B et Luisante (Février 1979, 174; CATHMA 1986, 40-42; Rigoir 1968; 1987). Les décors estampés sont très fréquents mais affectent différemment les catégories de vases. Presque systématiques sur les formes ouvertes, assiettes et bols, ils sont peu fréquents sur les formes fermées, urnes, ollas et cruches, et rares sur les mortiers. En raison de leur variété et de leur abondance, ces décors ne sont pas systématiquement commentés dans les notices de la présente classification et nous renvoyons pour leur analyse aux études spécialisées de J. et Y. Rigoir. Seuls les éléments décoratifs participant à la singularité et à la définition d’une forme ou d’une variante sont présentés.

En dépit de nombreuses nuances liées à la diversité des régions productrices et des ateliers, la céramique Estampée se caractérise par sa pâte calcaire fine de dureté moyenne, parfois tendre sur les produits de médiocre qualité, et par un engobe fin et transparent le plus souvent, parfois épais avec une tendance à s’écailler, surtout sur les productions orangées. Son répertoire, dont la typologie a été dressée par J. et Y. Rigoir, emprunte à des sources diverses, céramique Luisante pour plusieurs types de bols et coupes, céramique africaine pour les plats, céramique commune régionale pour d’autres types, mortiers, couvercles, cruches et bols. Le décor, qui ne concerne qu’une partie de la production, se fait surtout par estampage de poinçons après le tournage des vases, mais les guillochis sont assez fréquents et souvent associés aux poinçons (voir une recension des études successives dans Rigoir 1987).

Cette poterie connaît une large diffusion dans les provinces occidentales, couvrant la moitié sud de la France avec quelques incursions ponctuelles le long de la Seine (Rouen et Paris), la Suisse Romande, le littoral méditerranéen d’Espagne, la côte ligure et les îles (Baléares, Sardaigne et Corse). La diffusion se fait sporadique en Grèce et en Afrique du Nord où seuls l’Algérie et le Maroc sont touchés, tandis que la Tunisie, grande exportatrice de vaisselle, n’en reçoit pas. Trois aires de production se distinguent: le groupe atlantique, le groupe languedo-

rien et le groupe provençal, mais on connaît aussi des productions plus locales en Suisse et en Espagne.

La caractéristique principale du groupe languedocien réside dans une large utilisation de la cuisson oxydante, qui concerne 30 à 90% des vases selon les ensembles étudiés. Cette production se distingue aussi par sa grande maîtrise technique, par un répertoire de formes restreint et par la finesse et la densité de sa décoration. L’engobe, gris, rouge-brique, orangé ou ocre-jaune, brillant et adhérent, présente parfois un aspect métallique. La carte de répartition des céramiques répondant à ces particularités englobe une vaste aire de diffusion régionale: bordure sud du Massif Central, arrière pays audois, Toulousain, plaine du bas Languedoc et rive droite de la basse vallée du Rhône. Les exportations de ces produits se retrouvent en Corse, sur la côte espagnole et au Maroc. La production languedocienne est la plus précoce, faisant son apparition dans le dernier tiers du IV<sup>e</sup> s. Sa présence est ensuite bien attestée jusqu’au milieu du Ve s. mais il reste difficile de fixer la fin de sa fabrication et l’évolution de sa typologie. L’étude stylistique et technique incite à envisager l’existence de deux grands ateliers ou groupes d’ateliers, l’un à Narbonne, l’autre à Carcassonne. D’autres ateliers plus modestes contribuèrent à la production sans connaître une large diffusion, à l’image de l’officine découverte à Générac, près de Nîmes, qui produisait essentiellement des lampes, de la vaisselle culinaire (mortiers, jattes) et quelques vases décorés (Raynaud 1982).

L’apparition des productions provençales n’est sensible que dans les dernières années du IV<sup>e</sup> s., et la grande période de production et de diffusion concerne le Ve s. Ses traits dominants sont une cuisson presque toujours réductrice et un engobe de qualité plus irrégulière que dans le groupe languedocien. Un groupe de facture particulièrement soignée se singularise par son aspect métallique et pourrait provenir d’un atelier proche de Marseille, tandis que les produits moins fins semblent sortir de multiples petits ateliers. Le répertoire est plus varié qu’en Languedoc, avec une abondance particulière des plats et assiettes à marli, ainsi que des bols de type D-S-P 18. La décoration est moins riche que dans le groupe languedocien mais assez soignée. Vers la fin du Ve et au VI<sup>e</sup> s., la production reste

soutenue mais sa qualité se dégrade. La pâte devient très irrégulière, les décors imprimés se font rares et sont parfois remplacés par des décors polis, le répertoire des formes s'appauvrit avec la disparition des assiettes et la prééminence de la vaisselle culinaire, mortiers et urnes, formes très proches de la céramique commune dont cette production tardive ne se distingue guère. La fin de cette production grossière n'est pas cernée mais pourrait se situer au VIII<sup>e</sup> s.

La production aquitaine, la plus homogène et la plus restreinte, est toujours grise et semble provenir d'un seul atelier ou d'un groupe restreint restant à découvrir mais que l'on verrait bien à Bordeaux ou dans ses environs (Rigoir 1987, 330). Typologiquement, elle se singularise par la prédominance des formes ouvertes, plats et assiettes représentant les trois quarts de la production. Chronologiquement, on la situe généralement au VI<sup>e</sup> s., mais son évolution interne et ses terminis restent à préciser.

Le principal problème de l'étude des D-S-P réside dans la rareté et l'imprécision des éléments de datation, imputables

autant au faible nombre des ensembles clos de référence qu'à la longue durée —apparente ou réelle?— de la production de certaines formes. Pour cette raison, les datations proposées pour chaque forme restent presque toutes lâches, couvrant généralement un à deux siècles. Les études les plus récentes sur la question font état de premiers progrès dans ce domaine, mais il s'agit encore de données relativement ponctuelles (Rigoir 1987A et 1991).

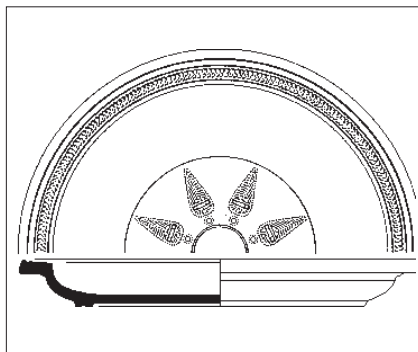
### ***Etudes régionales de référence pour la céramique estampée grise et orangée***

*Provence* : Rigoir 1978; 1985.

*Languedoc oriental* : Rigoir 1972; Massal 1979; Raynaud 1982.

*Languedoc occidental* : Rigoir 1991; Courtieu 1980; Bourgeois 1979.

*Catalogne* : Rigoir 1971; Caballero 1975.



**D-S-P 1a**

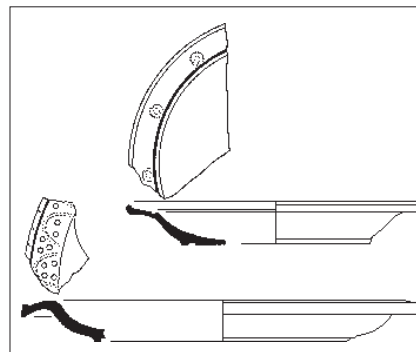
*assiette*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 1. Imitation de la forme CLAIR-D 59.

Assiette ou plat à panse arrondie; bord à marli horizontal. Le fond et le marli sont fréquemment décorés au poinçon et au guillochis, tandis que la lèvre est parfois ornée de godrons en creux, ou échancrée d'ondulations régulières.

Utilisation: manger, servir.

Chrono.: 400/500.



**D-S-P 1b**

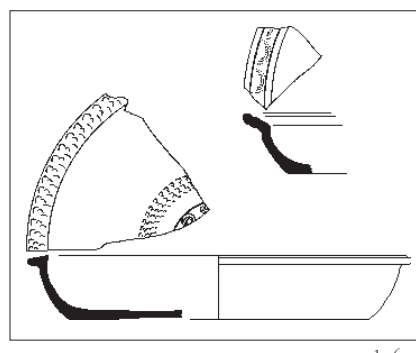
*assiette*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 1.

Variante de la forme précédente à marli incliné ou recourbé.

Utilisation: manger, servir.

Chrono.: 400/500.



**D-S-P 1c**

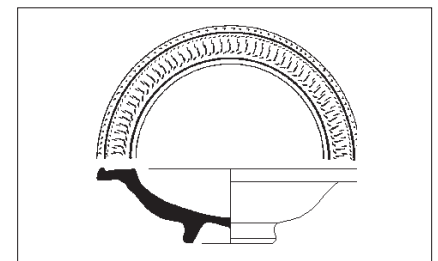
*assiette*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 1.

Variante de la forme D-S-P 1a, à marli court oblique.

Utilisation: manger, servir.

Chrono.: 400/500.



**D-S-P 2**

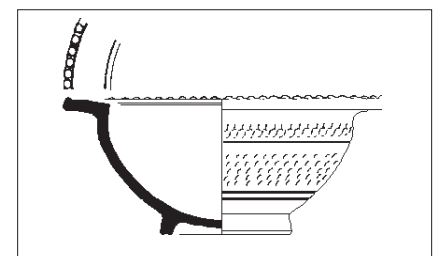
*coupe*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 2.

Coupe basse à pied annulaire et bord à marli. Celui-ci est fréquemment décoré au au guillochis ou moins souvent au poinçon.

Utilisation: manger, servir.

Chrono.: 370/500.

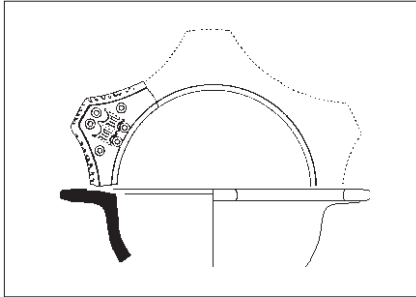


**D-S-P 3a**

*coupe*

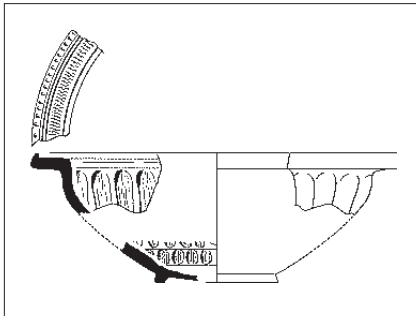
Class. ref. Rigoir 1968, forme 3a.

Coupe hémisphérique à marli horizontal décoré au poinçon ou au guillochis, souvent bordé de godrons.  
Utilisation: manger, servir.  
Chrono.: 370/500.



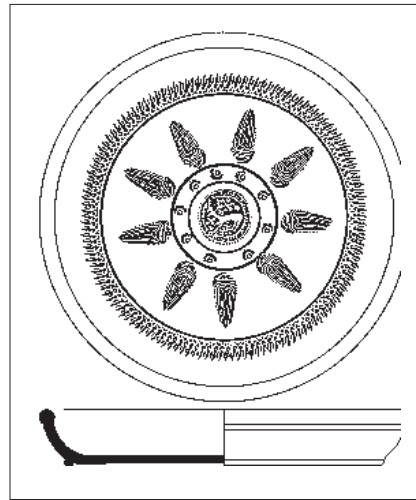
D-S-P 3b

*coupe*  
Class. ref. Rigoir 1968, forme 3b.  
Coupe hémisphérique; bord à marli à découpes en arc de cercle; décor estampé et bordure de godrons.  
Utilisation: servir.  
Chrono.: 370/500.



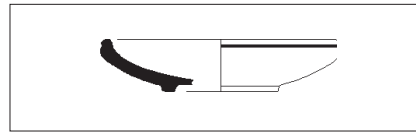
D-S-P 3c

*coupe*  
Class. ref. Rigoir 1968, forme 3c.  
Grande coupe hémisphérique à marli; panse à cannelures verticales.  
Utilisation: servir, préparer-mélanger.  
Chrono.: 370/500.



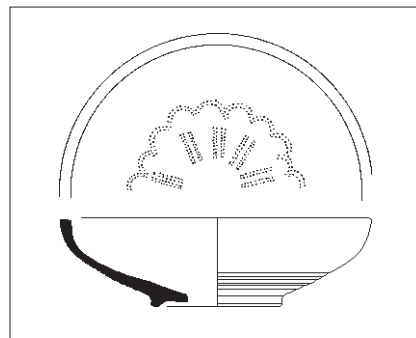
D-S-P 4

*assiette*  
Class. ref. Rigoir 1968, forme 4.  
Plat ou assiette à panse arrondie; bord mince ou en bourrelet; fond fréquemment décoré de poinçons et guillochis.  
Utilisation: manger, servir.  
Chrono.: 370/500.



D-S-P 5a

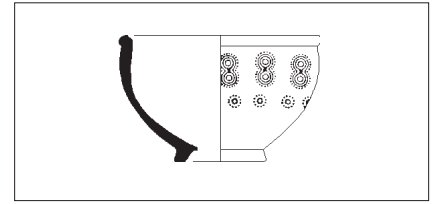
*coupelle*  
Class. ref. Rigoir 1968, forme 5a.  
Coupelle basse à bord arrondi souligné par une mouleure externe.  
Utilisation: manger, boire.  
Chrono.: 370/500.



D-S-P 5b

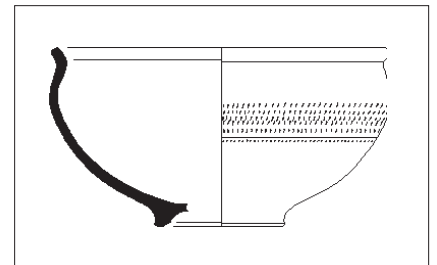
*coupe*  
Class. ref. Rigoir 1968, forme 5b.  
Coupe basse à vasque arrondie, avec ou sans pied annulaire.

Utilisation: boire, servir.  
Chrono.: 370/500.



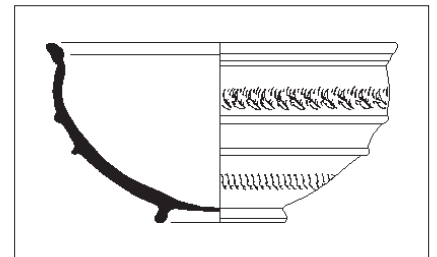
D-S-P 6a

*bol*  
Class. ref. Rigoir 1968, forme 6a.  
Bol hémisphérique à bord arrondi souligné d'une ou plusieurs rainures.  
Utilisation: boire.  
Chrono.: 370/500.



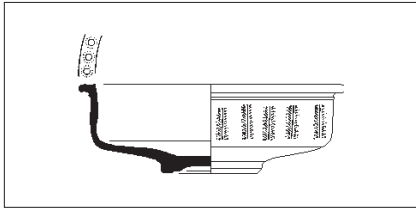
D-S-P 6b

*jatte*  
Class. ref. Rigoir 1968, forme 6b.  
Jatte hémisphérique à bord convergent; lèvres retroussées en bourrelet aplati ou arrondi.  
Utilisation: préparer-mélanger, servir.  
Chrono.: 370/500.



D-S-P 6c

*jatte*  
Class. ref. Rigoir 1968, forme 6c.  
Jatte hémisphérique munie de deux bourrelets sur la panse; lèvres aplaties.  
Utilisation: préparer-mélanger, servir.  
Chrono.: 370/500.



1 : 5

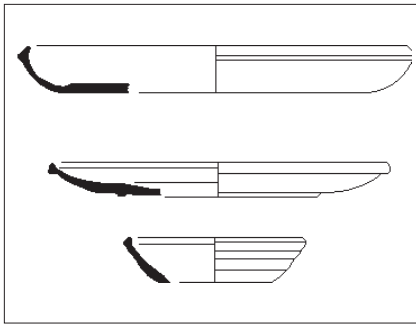
**D-S-P 7***jatte*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 7.

Jatte carénée à panse cylindrique et bord à marli.

Utilisation: préparer-mélanger, servir.

Chrono.: 370/500.



1 : 5

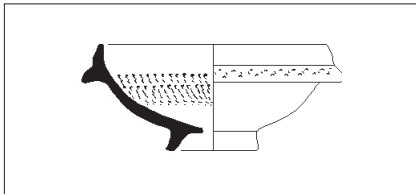
**D-S-P 8***plat*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 8. Imitation de la forme CLAIR-D 61a.

Plat ou assiette à vasque arrondie; fond plat; lèvre en amande.

Utilisation: servir, manger.

Chrono.: 370/500.



1 : 5

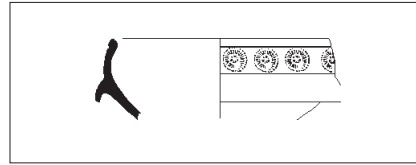
**D-S-P 9a***coupe*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 9a.

Coupe hémisphérique à listel, col et listel décorés. Sur certains vases, un décor interne de guillochis rappelle la forme africaine CLAIR-D 91. Diffusion essentiellement provençale.

Utilisation: servir.

Chrono.: 370/500.



1 : 5

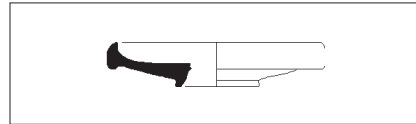
**D-S-P 9b***coupe*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 9b.

Variante languedocienne de la forme D-S-P 9a, à listel plus bas et sans guillochis interne.

Utilisation: servir.

Chrono.: 370/500.



1 : 5

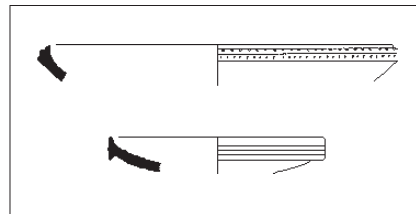
**D-S-P 10***assiette*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 10.

Assiette à bord en bandeau.

Utilisation: manger.

Chrono.: 370/500.



1 : 7

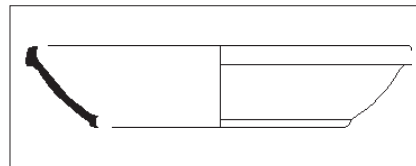
**D-S-P 11/33***assiette*

Class. ref. Rigoir 1968, formes 11 et 33.

Assiette ou plat évasé, à bord en amande strié.

Utilisation: manger, servir.

Chrono.: 370/500.



1 : 5

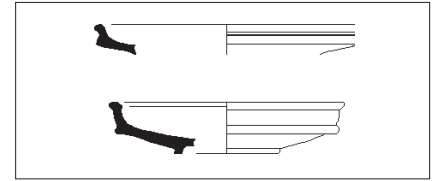
**D-S-P 12/34***plat*

Class. ref. Rigoir 1968, formes 12 et 34.

Plat ou assiette à lèvre en amande.

Utilisation: servir, manger.

Chrono.: 400/500.



1 : 5

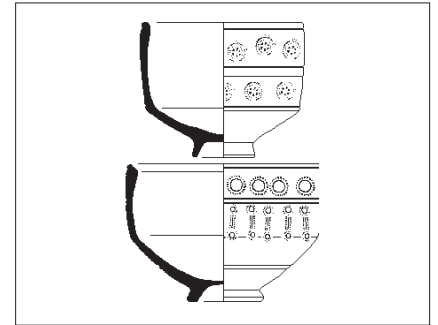
**D-S-P 13/14***assiette*

Class. ref. Rigoir 1968, formes 13 et 14.

Assiette à bord vertical souligné par des rainures; variante basse (13) ou semi-basse (14).

Utilisation: manger, servir.

Chrono.: 400/500.



1 : 5

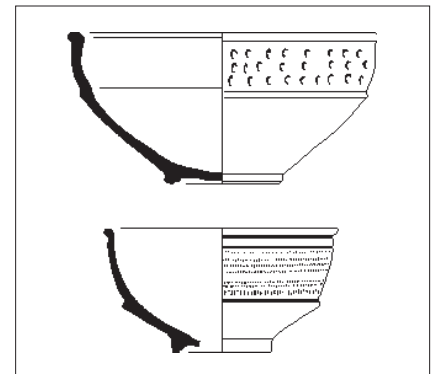
**D-S-P 15***bol caréné*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 15.

Bol cylindro-conique à lèvre arrondie ou aplatie. Petit module (var.A) ou grand module à col évasé (var.B).

Utilisation: boire, servir.

Chrono.: 370/500.



1 : 5

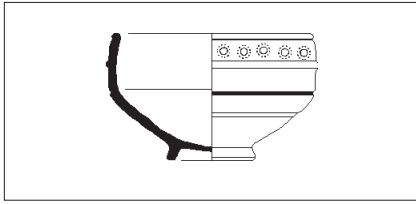
**D-S-P 16***bol caréné*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 16.

Bol à carène douce soulignée par un bourrelet externe, bord en bourrelet arrondi ou aplati.

Utilisation: boire, servir.

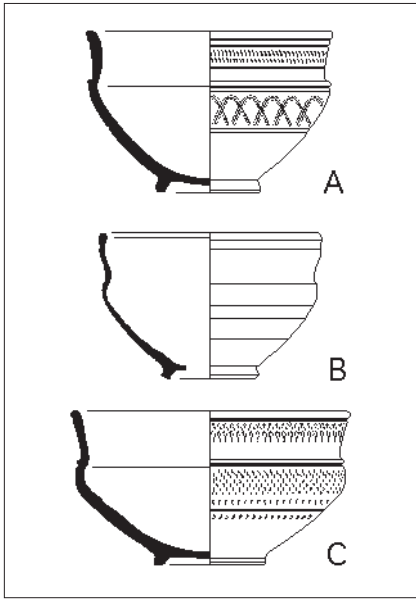
Chrono.: 370/500.



1:5

**D-S-P 17***bol caréné*

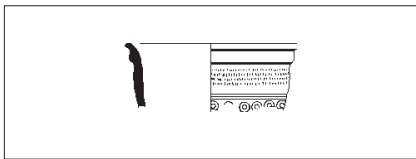
Class. ref. Rigoir 1968, forme 17.  
Bol caréné à bourrelet sur le col.  
Utilisation: boire, servir.  
Chrono.: 370/500.



1:6

**D-S-P 18***bol caréné*

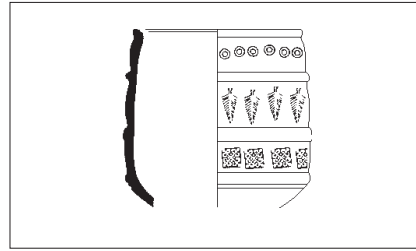
Class. ref. Rigoir 1968, forme 18.  
Bol caréné à col incurvé concave (var.A),  
incurvé convexe (var.B) ou rectiligne (var.C).  
Utilisation: boire, servir.  
Chrono.: 370/500.



1:5

**D-S-P 19***bol*

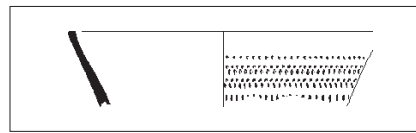
Class. ref. Rigoir 1968, forme 19.  
Petit bol ou gobelet à vasque cylindrique.  
Utilisation: boire.  
Chrono.: 400/500.



1:5

**D-S-P 20***gobelet*

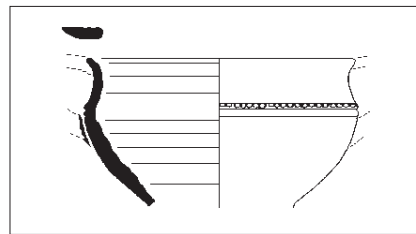
Class. ref. Rigoir 1968, forme 20.  
Gobelet cylindro-conique à vasque cannelée.  
Utilisation: boire.  
Chrono.: 400/500.



1:5

**D-S-P 21***bol*

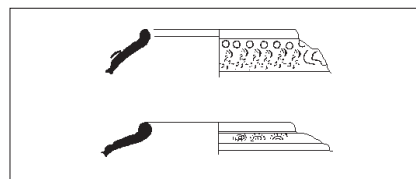
Class. ref. Rigoir 1968, forme 21.  
Bol tronconique? Forme incertaine, qui pour-  
rait être un col de forme 18.  
Utilisation: servir.  
Chrono.: 400/500.



1:5

**D-S-P 22***coupe carénée*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 22.  
Coupe carénée à panse hémisphérique et  
bord à profil concave, parfois muni d'une ou  
deux anses.  
Utilisation: conditionner, servir.  
Chrono.: 400/500.

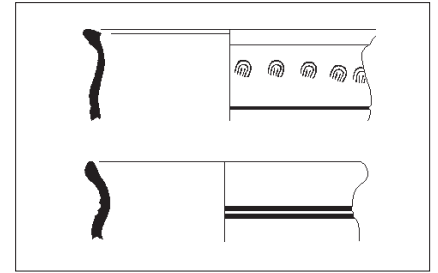


1:5

**D-S-P 23***urne*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 23.

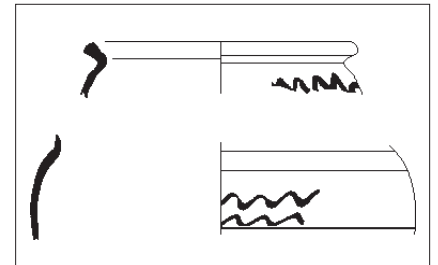
Urne à col court convergent.  
Utilisation: conditionner.  
Chrono.: 400/500.



1:5

**D-S-P 24a***urne*

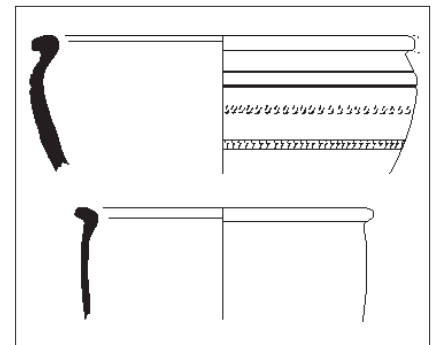
Class. ref. Rigoir 1968, forme 24a.  
Urne à col bas et bord en bourrelet.  
Utilisation: conditionner.  
Chrono.: 370/500.



1:6

**D-S-P 24b***urne*

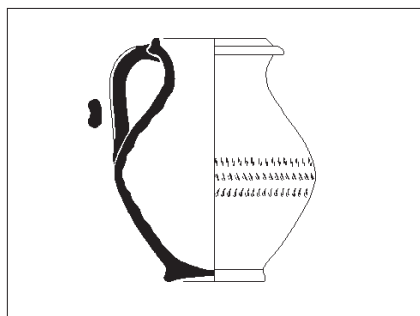
Class. ref. Rigoir 1968, forme 24b.  
Urne ovoïde à col incurvé et bord arrondi.  
Utilisation: conditionner.  
Chrono.: 400/500.



1:5

**D-S-P 25***marmite*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 25.  
Marmite globulaire à bord recourbé.  
Utilisation: conditionner.  
Chrono.: 400/500.



1:5

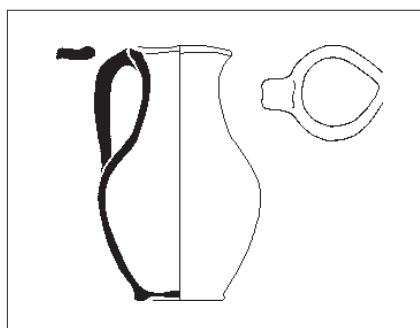
**D-S-P 26a***cruche*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 26a.

Cruche globulaire à col évasé et bord mouluré.

Utilisation: verser.

Chrono.: 400/600.



1:5

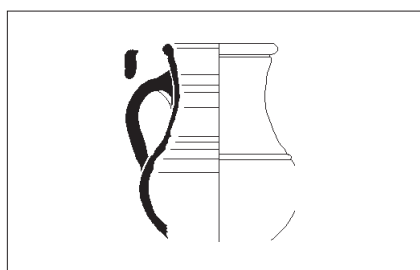
**D-S-P 26b***cruche*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 26b.

Cruche ovoïde à col évasé; lèvres aplaties et bec étiré-pincé.

Utilisation: verser.

Chrono.: 500/650.



1:5

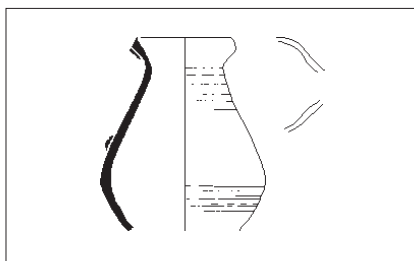
**D-S-P 26c***cruche*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 26c.

Cruche à panse globulaire; col large; bord en bourrelet arrondi.

Utilisation: verser.

Chrono.: 370/420.



1:5

**D-S-P 26d***cruche*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 26d.

Cruche à panse ovoïde; col court évasé; bord mince à bec étiré-pincé.

Utilisation: verser.

Chrono.: 450/600.



1:5

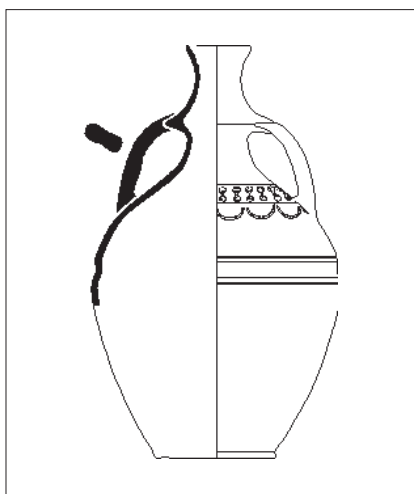
**D-S-P 27***amphore*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 27.

Forme incomplète: col large à deux anses.

Utilisation: conditionner, porter.

Chrono.: 400/600.



1:6

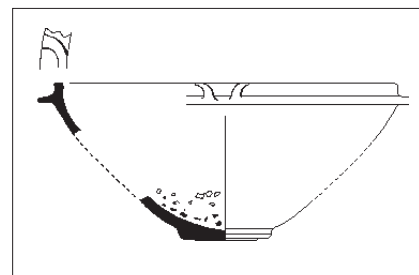
**D-S-P 28***amphore*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 28.

Amphore à panse ovoïde; col haut pincé à mi-hauteur; deux anses verticales.

Utilisation: conditionner, porter.

Chrono.: 400/460.



1:6

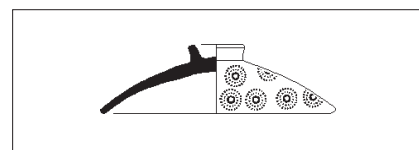
**D-S-P 29***mortier*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 29.

Mortier à panse hémisphérique et bord à collerette plate ou incurvée.

Utilisation: préparer-broyer.

Chrono.: 370/650.



1:5

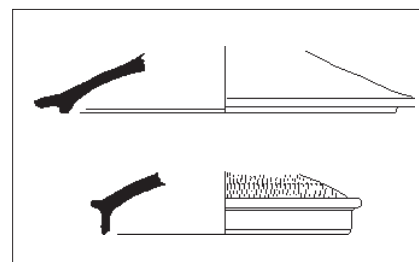
**D-S-P 30***couvercle*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 30.

Couvercle conique à bord mince.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: 400/500.



1:5

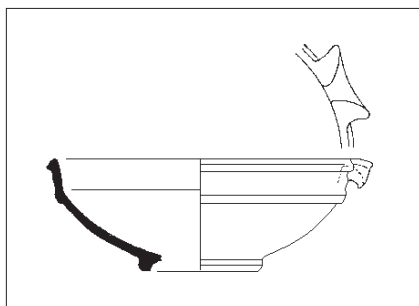
**D-S-P 31***couvercle en Y*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 31.

Couvercle conique à collerette et ergot interne.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: 400/500.



1:5

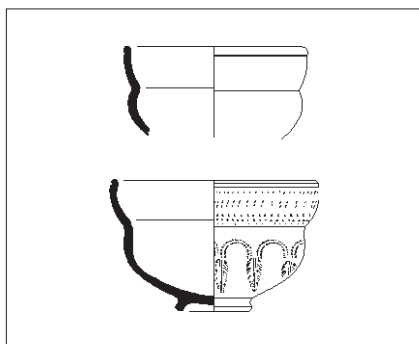
**D-S-P 32***mortier*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 32.

Mortier caréné à bec verseur.

Utilisation: préparer-broyer, préparer-mélanger.

Chrono.: 500/700.



1:5

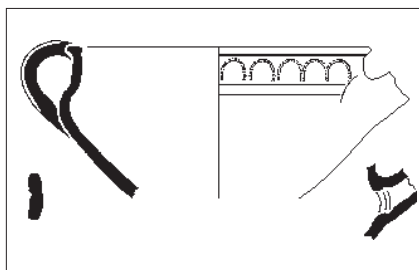
**D-S-P 35***bol*

Class. ref. Rigoir 1968, forme 35.

Bol à panse bilobée et bord mince.

Utilisation: boire, servir.

Chrono.: 400/500.



1:5

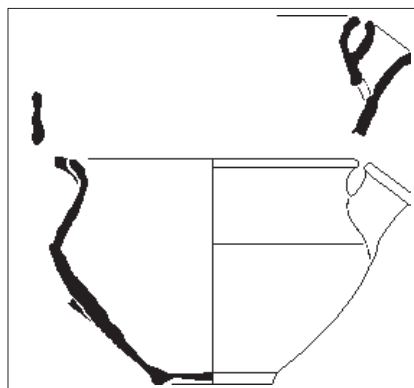
**D-S-P 36a***jatte*

Class. ref. Bonifay 1986.

Jatte profonde à épaulement caréné, munie d'un bec tubulaire; bord à lèvre aplatie.

Utilisation: préparer-mélanger, verser.

Chrono.: 400/500.



1:5

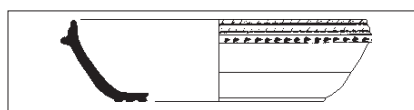
**D-S-P 36b***jatte*

Class. ref. Bonifay 1986.

Variante de la forme précédente à bord mince divergent.

Utilisation: préparer-mélanger, verser.

Chrono.: 500/650.



1:5

**D-S-P 37***jatte*

Class. ref. Rigoir 1985.

Jatte à vasque tronconique; bord à listel externe décoré d'impressions.

Utilisation: préparer-mélanger, servir.

Chrono.: 400/600.



1:7

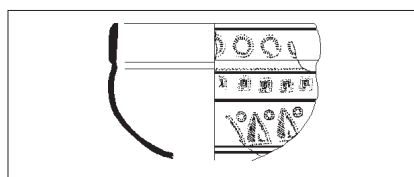
**D-S-P 39***plat*

Class. ref. Rigoir 1985.

Plat bas à bord vertical.

Utilisation: servir.

Chrono.: 400/600.



1:5

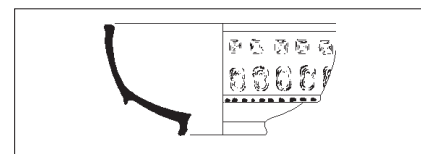
**D-S-P 40***bol*

Class. ref. Rigoir 1991.

Bol hémisphérique à bord vertical prolongeant la panse.

Utilisation: boire, servir.

Chrono.: 380/420.



1:5

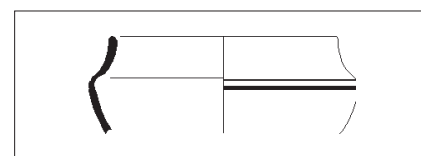
**D-S-P 41***bol*

Class. ref. Rigoir 1985.

Bol caréné à bord épaissi à lèvre aplatie.

Utilisation: boire, servir.

Chrono.: 400/600.



1:5

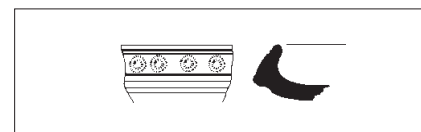
**D-S-P 42***coupe carénée*

Class. ref. Rigoir 1985.

Coupe carénée à bord rentrant et lèvre mince.

Utilisation: servir.

Chrono.: 400/600.



1:5

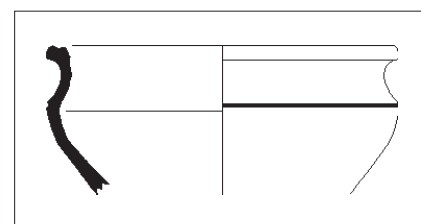
**D-S-P 43***plat*

Class. ref. Rigoir 1985.

Plat à bord rentrant en bandeau.

Utilisation: servir.

Chrono.: 400/600.



1:5

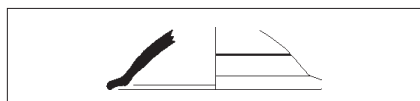
**D-S-P 44***coupe carénée*

Class. ref. Rigoir 1985.

Coupe carénée à bord évasé à gorge.

Utilisation: préparer-mélanger, servir.

Chrono.: 400/600.



1:5

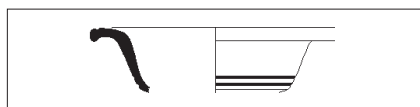
**D-S-P 45***couvercle*

Class. ref. Rigoir 1985.

Couvercle à vasque arrondie; bord évasé à gorge.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: 400/600.



1:5

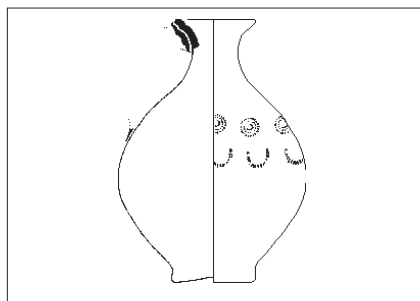
**D-S-P 46***coupelle*

Class. ref. Rigoir 1985.

Coupelle à bord à marli et lèvre épaissie.

Utilisation: servir.

Chrono.: 400/600.



1:5

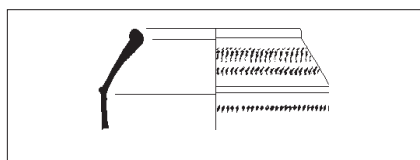
**D-S-P 47***cruche*

Class. ref. Rigoir 1987b.

Cruche à panse globulaire; col court étroit à ouverture évasée; bord mince.

Utilisation: verser.

Chrono.: 400/500.



1:5

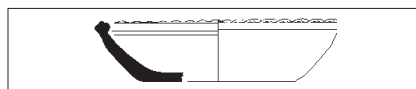
**D-S-P 49***urne*

Class. ref. Rigoir 1985.

Urne à col convergent; bord en bourrelet épais.

Utilisation: conditionner.

Chrono.: 400/600.



1:5

**D-S-P 50***plat*

Class. ref. Rigoir 1985.

Plat ou assiette évasée, à bord en bourrelet décoré de dépressions.

Utilisation: servir, manger.

Chrono.: 400/600.



1:4

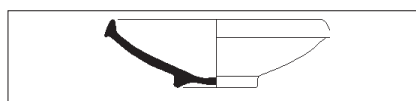
**D-S-P 51***gobelet*

Class. ref. Rigoir 1985.

Gobelet caréné à col étroit.

Utilisation: divers.

Chrono.: 400/600.



1:5

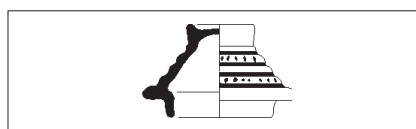
**D-S-P 52***coupelle*

C.A.T.H.M.A. inédit.

Coupelle tronconique à bord triangulaire.

Utilisation: servir, manger.

Chrono.: 400/500.



1:4

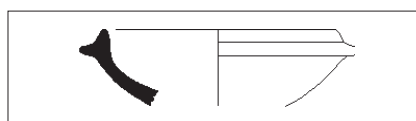
**D-S-P 54***couvercle en Y*

C.A.T.H.M.A. inédit.

Couvercle conique à vasque cannelée; bord à ergot interne.

Utilisation: couvrir.

Chrono.: 400/600.



1:5

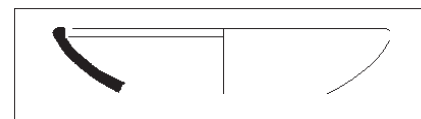
**D-S-P 55***coupelle*

C.A.T.H.M.A. inédit.

Coupelle hémisphérique à listel.

Utilisation: servir, manger.

Chrono.: 400/600.



1:5

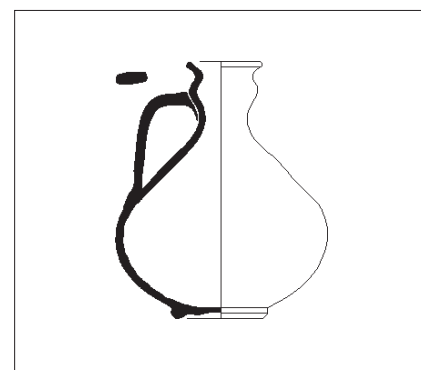
**D-S-P 56***coupe*

C.A.T.H.M.A. inédit.

Coupe à vasque arrondie; rainure interne sous le bord.

Utilisation: manger, servir.

Chrono.: 400/600.



1:5

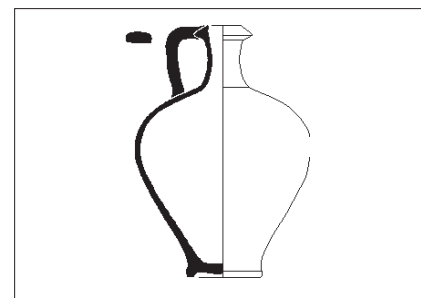
**D-S-P 57***cruche*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 57.

Cruche à panse piriforme; col biconcave; bord divergent mince.

Utilisation: verser.

Chrono.: 400/450.



1:5

**D-S-P 58***cruche*

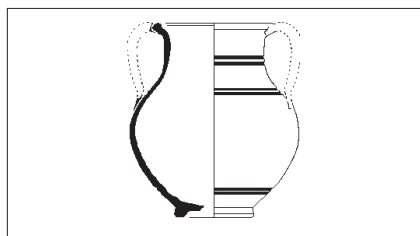
Class. ref. Rigoir 1987B, forme 58.

Cruche à panse ovoïde trapue; col étroit; bord triangulaire.

Utilisation: verser.

Chrono.: 400/450.





1:5

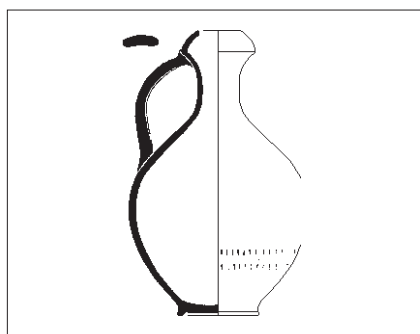
**D-S-P 59***urne à deux anses*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 59.

Urne à panse ovoïde; col large cylindrique; bord divergent en bourrelet rond; deux anses verticales.

Utilisation: conditionner, transporter.

Chrono.: 400/450.



1:5

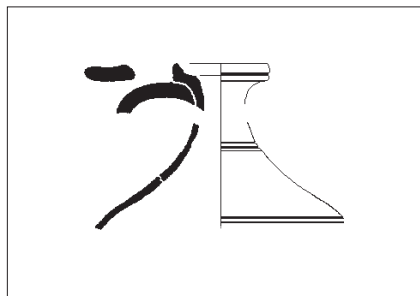
**D-S-P 60***cruche*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 60.

Cruche à panse ovoïde; col caréné concave-convexe; bord rentrant.

Utilisation: verser.

Chrono.: 370/420.



1:5

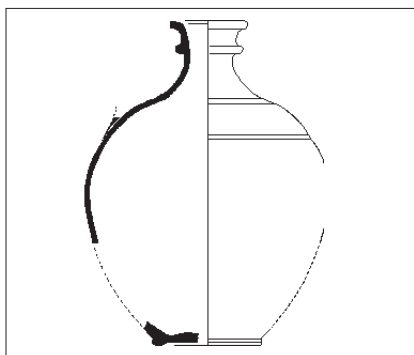
**D-S-P 61***cruche*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 61.

Cruche à col étroit et court; bord évasé à gouttière interne.

Utilisation: verser.

Chrono.: 400/550.



1:6

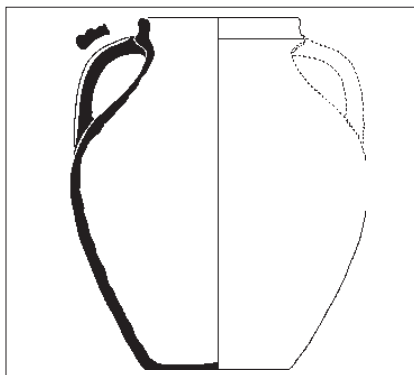
**D-S-P 62***cruche*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 62.

Grande cruche à panse ovoïde; col court à collerette; lèvres aplaties.

Utilisation: verser, conditionner.

Chrono.: 400/450.



1:6

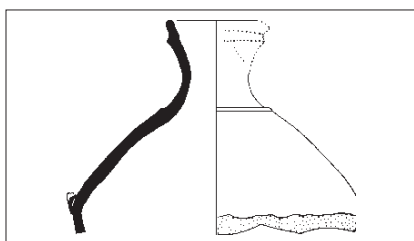
**D-S-P 63***urne à deux anses*

Class. ref. Rigoir 1987B, forme 63.

Urne à 2 anses; panse globulaire; fond plat; col court; bord en bandeau concave.

Utilisation: conditionner, porter.

Chrono.: 480/600.



1:5

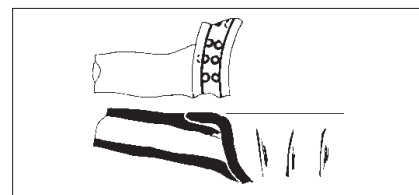
**D-S-P 64***cruche*

C.A.T.H.M.A. inédit.

Cruche à bec pincé; haut de panse conique.

Utilisation: verser.

Chrono.: 500/650.



1:5

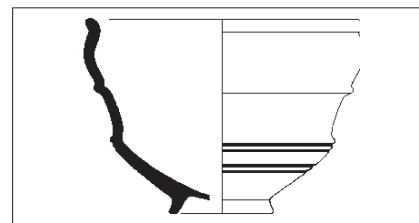
**D-S-P 65***coupe*

C.A.T.H.M.A. inédit.

Coupe hémisphérique à bord à marli et à queue tubulaire.

Utilisation: servir, divers.

Chrono.: 400/600.



1:5

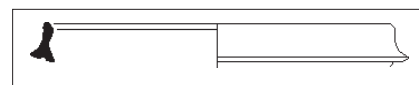
**D-S-P 67***bol*

C.A.T.H.M.A. inédit.

Bol à base conique et vasque concave-convexe.

Utilisation: boire, servir.

Chrono.: 400/600.



1:6

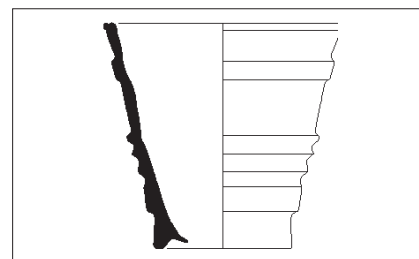
**D-S-P 68***coupe*

C.A.T.H.M.A. inédit.

Coupe à bord en bandeau et listel externe.

Utilisation: servir.

Chrono.: 400/600.



1:5

**D-S-P 69***gobelet*

C.A.T.H.M.A. inédit.

Gobelet tronconique; vasque striée de profondes moulures.

Utilisation: boire, servir.

Chrono.: 400/600.