



# *rescentis*

REVUE INTERNATIONALE D'HISTOIRE  
DE LA VIGNE ET DU VIN

N° 4

---

<http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/>

---



# Entre vin étrusque et vin grec : les métamorphoses de Dionysos sur une hydrie du Peintre de Micali

Sophie Pérard

EA1491 Editta (Édition, Interprétation, Traduction des Textes Anciens), Sorbonne Université

**Résumé :** Le propos de cette contribution est de réexaminer l'iconographie d'une hydrie étrusque du Peintre de Micali, sans doute l'artisan le plus fameux de la technique de la céramique à figures noires à la fin du VI<sup>e</sup> s. av. n. è. Selon nous, ce vase présenterait la version étrusque d'un mythe grec montrant les anciens Toscans comme des pirates tentant d'enlever Dionysos. Cette figuration, qui apparaît également dans les sources grecques, a pu être interprétée comme la rivalité qui opposait les deux cultures pour la mainmise du commerce de vin dans la partie occidentale de la Méditerranée. Nous nous demanderons toutefois si c'est bien dans le sens d'une image négative des Étrusques qu'il convient d'interpréter l'iconographie de ce vase, ou s'il n'est pas possible d'en proposer une autre lecture, tout au rebours. Cette hydrie témoignerait non pas tant des rivalités économiques gréco-étrusques concernant le vin, que de l'adoption d'une nouvelle forme de religiosité centrée autour de Dionysos-Fufluns, dieu du vin chez les Étrusques.

**Mots-clés :** Étrusques, Micali (peintre de), vin étrusque, Exékias, Dionysos-Fufluns, *temetum*, hydrie de Toledo, dauphins

**Abstract:** *The purpose of this contribution is to re-examine the iconography of an Etruscan hydria by the Micali Painter, probably the most famous craftsman of the black-figure ceramics technique at the end of the 6th century B.C. In our opinion, this vase would present the Etruscan version of a Greek myth showing the ancient Tuscans as pirates attempting to kidnap Dionysus. This figuration, which also appears in Greek sources, could be interpreted as the rivalry between the two cultures for the control of the wine trade in the western part of the Mediterranean. However, we will ask ourselves whether the iconography of this vase should be interpreted in the sense of a negative image of the Etruscans, or whether it is possible to propose another reading of it, quite the reverse. This hydria would testify not so much to the Greco-Etruscan economic rivalries over wine, as to the adoption of a new form of religiosity centered around Dionysos-Fufluns, god of wine among the Etruscans.*

**Keywords:** *Etruscans, Micali Painter, etruscan wine, Exekias, Dionysos-Fufluns, temetum, Toledo hydria, dolphins*

*Article soumis le 25 mai 2020, accepté le 17 novembre 2020 et mis en ligne le 25 juillet 2021.*

Ces dernières années, un certain nombre d'artefacts étrusques ont défrayé la chronique judiciaire, et ont été l'objet de restitutions résultant d'enquêtes minutieuses de la part des autorités italiennes, notamment le désormais fameux *Comando Carabinieri Tutela Patrimonio Culturale (Comando TPC)*. Des coups de filet mémorables ont remis au jour des œuvres disparues<sup>1</sup>, ou acquises de manière frauduleuse, perpétuant ainsi l'image traditionnelle dont jouissent les Étrusques dans les imaginaires contemporains : une civilisation pleine de mystères...

Parmi les civilisations antiques, les Étrusques n'occupent pas une place modeste pour ce qui concerne le vin et sa culture, dans tous les sens du terme. C'est au contact des commerçants helléniques et des colonies magno-grecques d'Italie du Sud qu'ils développèrent une viticulture déjà existante, et adoptèrent les pratiques vinaires de leurs

voisins : celle du *symposion* ou banquet, et des manières de boire « à la grecque ».

C'est sur ces points que nous souhaiterions revenir, en examinant une hydrie du Peintre de Micali<sup>2</sup>, sans doute l'artiste étrusque le plus connu de la figure noire<sup>3</sup>. Dans le cadre de cette politique menée par le *Comando TPC*, elle a été récemment restituée au Musée Étrusque de la Villa Giulia par le musée de Toledo qui l'avait acquise (Figure 1).

Ce vase est important pour la question qui nous occupe. Il présente la version étrusque d'un mythe grec montrant les anciens Toscans comme des pirates barbares bafouant les lois élémentaires de l'hospitalité : selon le récit, ils décident, en effet, d'enlever et de violenter le jeune Dionysos, qui les métamorphose en dauphins. Cette iconographie, qui apparaît également dans les sources grecques, n'a pas manqué d'être interprétée comme la rivalité qui opposait les deux cultures pour la mainmise du commerce de vin notamment, dans la partie occidentale

1 Voir l'exposition romaine de plaques en terre cuite peinte en provenance de Cerveteri et récupérées par le *Comando TPC (Colori degli Etruschi. Tesori di terracotta alla Centrale Montemartini, 11/07/2019-28/06/2020 (prolongation), Rome, Centrale Montemartini-Musei Capitolini.*

2 Nommé ainsi en l'honneur d'un érudit, Giuseppe Micali, qui fut le premier à publier les vases de cet artiste.

3 Sur l'œuvre du Peintre de Micali, voir Spivey 1987.

de la Méditerranée. Nous nous demanderons toutefois si c'est bien dans le sens d'une image négative des Étrusques qu'il convient d'interpréter l'iconographie que ce vase donne à voir, ou s'il n'est pas possible d'en proposer une autre lecture, tout au rebours.



Figure 1. Hydrie à figures noires attribuée au Peintre de Micali, en provenance de Vulci, vers 510-500 av. n. è., Rome, Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia. Photographies de Sophie Pérard.

## Le vin grec et ses pratiques en terre italienne

Grâce aux données archéologiques et notamment aux analyses archéobotaniques, l'apparition du vin et de la vigne sur la terre italienne est documentée plus finement<sup>4</sup>. En territoire étrusque, c'est datant de l'Âge du bronze moyen et tardif (-1200 av. n. è.) qu'ont été mises au jour des traces de pépins de raisin tant sauvage (*Vitis vinifera sylvestris*) que cultivé (*Vitis vinifera vinifera*)<sup>5</sup>.

4 Notamment le projet VINUM dans Ciacci, Zifferero 2007, p. 249-272.

5 Sur les apports de l'archéobiologie pour la domestication de la vigne, Terral, Bouby 2012, p. 13-31.

Toutefois, il semble que le mode de culture différait de ce qui était pratiqué notamment dans la civilisation grecque. Il s'agissait, en effet, de culture *arbusta uitis*, la vigne étant « mariée » à des arbres, où les troncs étaient utilisés comme tuteurs (frêne, orme, peuplier, érable, olivier, figuier, arbres fruitiers variés...), les sarments se développant en lianes. Nous sommes là dans un modèle d'agriculture de subsistance, liée à une production de consommation directe en autosuffisance. Toutefois, dans certains contextes comme les plaines humides de Campanie, il pourrait s'agir d'une stratégie agronomique qui présente des avantages spécifiques. Ce mode de culture perdurera tout au long de la période étrusque et romaine<sup>6</sup>, du reste, et elle est toujours pratiquée en Italie de nos jours, précisément en Campanie dans l'*agro aversano* : dans les provinces de Naples, Bénévent et Caserta est récolté un raisin blanc, l'Asprinio di Aversa, qui produit un blanc très sec ou *sfumante*, l'Aversa.

En effet, il existait sur le sol italien une boisson fermentée à base de ce raisin sauvage, moins alcoolisée et sans doute bien moins subtile, un vin « local » pour lequel s'était développé un type de vaisselle locale également, qui perdurera jusqu'au VI<sup>e</sup> s. av. n. è., notamment dans les pratiques rituelles. Cette manière « nationale » de boire et de partager le vin différait de la manière grecque, qui va se répandre au sein des élites tyrrhéniennes en même temps que cet autre objet culturel qu'est le *symposion*, le fameux banquet « à la grecque »<sup>7</sup>.

Cette opposition entre vin local et vin grec est exemplifiée dans l'un des épisodes les plus fameux des aventures d'Ulysse, au livre IX de l'*Odyssée* : l'ancre de Polyphème<sup>8</sup>. Or, dans cet épisode, le vin joue un rôle important<sup>9</sup>. Polyphème se régale de ce vin précieux et puissant offert par le rusé Ulysse, qu'il qualifie de « nectar »

6 Virgile, *Bucoliques*, V, 7.

7 En vérité, dans notre perspective, il vaudrait mieux parler de « banquet étrusque », puisque le *symposion* a subi un certain nombre d'adaptations dans la culture étrusque, notamment le fait que les femmes légitimes y soient conviées et partagent le vin (Lubchansky 2013, p. 399-423).

8 Les pérégrinations du « héros aux mille tours » en Méditerranée l'ont conduit en terre italienne, où est situé un certain nombre d'aventures du roi d'Ithaque. Il est à noter, également, qu'Ulysse est considéré comme le fondateur de certaines cités italiennes, la cité étrusque de Cortone, par exemple, aux frontières de la Toscane et de l'Ombrie actuelle, voire comme figure ancestrale de grandes *gentes* à Cerveteri, l'antique Caere, la grande métropole étrusque située à une soixantaine de kilomètres au nord de Rome.

9 En guise de présent d'hospitalité, coutume de la *xenia* propre aux sociétés aristocratiques, selon un système de don/contre-don, Ulysse offre au monstre du vin qu'il transporte dans une outre, fruit d'un don fait au héros par Maron, fils d'Evanthès et prêtre d'Apollon en Thrace. Il se trouve que le père de Maron était le fils d'Ariane et Dionysos, le dieu du vin. C'est dire si ce cru devait être particulièrement savoureux...

et d'« ambrosie », mais qu'il boit pur : il s'enivre et s'endort, ce qui permet la fuite du roi d'Ithaque et de ses compagnons. À propos de ce cru, le Cyclope le distingue du vin produit dans ses terres, οἶνον ἐριστάφυλον, « du vin fait avec de grosses grappes de raisin » arrosées par les pluies envoyées par Zeus sur une terre féconde<sup>10</sup>. Il peut être fait référence, ici, à une vigne sauvage. Le Cyclope n'ignore donc pas le vin, qu'il boit pur, et non coupé d'eau selon les coutumes symposiaques grecques.

Le vin grec en effet, est issu d'un autre type de culture, où les ceps sont taillés bas, portant un nombre réduit de grappes plus concentrées en sucre. Les fruits cueillis tardivement sont, en outre, exposés à l'air libre assez longtemps avant d'être pressés. De fait, le vin est riche en sucre résiduel, et son titrage en alcool est assez proche du moût : il devait avoisiner les 16 ou 17 degrés (Billiard [1913] 1997, p. 496. *Contra* Kourakou-Dragona 2013, p. 7). Il convenait donc de le boire coupé d'eau (fraîche ou tiède) et filtré : seuls les barbares et les fous boivent le vin pur, à l'instar du Cyclope dans l'épisode de l'*Odyssée*. Les proportions étaient, en général, de 2/3 à 3/5<sup>e</sup> d'eau<sup>11</sup>. On pouvait y ajouter certains éléments<sup>12</sup>.

Le Cyclope, barbare en terre italienne, est donc accoutumé à un vin local moins puissant, et qu'il consomme en méconnaissant les usages grecs. Cette opposition entre un vin indigène, issu de plants sauvages, sans doute moins titré en alcool et consommé pur, et le vin hellène, produit de culture par excellence, emblématise ce qui distingue le Grec, civilisé, du barbare, sauvage et monstrueux.

Quoi qu'il en soit, à partir du VIII<sup>e</sup> s. av. n. è., date de l'implantation grecque en Italie du Sud, se produit un changement pour les populations italiennes : il n'est plus question d'une simple consommation alimentaire et rituelle d'un produit local, mais le vin, à savoir le vin grec d'importation, devient un élément de distinction sociale, dans la vie comme dans la mort<sup>13</sup>, un marqueur de statut. Le terme pour désigner le vin en étrusque et dans les langues italiennes est d'ailleurs d'origine grecque : *vinum* en étrusque, *uinum* en latin, *vinu* en ombrien issu du grec

*woinos* (avec son digamma initial), plus précisément la forme *woinon*<sup>14</sup>. Le vin qui était consommé antérieurement en Italie devait avoir un autre nom, comme c'est le cas en latin, où à côté du *uinum* existe un *temetum*, qui désigne le vin pur, non coupé d'eau, et qui correspond, nous l'avons vu, à la manière locale de boire ce vin. Il s'agit, par ailleurs, d'un vieux nom indigène qui ne trouve pas de point de comparaison avec les autres langues indo-européennes : ce terme a donc toutes les chances d'être la dénomination primitive de cet ancien vin local (Briquel 2009, p. 13-35). Quoi qu'il en soit, il existait un vin réservé aux libations à Rome, que l'on nomme *merum* (littéralement « vin pur ») ou justement *temetum*, défini comme « un vin de premier pressurage fermenté fait de raisins naturels, c'est-à-dire non passerillés » (André 1981, cité par Tchernia 1986, p. 60). Ce dernier, du reste, n'est pas permis aux femmes<sup>15</sup>.

### Vin grec vs vin étrusque

Cette opposition vin grec/vin étrusque, par ailleurs, perdure, mais sous un autre angle, cette fois-ci économique. En effet, une fois adoptées non seulement les manières grecques de boire le vin, mais également la culture et la vinification propre à produire des crus, les Étrusques n'ont pas manqué de déverser leurs produits dans la partie occidentale de la Méditerranée : amphores étrusques, mais également un type de vaisselle caractéristique, le *bucchero*, et notamment les canthares en *bucchero*, qui sont des coupes vinaires, ont été trouvés en grand nombre dans le sud de la France, en Espagne, et jusqu'en terre punique (Gran-Aymerich 1995, p. 45-76). On trouve peut-être trace de cette guerre commerciale dans le récit d'Hygin le Fabuliste narrant l'enlèvement de Dionysos, Liber à Rome, par des pirates tyrrhéniens, c'est-à-dire étrusques :

« Comme les Tyrrhènes, qui ont été appelés Toscans par la suite, pratiquaient la piraterie, le jeune Liber monta dans leur navire et leur demanda de le déposer à Naxos ; et comme ceux-ci s'étaient emparés de lui et voulaient le violer à cause de sa beauté<sup>16</sup>, Acoetès, le pilote, les en empêcha [...]. Quand Liber vit qu'ils demeuraient dans la même disposition d'esprit, il transforma les rames en thyrses, les voiles en pampres,

10 Homère, *Odyssée*, IX, 357-358. Sur ce passage et ses enjeux concernant la viticulture dans cette région, voir Dion 1952.

11 Proportion choisie par le symposiarque, ou chef de banquet, en fonction des effets souhaités.

12 Nous songeons, plus particulièrement, au *kukeion* homérique, boisson héroïque, fait de vin, farine d'orge « sacré » et fromage de chèvre râpé. (Homère, *Illiade*, XI, v. 628-643). De nombreuses râpes de bronze, voire en argent, furent mises au jour dans les tombes grecques et étrusques, accompagnant des services à boire, et renvoyant donc à la pratique du *kukeion*, ou d'autres mélanges analogues, dans le cadre de l'héroïsation du défunt.

13 Le mobilier principal d'une tombe étrusque, quelle que soit la période d'ailleurs, est constitué de services vinaires. Par exemple, la tombe de la défunte d'Aleria-Lamajone, mise au jour en Corse en 2019, contenait 17 vases à vin.

14 À l'accusatif, l'étrusque regroupant le nominatif et l'accusatif pour le cas direct.

15 Cette remarque, qui évoque selon les spécialistes un tabou d'ordre sexuel, peut nous laisser supposer, ici, un système d'équivalences vin/sang, développé dans le corpus aristotélicien. Voir Brun 2003, p. 117. Également Sissa 1992 et Héritier [1996] 2012.

16 Sur la dimension homoérotique dans la culture étrusque, voir Pérad 2020.

les cordages en lierre ; puis des lions et des panthères jaillirent. Quand ils virent cela, de peur ils se jetèrent à la mer ; et dans la mer se produisit une autre métamorphose prodigieuse, car quiconque s'était précipité à l'eau fut métamorphosé sous l'aspect d'un dauphin : c'est de là que les dauphins sont appelés Tyrrhènes et que la mer est dite Tyrrhénienne »<sup>17</sup>.

Ce récit est tardif, puisqu'il date du II<sup>e</sup> s. de notre ère, mais il rend compte d'une version élaborée plus anciennement en contexte grec, à l'époque archaïque (Briquel 1984, p. 273) et relatée dans *l'Hymne homérique à Dionysos*<sup>18</sup>. Quoiqu'il en soit, ce mythe est évoqué par des vases à boire étrusques, et notamment l'hydrie qui est le document que nous avons choisi. Elle est l'œuvre d'un des grands artisans étrusques originaire de Vulci, le Peintre de Micali, qui se distingue dans la production grecque d'importation.

Le récit d'Hygin est particulièrement riche, mais pour ce qui nous concerne, il a pu être interprété comme se référant aux rivalités opposant Grecs et Étrusques notamment pour le commerce du vin, emblématisé par la figure de Liber-Dionysos. Il s'inscrit, du reste, dans une logique grecque clairement anti-étrusque qui cherche à disqualifier les « trafics » tyrrhéniens (Gras 1985, p. 647), et qui trouvera son point culminant dans la bataille d'Alalia (l'Aléria actuelle, en Corse), vers 535 av. n. è., mettant aux prises une alliance punico-étrusque contre les Phocéens récemment installés sur le site de Massalia<sup>19</sup>. Cette défaite de l'alliance marque la fin du monopole étrusque en Méditerranée occidentale, avec la création d'un espace méditerranéen plus cloisonné fait de zones d'influence<sup>20</sup>. Ces conflits laissent supposer que les crus étaient à même, dès la période archaïque, de concurrencer la production grecque. Il faut donc inférer que le vin étrusque devait avoir atteint un certain niveau d'excellence. Nous n'avons, hélas, aucun document contemporain qui ait gardé la mémoire de ces crus tyrrhéniens<sup>21</sup>, produits, notamment,

dans la métropole de Caere, l'actuelle Cerveteri, dont les amphores sont visibles dans l'espace méditerranéen occidental.

### Version étrusque du mythe grec ?

Le récit de l'enlèvement de Dionysos est donc connu par des sources littéraires grecques ou romaines qui l'ont conservé, mais également par des documents figurés. Nous songeons plus particulièrement au kylix d'Exékias (Figure 2), l'un des plus grands maîtres athéniens de la figure noire. Il est à noter, d'ailleurs, que cette coupe provient d'une tombe de Vulci, une cité importante de l'Étrurie méridionale, réputée pour son goût pour les vases attiques trouvés en grand nombre. Il s'agit, en outre, de la cité d'où serait originaire le Peintre de Micali.



Figure . Kylix à figures noires attribuée à Exékias, en provenance de Vulci, vers 530 av. n. è., Munich, Staatliche Antikensammlungen (n° 2044).

[Wikimedia Commons](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Exekias_Kylix.jpg), Licence CC 0.

Sur l'image du maître athénien, le dieu Dionysos, dans la position du banqueteur vêtu d'un élégant *himation* brodé, tenant le *rhyton* et couronné de lierre, apparaît dans toute sa majesté, comme l'atteste sa taille, qui occupe une grande partie du pont du navire. La métamorphose des gréments en pampres est représentée également. Quant aux pirates tyrrhéniens, ce sont des dauphins qui s'ébattent dans l'orbe de la coupe. Il y a d'ailleurs autant de dauphins que de grappes de raisins (Lissarrague 1987). Dès Homère, Dionysos est lié à « la mer vineuse », comme la qualifie l'aède. La coupe, pleine du liquide pourpre que déguste le banqueteur, propose un espace où

17 Hygin, *Fabulae*, 134, cité par Liébert 2006, p. 116.

18 VII, 1-59, mais la datation fluctue entre le VII<sup>e</sup> s. et la période alexandrine

19 Hérodote, I, 166.

20 « Après la bataille d'Alalia, les cartes sont redistribuées (avec même l'accord de Delphes où Caéré construit un "trésor") : la Corse et la côte tyrrhénienne nord incluant la Ligurie italienne reviennent aux Étrusques, la Sardaigne aux Carthaginois, les Phocéens d'Alalia, réimplantés à Vélia, sont réintégrés dans l'horizon achéo-chalcidien de Grande-Grèce, tandis que les Phocéens de Marseille voient leur espace délimité en Méditerranée nord-occidentale entre Ligurie et Ibérie ». Bats 2013.

21 Nous attendons beaucoup des analyses qui sont menées sur les contenus du service vinaire accompagnant la défunte de la tombe d'Aléria-Lamajone, mise au jour en 2019 en Corse, et datée du IV<sup>e</sup> s. av. n. è. (voir <https://www.inrap.fr/nouvelles-decouvertes-sur-le-mobilier-etrusque-d-aleria-lamajone-haute-corse-14968>).

les dauphins nagent dans la totalité de la circularité du vase<sup>22</sup>.

Maître, par ailleurs, de l'élément liquide, « où les voies de l'eau et les voies du vin relient le monde terrestre au monde souterrain » (Daraki [1985] 1994, p. 40), Dionysos présente également les caractéristiques d'un dieu infernal, comme le montre, à Athènes par exemple, la fête des Anthestéries, tout autant célébration du vin nouveau avec l'ouverture des *pitthoi*, que fête des morts.

Or, la mer a un sens eschatologique établi dans les monuments funéraires étrusques, et ce véritable *leitmotiv* s'enrichit de significations précises au cours des siècles<sup>23</sup>. Ainsi, à partir des années 540-530 av. n. è., la dimension dionysiaque « sans Dionysos » se développe, dans un système d'équivalences mer-vin activé dès Homère, nous l'avons dit (οἶνοπα πόντον, « la mer vineuse »)<sup>24</sup> : l'image du banquet, où se consomme le vin, et celle de la mer emblématisent le passage vers l'au-delà<sup>25</sup>, comme c'est le cas sur de nombreuses peintures des tombes de Tarquinia. Or ce motif se trouverait approfondi par exemple, dans le contexte des aventures d'Ulysse, que nous avons citées plus haut<sup>26</sup>.

Le vase étrusque du Peintre de Micali présente une tout autre iconographie, qu'il serait sans doute fallacieux d'interpréter à charge contre les Étrusques eux-mêmes. En effet, ce qui frappe l'observateur est le caractère thériomorphe de Dionysos, ici dieu anguipède, à l'image de Triton, sur le fronton ouest de l'*Hécatompédon* sur l'Acropole d'Athènes. Cette image est d'autant plus étrange que Dionysos est rarement représenté dans la céramique étrusque (De Cazanove 1986). Quoi qu'il en soit, c'est bien en tant que maître de l'élément liquide, et de la mer en particulier, qu'apparaît ici Dionysos-Fufluns, le nom étrusque du dieu, qui s'est saisi d'un dauphin et d'un

thon, qu'il brandit dans chacune de ses mains. Nous savons, en outre, que l'hydrie est un vase destiné, comme son nom l'indique, à contenir de l'eau, afin de procéder, dans le cratère, à l'ultime métamorphose du vin.

Rappelons, cependant, que dans l'*Hymne homérique à Dionysos*, le dieu se métamorphosait en lion, avant de transformer les pirates tyrrhéniens. Il y avait donc bien une métamorphose du dieu, que le maître athénien Exékias a répugné à représenter<sup>27</sup>. Cependant, cette apparence hybride de Dionysos-Fufluns sur l'hydrie du Peintre de Micali, rapproche, de fait, le dieu des pirates tyrrhéniens en cours de métamorphose, que l'artisan étrusque a choisi de représenter dans son processus même<sup>28</sup>. Il convient de revenir, par ailleurs, sur le caractère hybride et thériomorphe des personnages, tant les pirates que le dieu.

Les figurations hybrides, ou *Mischwesen*, sont parvenues dans la culture figurative étrusque dès l'Orientalisant, à partir de prototypes orientaux : chimères, sphinx à barbe ou sphinges, sirènes et autres griffons... Créatures plurielles, polymorphes et potentiellement polysémiques, ces figures offrent une ductilité qui permet de rendre compte des expériences humaines et des relations que les sociétés entretiennent avec leur environnement, èrème comme écoumène.

Mais cette adoption, et cette adaptation ne sont sans doute possibles que dans le cadre d'un système figuratif déjà perméable à ce type de formes et de formulations.

De fait, il est possible de déceler des avant-courriers de ces créatures hybrides de l'Orientalisant. Par exemple, le couvercle d'une urne cinéraire villanovienne en *impasto*

22 « Sur la coupe de Vulci, la mer, pourtant omniprésente, n'est pas dessinée : Exékias n'a pas voulu lui fixer des limites. L'espace y est unifié en un cercle aussi parfait que la forme du vase lui-même. Dans le "paysage" dionysiaque, l'élément liquide n'est pas une barrière, mais une voie de circulation », Daraki [1985] 1994, p. 44. Même remarque de la part de Lissarrague 1987, p. 118.

23 Pizzirani 2005, p. 258. Cet article se propose de dresser un *corpus* des représentations de la mer dans l'art étrusque, et d'en approfondir le sens selon les époques. Le corpus dénombre 326 attestations.

24 Daraki [1985] 1994, p. 34-31 : « Les Grecs, nous dit Plutarque, tiennent Dionysos pour le maître (*kurion*) non seulement du vin, mais de tout élément liquide. ».

25 « In età arcaica mare e banchetto rappresentano, l'uno accanto all'altro, la più compiuta metafora della morte, con una corrispondenza molto precisa dal punto di vista ideologico... » [À la période archaïque, la mer et le banquet représentent, l'un à côté de l'autre, la métaphore la plus complète de la mort, avec une correspondance très précise du point de vue idéologique...], Pizzirani 2005, p. 261.

26 Sur le dossier conséquent des liens entre la mer et le vin, voir D'Agostino, Cerchiai 1999 (notamment le deuxième chapitre « Il mare, la morte e le Sirene »). Voir également Cerchiai 2014, p. 37-43.

27 Le problème soulevé ici provient de la datation de l'Hymne, qui oscille entre le VII<sup>e</sup> et le IV<sup>e</sup> s. av. n. è.

28 « On peut y voir une procédure synecdotique de représenter le tout par la partie. Mais les images, et tout particulièrement les peintures de vases, ont pour but le plaisir visuel, celui du spectateur [...], et celui du peintre qui manifeste une délectation évidente à mélanger, en des collages insolites, les "parties des animaux" avec le corps humain. La peinture étrusque ne procède pas différemment. Une hydrie représentant la transformation en dauphins des ravisseurs de Dionysos, montre six personnages plongeant vers les flots [...] Le peintre semble avoir voulu décomposer le mouvement de la plongée car les jambes sont inégalement dépliées, leur allongement augmentant progressivement de droite à gauche. Cette représentation du mouvement suppose un intérêt manifeste pour la temporalité et atteste un essai d'intégration, dans l'espace figuratif, d'un déroulement chronologique. Mais plutôt que de montrer deux étapes différentes de la transformation, ce peintre a choisi d'en représenter deux modalités : métamorphose procédant soit par le haut soit par le bas, chacune enregistrée au même stade. Ce qui donne deux types d'hybridation possibles entre l'homme et le dauphin. C'est bien là ce qui, dans la métamorphose, intéresse les artistes, grecs autant qu'étrusques : le mélange des espèces, humaine et animale, et ses diverses possibilités formelles. La métamorphose, qui permet d'explorer les frontières entre humanité et bestialité, est pour les peintres matière à expérimentation figurative. », Frontisi-Ducroux 2009.

en provenance de Pontecagnano<sup>29</sup>, figure un couple d'êtres anthropomorphes, mais présentant, également, des caractéristiques monstrueuses : membres de palmipèdes, groin porcine pour la figure masculine, arcades sourcilières marquées. Ce couple d'êtres composites, avec, cependant, des caractères humains bien marqués (la poitrine pour l'être féminin, et la sorte de *polos* pour l'être masculin) a été interprété dans le cadre d'une hiérogamie (Torelli 1986, p. 165) entre une divinité d'outre-tombe et le défunt héroïsé qui entre en contact avec la sphère divine (Papi 2014, p. 41).

Le monstrueux, ici, n'est pas pris en mauvaise part. Dans les schèmes de pensée à l'œuvre, on perçoit que, contrairement à la situation dans la culture grecque classique, l'être composite, monstrueux, n'est pas une émanation du *chaos* qui perturberait, par sa mixité de nature, l'ordre du *kosmos*. Tout au rebours, semble-t-il : dans le code visuel, le monstrueux, dans sa capacité à communiquer le surnaturel, est à même de représenter ce qui est le plus proche de la divinité. Ici, dans le cas d'une figure qui garde des caractéristiques humaines, on pourrait parler de surhumain, ce qui est en fait, sur le plan visuel, la définition du héros.

Ces figurations composites constituent en effet des images ductiles qui sont resémantisées en fonction de la culture qui les reçoit et qui les réélabore selon des croyances, des pratiques ou des récits qui lui sont propres.

Pour en revenir à l'image du Peintre de Micali, on observe que le pirate situé à notre gauche partage les mêmes caractéristiques morphologiques que le dieu. Son plongeon<sup>30</sup>, par ailleurs, jouxte un rameau de lierre, la plante du dieu. Tout se passe donc comme si dans l'image, tout était fait pour rapprocher le dieu des pirates, en faire, en quelque sorte, ses dévots. On peine à appeler ces derniers pirates, puisque même le navire a disparu. Seules la taille du dieu, et la composition en registres permettent de discriminer les créatures, alors que le caractère hybride de leur figuration les rapproche.

Un dernier point mérite notre attention : il s'agit de la figuration des deux éphèbes nus sur le col de l'hydrie, vraisemblablement une scène de palestre, haut lieu d'initiation éphébique<sup>31</sup>, si l'on se réfère à une institution

grecque dont la culture étrusque donne des exemples spécifiques (Pérard 2020). Et c'est peut-être ce dont il est question sur cette hydrie : le passage d'une classe d'âge à une autre, emblématisée par la métamorphose des hommes en dauphins, créatures de Dionysos, et de l'eau de l'hydrie en vin, par le mélange dans le cratère. On sait que dans la culture étrusque, le passage d'une classe d'âge à l'autre, notamment dans le cadre éphébique, se fait sous l'égide de Dionysos-Fufluns<sup>32</sup>, comme à Rome sous celle de Liber<sup>33</sup>. Son assimilation au Dionysos grec, dieu du vin qui « libère », a dû trouver un relais en Étrurie, notamment avec le développement du culte de Fufluns Pachies. Ce dernier, notamment à travers son épiclèse de *paixie* (du grec Βάκχος, l'un des noms du dieu) évoque le Dionysos des thiasés, ces associations qui se sont développées dans certaines cités étrusques, au premier rang desquelles Vulci, et réalisaient « la combinaison harmonieuse de trois facteurs : adhésion personnelle et individuelle aux aspects sôtériologiques du dionysisme ; insertion parfaite dans la structure gentilice et aristocratique ; niveau officiel et de la *polis* garantissant les manifestations culturelles » (Massa-Pairault 1987, p. 589).

Loin donc de proposer une version négative du récit de l'enlèvement du dieu par les pirates tyrrhéniens, l'image montrerait, au rebours, une dévotion de ces derniers à Dionysos-Fufluns, maître des métamorphoses et de l'élément liquide, notamment le vin, qui sanctionne les initiations que sont les passages d'une classe d'âge à l'autre et l'acquisition d'un nouveau statut, emblématisant, à son tour, l'ultime passage<sup>34</sup>, puisque l'hydrie provient d'une tombe du territoire de Vulci.

Et l'on peut s'autoriser un regard rétrospectif sur la coupe d'Exékias. Si l'hydrie du Peintre de Micali témoigne d'une nouvelle forme de religiosité à l'égard

29 Couple sur le couvercle d'urne cinéraire villanovienne en impasto, en provenance de Pontecagnano, X<sup>e</sup> s. av. n. è., Pontecagnano, Museo Archeologico Nazionale ([http://www.culturaitalia.it/opencms/it/contenuti/focus/focus\\_0128.html](http://www.culturaitalia.it/opencms/it/contenuti/focus/focus_0128.html)).

30 Sur le plongeon comme rite de purification et rite de passage à dimension dionysiaque, voir D'Agostino, Cerchiai 1999 (dans le chapitre « *Oinops Pontos*. Il mare come alterità nella percezione arcaica » p. 81-88).

31 Une amphore du Peintre de Micali présente également des scènes d'initiation éphébique. Il s'agit de l'amphore RC 1042, datée de 520-510 av. n. è., en provenance d'une tombe de Tarquinia et conservée au Musée Archéologique de Tarquinia. Pour une analyse précise, voir Palmieri 2005.

32 Dieu omniprésent, en effet, et dont la présence signe un rapport au corps magnifié : à la fois dieu et mortel, mort puis ressuscité, juvénile ou mûr, il semble incarner toutes les aspirations des Étrusques dans leur expérience du corps et le passage d'une classe d'âge à l'autre.

33 Comme le précise François Gaultier à propos de la ciste dite « ciste Napoléon », conservée au Louvre (Br 1663), sur le couvercle duquel est représenté Dionysos, soutenu par deux jeunes satyres, et comparée à la ciste Ficoroni, de la Villa Giulia : « il pourrait s'agir dans les deux cas de Dionysos *Liber*. Ce dieu des initiations accompagnait le jeune homme au moment de la prise de la toge virile, qui marquait, vers l'âge de dix-sept ans la fin de l'enfance. Selon Macrobe (*Saturnales*, I, 18), ses simulacres le montraient tantôt sous les traits d'un enfant ou d'un adolescent, tantôt sous ceux d'un homme barbu ou d'un vieillard », Gaultier, Haumesser, Chatziefremidou 2013, p. 148-151, n° 73. Par ailleurs, les compétences de ce Liber s'organisent selon deux axes : d'une part, la liberté du futur citoyen, « libéré » de sa condition de *puer*, d'autre part la fertilité liée à la fécondité de la terre, qui « libère » l'énergie des semences (Wyler 2013).

34 Sur les enjeux du vin étrusque dans un contexte funéraire, voir Pérard 2016.

de Dionysos-Fufluns, les thiasos à dimension peut-être mystériques<sup>35</sup>, le kylix du maître athénien ne propose pas, loin s'en faut, une image faite de rivalité et de violence entre le dieu et les pirates. Ces derniers, d'ailleurs, apparaissent tels des dauphins accompagnant la nef du dieu, sur laquelle figurent également deux dauphins comme épisèmes à l'avant et à l'arrière de la coque. Et nous avons souligné que le nombre de grappes correspondait au nombre de dauphins, dans une harmonie parfaite. On pourrait donc suggérer la participation du commanditaire, un aristocrate de Vulci, en lien avec l'atelier d'Exékias.

Nul doute que dans l'un et l'autre cas, nous ayons la version étrusque du mythe<sup>36</sup>, nullement à charge contre les prétendus pirates tyrrhéniens, mais en accord avec la perméabilité des élites étrusques aux formes de la religiosité issue des cultures grecque et magno-grecque que proposait le dionysisme, tant sur le plan de la viticulture et du commerce d'un bien de prestige aux propriétés psychoactives spécifiques qu'est le vin, comme pour la coupe d'Exékias, que sur celui d'une dimension plus eschatologique, développée dès la fin du VI<sup>e</sup> s., date de l'hydrie du Peintre de Micali.

S'il est vrai que les Étrusques ont adopté le vin et sa culture de la part des Grecs, ils l'ont adapté, en tout état de cause, à un imaginaire qui leur était propre, où préexistait, en outre, une boisson fermentée à base de raisin, qui avait sa place dans un certain nombre de pratiques. En effet, une culture se définit par ses interactions avec les autres cultures, dans une dialectique entre ouverture et fermeture. Nous avons suggéré que les images qui apparaissent sur les deux vases, objets de cette discussion, destinés à la dégustation du vin lors du banquet, seraient des adaptations locales, purement étrusques, d'un mythe grec. N'oublions pas, en effet, que le banquet étrusque, à l'image du *symposion*, semble avoir été le lieu de diffusion des mythes grecs par la pratique de la récitation et de la déclamation auxquelles se livraient les élites lors de ce rite social, qui concernaient, au premier chef, les poèmes homériques. Il s'agit donc, littéralement, d'une incorporation de la culture héroïque au moyen du vin. Mais il semble bien que les aristocrates des grandes cités tyrrhéniennes aient eu à cœur de développer leur propre version de ces récits, et de les mettre en image en fonction de leur cosmologie : la figure du Dionysos anguipède de la part du Peintre de Micali, montre autant la connaissance de

la geste dionysiaque et de ses domaines d'attribution, qu'une adaptation à un imaginaire où l'hybride n'est pas pris en mauvaise part. Entre convergences et rivalités, le vin relie davantage qu'il n'oppose, à l'image de la circularité de la coupe d'un grand maître athénien, Exékias, s'adaptant, à son tour, à ses commanditaires étrusques.

## Bibliographie

### Ouvrages et articles

ANDRÉ J., 1981, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres.

BATS M., 2013, « *Systèmes chronologiques et mobiliers étrusques du Midi de la Gaule au premier Âge du fer (v. 600-v. 480 av. J.-C.) : les rythmes de l'archéologie et de l'histoire* », In : D'un monde à l'autre : Contacts et acculturation en Gaule méditerranéenne, Naples, Publications du Centre Jean Bérard.

BRIQUEL D., 1984, *Les Pélasges en Italie, Recherches sur l'histoire de la légende*, Rome : École française de Rome, Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome, 252.

BRIQUEL D., 2009, « Les Étrusques et le vin », In : PÉRARD J., PERROT M. (dir.), *Vigne, vin et aventures humaines*, Rencontres du Clos-Vougeot 2008, Dijon, Chaire Unesco Culture et Traditions du Vin, Université de Bourgogne, p. 13-35.

BRUN J.-P., 2003, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris, Éditions Errances.

CERCHIAI L., 2014, « Il dionisismo nell'immaginario funebre degli Etruschi », In : SASSATELLI G., RUSSO A. (dir.), *Il viaggio oltre la vita. Gli Etruschi e l'Aldilà tra capolavori e realtà virtuale*, Bologna, Bononia University Press, p. 37-43.

CIACCIA., ZIFFEREO A., 2007, « Il "Progetto VINUM" : prime considerazioni conclusive », In : CIACCI A., RENDINI P., ZIFFEREO A. (dir.), *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria*, Actes du colloque international, Scansano, 9-10 septembre 2005, Sienne, All'Insegna del Giglio, p. 249-272.

D'AGOSTINO A., CERCHIAI L., 1999, *Il mare, la morte, l'amore. Gli Etruschi, i Greci e l'immagine*, Rome, Donzelli Editore.

DARAKI M., [1985] 1994, *Dionysos et la déesse Terre*, Paris, Champs Flammarion.

DE CAZANOVE O., 1986, « Le Thiasos et son double. Images, statuts, fonctions du cortège divin de Dionysos en Italie Centrale », In : *L'Association dionysiaque dans les sociétés anciennes*, Actes de la table ronde organisée

35 Il faut rester prudent quant aux cultes à mystères. La plupart du temps, rien ne nous permet de postuler l'existence de « mystères dionysiaques » dont Anne-Françoise Jacottet a montré qu'il s'agissait d'une référence commode, un « abus de langage », Jacottet 2016, p. 228.

36 Sur l'adoption du mythe grec, mais adapté à des préoccupations religieuses proprement étrusques, voir D'Agostino, Cerchiai 1999.

- par l'École Française de Rome (Rome, 24-25 mai 1984), Rome, Collections de l'École Française de Rome, 89, p. 177-197.
- FRONTISI-DUCROUX F., 2009, « L'invention de la métamorphose », *Rue Descartes*, 2009/2 (n° 64), p. 8-22. DOI : 10.3917/rdes.064.0008. URL : <https://www.cairn.info/revue-rue-descartes-2009-2-page-8.htm>
- GAULTIER F., HAUMESSER L., CHATZIEFREMIDOU K., 2013, *L'Art étrusque. 100 chefs-d'œuvre du Musée du Louvre*, Paris, Somogy/Louvre éditions.
- GRAN-AYMERICH J., 1995, « Le bucchero et les vases métalliques », *Revue des Études Anciennes*, 97 1-2, 1995, p. 45-76.
- GRAS M., 1985, *Trafics tyrrhéniens archaïques*, Rome : École française de Rome Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome, 258.
- HÉRITIER F., [1996] 2012, *Masculin/Féminin I. La pensée de la différence*, Paris, Odile Jacob.
- JACOTTET A.-Fr., 2016, « Un dieu, plusieurs mystères ? Les différents visages des mystères dionysiaques », In : BONNET C., RÜPKE J., SCARPI, P. (dir.), *Religions orientales-Culti misterici. Neue Perspektiven-Nouvelles perspectives-Prospettive nuove*, *Postdamer Altertumwissenschaftliche Beiträge* 16, 2016, p. 219-230.
- LIÉBERT Y., 2006, *Regards sur la truphè étrusque*, Limoges, Pulim.
- LISSARRAGUE F., 1987, *Un flot d'images. Une esthétique du banquet grec*, Paris, Adam Biro.
- LUBTCHANSKY N., 2013, « Sous le regard de Rodin. Réflexions sur les pratiques d'acculturation dans l'iconographie de la consommation du vin étrusque », In : GRANDJEAN C., HUGONOT C., LION B. (dir.), *Le banquet du monarque dans le monde antique* (Tours, 25-27 mars 2010), Rennes-Tours, p. 399-423.
- MASSA-PAIRAULT F.-H., 1987, « En quel sens parler de la romanisation du culte de Dionysos en Étrurie ? », *Mélanges de l'École Française de Rome*, 99-2, p. 573-594.
- PALMIERI A., 2005, « L'anfora del pittore di Micali RC 1042 del Museo di Tarquinia : un caso di "special commission" ? », *Mediterranea*, 2005, II, p. 107-132.
- PAPI R., 2014, *La Donna italica. Ruolo e prestigio delle dominae dell'antico Abruzzo*, Ariccia, Aracne Editrice.
- PÉRARD S., 2016, « Les libations dans le monde antique : l'exemple des Étrusques », In : PÉRARD J., Perrot M. (dir.), *Vin et civilisation. Les étapes de l'humanisation*, *Rencontres du Clos-Vougeot 2015* (1, 2 et 3 octobre 2015), Dijon, Chaire Unesco Culture et Traditions du Vin, Université de Bourgogne, p. 61-77.
- PÉRARD S., 2020, « Regards homoérotiques étrusques : une archéologie impossible », *Images Re-vues* [En ligne], 17 | 2020, mis en ligne le 8 avril 2020. URL : <http://journals.openedition.org/imagesrevues/7379>
- PIZZIRANI C., 2005, « Da Odisseo alle Nereidi. Riflessioni sull'iconografia etrusca dal mare attraverso i secoli », *Ocnus*, 13, 2005, p. 251-270.
- SISSA G., 1992, « Membres à fantômes », *Terrain*, 18, 1992, p. 80-86.
- SPIVEY N.-J., 1987, *The Micali Painter And His Followers*, Oxford, Clarendon Press.
- TCHERNIA A., 1986, *Le Vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, Rome : École française de Rome, Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome, 261.
- TERRAL J.-F., BOUBY L., 2012, « La domestication et la diversification de la vigne (*Vitis vinifera* L.) : apport de l'archéobiologie », In : PÉRARD J., PERROT M. (dir.), *Vigne, vins : Jeux et enjeux de la diversité*, Rencontres du Clos-Vougeot 2011, Dijon, Chaire Unesco Culture et Traditions du Vin, Université de Bourgogne, p. 13-31.
- TORELLI M., 1986, « La religione », In : PALLOTINO M. et alii, *Rasenna. Storia e civiltà degli Etruschi*, Milan, Libri Scheiwiller.
- WYLER S., 2013, « Dionysos/ Loufir/ Liber et sa parèdre », *Mélanges de l'École française de Rome-Antiquité* [En ligne], 125-1 | 2013, mis en ligne le 23 octobre 2013. URL : <http://mefra.revues.org/1252>.

#### Sources anciennes

HÉRODOTE, *Histoires*, I. [http://mercure.fltr.ucl.ac.be/Hodoi/concordances/Herodote\\_HistoiresI/](http://mercure.fltr.ucl.ac.be/Hodoi/concordances/Herodote_HistoiresI/)

HOMÈRE, *Iliade*, XI. [http://mercure.fltr.ucl.ac.be/Hodoi/concordances/homere\\_iliadi11/](http://mercure.fltr.ucl.ac.be/Hodoi/concordances/homere_iliadi11/)

HOMÈRE, *Odyssée*, IX. [http://mercure.fltr.ucl.ac.be/Hodoi/concordances/homere\\_odyss09/](http://mercure.fltr.ucl.ac.be/Hodoi/concordances/homere_odyss09/)

HYGIN, *Fabulae*, 134, cité par Liébert 2006, p. 116.

VIRGILE, *Bucoliques*, V. [http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/virg\\_bucoliques/lecture/5.htm](http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/virg_bucoliques/lecture/5.htm)

# TABLE DES MATIÈRES

## ARTICLE

- Entre vin étrusque et vin grec : les métamorphoses de Dionysos sur une hydrie du Peintre de Micali. . . . . 5  
Sophie Pérard

## UN DOCUMENT, UNE TRACE

- Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du « galant de Madame » à la fin du Moyen Âge . . 5  
Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia et Guillaume Grillon

## CELLULE DE DÉGRISEMENT

- Les mythes en soutien au vignoble héroïque et aux vins de Banyuls-sur-Mer (Pyrénées Orientales). . . . . 27  
Éric Rouvelac

## RECENSIONS

- Pierre Gresser, *Les vins de mondit seigneur. Les vins des ducs-comtes de Bourgogne dans le Vignoble jurassien à la fin du Moyen Âge*, Lons-le-Saunier, Méta Jura, 2019, 176 pages. . . . . 35  
Guillaume Grillon
- Jean-Bernard Marquette, *De la vigne du pape au Château Pape Clément*, Bordeaux, Ausonius éditions, 2018 (ScriptaReceptoria 12), 240 p. . . . . 37  
Thomas Labbé
- Rod Phillips, *French wine. A history*, Berkeley, University of California Press, 2016 . . . . . 39  
Nessim Znaïen

## Organisation de la revue

### Directeur de la revue

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

### Secrétariat d'édition

Daniel BATTESTI – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Sophie DESBOIS – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

### Comité éditorial

Daniel BATTESTI – MSH de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Sophie DESBOIS – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, CNRS-UBFC/uB

Sonia DOLLINGER – Archives municipales de Lyon

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, CNRS-UBFC/uB

Guillaume GRILLON – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, CNRS-UBFC/uB

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin », LIR3S (Laboratoire Interdisciplinaire de Recherche « Sociétés, Sensibilités, Soins ») UMR7366, CNRS-UBFC/uB

Thomas LABBE – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig, MSH de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

### Comité de lecture

Joseph BOHLING – Université d'Oregon

Laurent BOUBY – ISEM (Institut des Sciences de l'Évolution-Montpellier) UMR5554, Université de Montpellier II

Thibault BOULAY – Centre d'études supérieures de la Renaissance

Jean-Pierre BRUN – Collège de France, chaire « Techniques et économies de la Méditerranée antique, Paris

Vincent CHAMBARLHAC – Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Guilhem FERRAND – FRAMESPA (FRANCE, AMÉRIQUES, ESPAGNE - SOCIÉTÉS, POUVOIRS, ACTEURS) / TERRAE UMR5136, Université de Toulouse

Marguerite FIGEAC-MONTHUS – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

Guillaume GRILLON – chercheur associé ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Florian HUMBERT – chercheur associé Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Thomas LABBÉ – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Stéphanie LACHAUD – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Sandrine LAVAUD – Ausonius UMR5607, Université de Bordeaux Montaigne

Stéphane LE BRAS – CHEC EA 1001, Université de Clermont-Ferrand

Stéphane LETURCQ – Laboratoire Archéologie et Territoires (LAT)

Philippe MEYZIE – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Benoît MUSSET – TEMOS (TEmps, MONdes et Sociétés), CNRS FRE2015, Université du Maine

Jocelyne PERARD – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin »

Raphaël SCHIRMER – PASSAGES UMR5319, Université de Bordeaux Montaigne

Serge WOLIKOW – MSH de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Crescentis, revue internationale d'histoire de la vigne et du vin est une revue électronique portée par le laboratoire ARTEHIS (UMR6298, CNRS, Université de Bourgogne) et la Maison de Sciences de l'Homme de Dijon (UAR3516 CNRS-UBFC-uB). La revue est soutenue par la Chaire Unesco « Culture et tradition du vin », les Climats du vignoble de Bourgogne et la région Bourgogne Franche-Comté.

Elle est diffusée sur la plateforme de publication PREO portée par la MSH de Dijon.

