



HAL
open science

Les vins de Tyr et de Sarepta dans l'Antiquité

Pierre-Louis Gatier, Dominique Pieri

► **To cite this version:**

Pierre-Louis Gatier, Dominique Pieri. Les vins de Tyr et de Sarepta dans l'Antiquité. P.-L. Gatier, J. Aliquot, L. Nordiguian. Sources de l'histoire de Tyr, 2. Textes et images de l'Antiquité et du Moyen Age, Presses de l'ifpo-Presses de l'université Saint-Joseph, p. 31-52, 2017. halshs-01788360

HAL Id: halshs-01788360

<https://shs.hal.science/halshs-01788360>

Submitted on 30 Nov 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Pierre-Louis GATIER, Julien ALIQUOT
et Lévon NORDIGUIAN (éd.)

SOURCES DE L'HISTOIRE DE TYR

II. TEXTES ET IMAGES DE L'ANTIQUITÉ ET DU MOYEN ÂGE



Mots-clefs — Tyr, Liban, Phénicie, histoire, archéologie

Key words — Tyre, Lebanon, Phoenicia, history, archaeology

كلمات محورية — صور، لبنان، فينيقيا، تاريخ، علم الآثار

Illustrations de la couverture :

— sceau de Michel, Marie et Aréobindos, commerçants de Tyr (collection Khoury, photo Lévon Nordiguian) ;

— relief d'un sarcophage en marbre de la nécropole de Tyr (photo Julien Aliquot).

© Presses de l'Université Saint-Joseph et Presses de l'Ifpo, Beyrouth, 2017.

Maquette : Julien ALIQUOT, CNRS, UMR 5189 HiSoMA, Lyon.

Dépôt légal : 3^e trimestre 2017.

ISBN 978-614-8019-28-9

ISBN 978-2-35159-733-0

Presses de l'Université Saint-Joseph
Campus des Sciences humaines
B.P. 17-5208 Mar Mikhael
Beyrouth 1104 2020 Liban
Tél. : + 961 (0)1 421 575
pusj@usj.edu.lb
www.editions.usj.edu.lb

Presses de l'Ifpo
Institut français du Proche-Orient
Rue de Damas
B.P. 11-1424 Beyrouth Liban
Tél. : + 961 (0)1 420 294
diffusion-ifpo@ifporient.org
www.ifporient.org

Pierre-Louis GATIER, Julien ALIQUOT
et Lévon NORDIGUIAN (éd.)

SOURCES DE L'HISTOIRE DE TYR

II. TEXTES ET IMAGES DE L'ANTIQUITÉ ET DU MOYEN ÂGE



Presses de l'Université Saint-Joseph
Presses de l'ifpo

Sommaire

Introduction	7-11
Abréviations	13-14

Antiquité

Julien ALIQUOT Les Tyriens parlent aux Delphiens	17-29
Pierre-Louis GATIER et Dominique PIERI Les vins de Tyr et de Sarepta dans l'Antiquité	31-52
Karl-Uwe MAHLER Marble Sculptures from Tyre in European Collections	53-78
Julien ALIQUOT La dédicace de Lepcis Magna à Tyr et les images de la ville antique	79-86
Pascal ARNAUD Marin de Tyr	87-100
Jean-Claude CHEYNET Les sceaux byzantins, sources de l'histoire de Tyr	101-116

Moyen Âge

Jean-Charles DUCÈNE Tyr chez les géographes arabes et orientaux	119-130
Cécile TREFFORT Une nouvelle inscription d'époque franque découverte à Tyr	131-133
Marie-Adélaïde NIELEN Les sceaux seigneuriaux de Terre Sainte, modèle pour l'Occident ? L'exemple de Tyr	135-142

Michel BALARD	
Sources génoises pour l'histoire de Tyr au Moyen Âge	143-151
Krijnie CIGGAAR	
La chapelle du château de Tyr	153-172

Annexe

Lévon NORDIGUIAN, Patricia ANTAKI-MASSON	
Tyr dans les archives photographiques du P. Antoine Poidebard	175-197

Index

par Julien ALIQUOT

Sources antiques	201-204
Textes littéraires	
Inscriptions et papyri	
Sceaux	
Sources médiévales	204-207
Textes littéraires	
Sources diplomatiques	
Inscriptions et sceaux	
Noms propres	208-219
Noms divins et mythologiques	
Noms de personnes	
Toponymes	
Illustrations	219-221

Les vins de Tyr et de Sarepta dans l'Antiquité

Pierre-Louis GATIER et Dominique PIERI

Dans l'Antiquité, aux périodes hellénistique, romaine et protobyzantine¹, les régions côtières du Proche-Orient participent à l'économie globale du monde méditerranéen dans lequel elles sont pleinement intégrées. Il n'y a donc rien d'original à leur prêter une activité agricole dominée par la trilogie des cultures méditerranéennes traditionnelles: blé, vigne et olivier. Naturellement, l'élevage et d'autres types de cultures viennent s'ajouter à ces ressources. Quant aux quantités que représentent ces différentes productions et aux proportions qu'elles occupent, elles restent à déterminer selon les lieux et les époques, tâche difficile qui ne peut s'envisager qu'à partir de données archéologiques nombreuses, prospections, fouilles et études d'archéométrie.

Pour la côte phénicienne, et particulièrement le territoire tyrien, on manque de prospections récentes, mais les restes de pressoirs à huile ou à vin sont nombreux, aussi bien dans les sites anciennement étudiés, comme Oumm el-'Amed², que dans ceux qu'une visite approfondie de l'arrière-pays de Tyr nous a permis d'observer en 2005 ou dans ceux que les travaux d'archéologie préventive liés aux projets routiers en cours ont mis au jour récemment³. En attendant des publications archéologiques nouvelles, il peut être utile de faire le bilan des sources écrites anciennes dans le domaine de la viticulture, pour essayer de voir l'importance de cette activité et son rôle dans l'économie locale, mais plus encore pour estimer la place relative et la réputation des vins de Tyr par rapport à ceux des villes voisines et concurrentes.

-
1. Précisons qu'ici, par convention, l'Antiquité tardive et la période protobyzantine sont strictement équivalentes et correspondent aux années 330-636 apr.J.-C.
 2. M. Dunand et R. Duru, *Oumm el-'Amed. Une ville de l'époque hellénistique aux Échelles de Tyr*, Paris, 1962. Malgré le titre de la publication, il faut rappeler à nouveau qu'une partie des vestiges de ce site appartient à l'Antiquité tardive. Les installations agricoles ne sont pas datées de manière sûre. Voir un pressoir à huile, p.80-85.
 3. Cependant, l'ouvrage de R. Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, Sheffield (JSOT/ASOR Monograph Series, 10), 1999, utilise largement les informations tirées de l'observation de nombreux sites de la partie sud du Liban. Plusieurs de ses remarques sur les techniques et les installations viticoles et oléicoles concernent le territoire tyrien, en particulier aux p.77-82, 113-116, 118-119, 140-141 et 144.

Tyr, cité connue pour son économie maritime et artisanale, possède cependant un important hinterland. L'idée qu'elle puisse être, déjà à l'âge du Fer, un pur centre de commerce, dépourvu de richesses agricoles et vivant de la distribution des produits lointains et de ceux de ses voisins plus ou moins proches, n'est pas défendable, bien qu'elle se rencontre assez communément⁴. Son territoire, voisin de ceux de Sidon au Nord et de Ptolémaïs-‘Akko au Sud, est relativement étendu vers l'Est. Kadesh par exemple, au Sud-Est, appartient à Tyr, dont elle constitue dans l'Antiquité une ville frontière disputée⁵. De même, la ville, ou peut-être la bourgade, de Sarepta, qui a été sidonienne, est passée, aux époques qui nous concernent, sous contrôle tyrien et y demeure jusqu'à tard dans l'Antiquité tardive, comme nous le verrons ci-dessous. Cela nous permet de traiter dans cette étude à la fois des vins de Tyr et de ceux de Sarepta, en nous efforçant de les mettre en rapport avec l'ensemble de la production vinicole régionale.

À ce jour, les études publiées sur les vins de Phénicie ne sont guère satisfaisantes⁶. Elles ont de la peine à s'appuyer sur une documentation matérielle et textuelle convenable ; elles se contentent de se répéter les unes les autres depuis un siècle, vu la lenteur de l'acroissement des données ; elles surinterprètent de rares documents, sans les critiquer ni les contextualiser. Immanquablement, elles concluent en affirmant sans nuances la richesse des productions phéniciennes. À défaut de pouvoir être beaucoup plus précis, on doit toutefois s'efforcer d'être plus prudent, en évaluant à nouveaux frais les documents, pour discuter de la chronologie et de la géographie de la viticulture sur la côte phénicienne, ainsi que de la place de Tyr et de Sarepta dans cette activité avant la conquête musulmane.

Les vins phéniciens

Quand il est question du vin phénicien aux périodes antérieures à la conquête d'Alexandre, deux textes bibliques sont constamment mentionnés, alors que leur apport demeure très faible. Le premier appartient au célèbre passage d'Ézéchiel qui contient l'oracle contre Tyr : « Damas était ton client [...] ; il te fournissait du vin de Helbôn »⁷. Ce vin de Helbôn, moderne Helboun en Damascène, parvient à Tyr, mais ce n'est évidemment pas une production phénicienne. On retrouve ce cru réputé à la fin de la période hellénistique⁸, à la suite de laquelle il disparaît de la documentation. S'il

4. Par exemple, C. van der Brugge et K. Kleber, « The empire of trade and the empires of force : Tyre in the Neo-Assyrian and Neo-Babylonian periods », in J.C. Moreno Garcia (éd.), *Dynamics of Production in the Ancient Near East*, Oxford, Philadelphie, 2016, p. 187-222.

5. Flavius Josèphe, *Guerre juive*, IV, 104-105 ; Eusèbe, *Onomasticon*, éd. E. Klostermann, p. 116. Voir *infra*, n. 15.

6. Par exemple, W. Van Gucht, « Viticulture », in E. Lipiński (éd.), *Dictionnaire de la civilisation phénicienne et punique*, Turnhout, 1992, p. 492.

7. Ézéchiel, 27, 18 (traduction de *La Bible de Jérusalem*, Paris, 1981, p. 272).

8. Strabon, XV, 3, 22, οἶνον δ' ἐκ Συρίας τὸν χαλυμώνιον (*sic*) ; Athénée, *Deipnosophistes*, I, 28d, d'après Poséidonios d'Apamée, τὸν χαλυβώνιον μόνον οἶνον.

faut extraire une information de la prophétie d'Ézéchiel, retenons que Tyr était assez riche, au VI^e siècle av.J.-C.(?), pour s'offrir les meilleurs vins, qui alors étaient issus de Damasène.

Géographiquement plus vague, le second texte biblique, qui comprend deux versets d'un autre prophète, Osée, évoque le futur retour en grâce du peuple d'Israël : « ils reviendront s'asseoir à mon ombre ; ils feront revivre le froment, ils feront fleurir la vigne qui aura la renommée du vin du Liban »⁹. Par ailleurs, on a parfois considéré qu'un vin dont parle Pline l'Ancien (I^{er} siècle apr.J.-C.) était produit au Liban : « le *libanodes*, au parfum d'encens, est offert en libation aux dieux ». Mais il a été montré que le nom de cette boisson provenait de l'encens ou même du romarin et certainement pas de la montagne du Liban¹⁰.

Les commentateurs modernes peinent à définir le vin « biblin », οἶνος βίβλιος, dont la plus ancienne mention se trouve au VIII^e siècle av.J.-C., chez le poète grec Hésiode¹¹. François Salviat a réuni les nombreuses attestations où il est question du vin et de la vigne « biblins », quelles que soient les graphies, βιβλ-, βυβλ-, βιμβλ-, et les suffixations¹². Les textes grecs renvoient à des vins produits dans différentes régions, surtout en Thrace, dans la pérée de Thasos, en Sicile également, et aussi en Béotie et à Naxos. Un seul témoignage permettrait de faire le lien entre ce « biblin » et la ville de Byblos. En effet, quelques vers d'Archéstrate de Géla – écrivain gastronome et poète grec de la Sicile du IV^e siècle av.J.-C. – cités dans les *Deipnosophistes* d'Athénée de Naucratis (début III^e siècle apr.J.-C.), comparaient un vin de Phénicie au vin de Lesbos, deux breuvages qui vieillissaient bien : « le vin qui vient de Phénicie la sacrée, le biblin [ou le byblos ?], a mon estime »¹³. Cependant, en dépit du fait que certains de ses contemporains trouvaient que le « biblin » était le plus naturellement doux et bien

9. Osée, 14, 8 (traduction de *La Bible de Jérusalem*, Paris, 1981, p. 1335).

10. Pline, *Histoire naturelle*, XIV, 117 : *libanodes turis odore, ex qua diis prolibant*. Jacques André, éditeur de ce livre XIV dans la CUF, Paris, 1958, p. 137, est partisan du rapport avec le nom λιβανωτής (« romarin »), alors que l'adjectif λιβανώδης (« semblable à l'encens ») nous paraît plus proche du mot latin transcrit.

11. Hésiode, *Travaux et jours*, 589. Voir aussi Théocrite, XVI, 15, au III^e siècle av.J.-C., et Achille Tatius, *Le roman de Leucippé et de Clitophon*, I, 2, 2, où le vin τῆς Βιβλίας ἀμπέλου, est traduit malencontreusement « de la vigne de Biblis » (éd. et trad. J.-Ph. Garnaud, CUF).

12. Fr. Salviat, « Vignes et vins anciens de Maronée à Mendé », in Μνήμη Δ. Λαζαρίδη, Πόλις και χώρα στην αρχαία Μακεδονία και Θράκη, Thessalonique, 1990, p. 457-476. Nous remercions Thibaut Boulay d'avoir attiré notre attention sur cet article. Également, S. Kourakou-Dragona, « Βιβλία ἀμπελοσ – βίβλιος οἶνος », in G. A. Pirkoulas (éd.), Οἶνον ἱστορῶ, VII, Στα οινόπεδα του Παγγαίου / Επιστημονικό συμπόσιο (Ναύπλιο, 9 Μαΐου 2009), Athènes, 2007, p. 57-75 (*non uidimus*).

13. Athénée, *Deipnosophistes*, I, 29b-c = Archéstrate, fr. 59, v. 5, éd. et trad. S. D. Olson et A. Sens, Oxford, 2000, p. 214-215 (texte grec, traduction), 218 (commentaire) : τὸν τ' ἀπὸ Φοινίκης ἱερῆς τὸν Βύβλιον αἰνώ. La leçon des manuscrits, Βύβλιον, est corrigée en Βίβλιον chez S. D. Olson et A. Sens, par analogie avec le texte d'Hésiode, ou bien en Βύβλιον, reprise d'une conjecture de l'humaniste Markos Mousouros par les différents éditeurs modernes d'Athénée. En grec, Βύβλιος comme Βύβλιος se traduisent par « byblien ».

que son bouquet parut meilleur au premier abord, Archéstrate chantait la supériorité du lesbos. Ces vers veulent-ils dire que les Grecs connaissaient et consommaient un vin phénicien dénommé par la ville qui était son centre d'exploitation ou son port de départ? Ou montrent-ils plutôt qu'Archéstrate attribuait à Byblos de Phénicie l'origine du type de vin «biblin», de Sicile ou d'ailleurs, qu'il buvait? Pour Fr. Salviat, le «biblin» est bien un cépage phénicien qui aurait été apporté à Thasos et dans sa région par les navigateurs et commerçants de Phénicie, puis qui se serait diffusé à partir de la Thrace, en particulier vers la Sicile. De même, le cépage aurait permis d'élaborer un vin particulier, longuement vieilli, doux, sucré et concentré, avec des raisins ramassés tard ou passerillés¹⁴. Même si ces textes grecs ne renseignent guère sur les vins produits à Byblos, ils permettent de comprendre les prétentions d'autres Phéniciens, les Tyriens, à avoir inventé le vin, comme nous le verrons ci-dessous. Ils permettent aussi de s'interroger sur une possible permanence de la spécialisation de la Phénicie dans des vins doux et sucrés dont le goût reviendra à la mode dans l'Antiquité tardive.

On peut signaler un document d'époque hellénistique difficile à utiliser pour notre propos du fait des incertitudes de la localisation du site concerné. Un papyrus du fameux dossier des archives de Zénon fait mention d'un domaine agricole de 80 000 pieds de vigne, producteur d'un vin de grande qualité qui fait penser à celui de Chios. Ce document daté de mai 257 av.J.-C. rapporte l'inspection de ce domaine de Baitanata, que nous ne pouvons situer avec précision, mais qu'un autre papyrus montre à quelque distance de Kudisos (Kadesh)¹⁵. Il pourrait se trouver en Phénicie et dans ce cas sur le territoire de Tyr, de préférence, ou bien sur celui de Ptolémaïs, mais d'autres régions proches sont encore envisageables.

Le premier texte qui fournisse quelques détails sur différents vins de Phénicie apparaît au I^{er} siècle apr. J.-C. dans l'*Histoire naturelle* de Pline l'Ancien. Après avoir traité des vins italiens, l'encyclopédiste s'intéresse à ceux «d'outre-mer», c'est-à-dire de la Méditerranée orientale, et décrit les cinq vins les plus célèbres, que nous dirons de première qualité, dont le lesbos. Il passe ensuite à des vins moins réputés : «après eux on apprécie le sicyone, le chypre, le telmessos, le tripolis, le béryte, le tyr et le sébennytique»¹⁶. Bien que Jacques André, le traducteur de ce livre dans la Collection Budé (Les Belles Lettres, CUF), pense que le vin de Tripolis est celui de la cité de Phénicie, l'exemple qu'il fournit oriente plutôt vers une Tripolis d'Asie Mineure, probablement celle du Méandre, située à la limite de la Carie et de la Lydie¹⁷. Il apparaît

14. Fr. Salviat (n. 12), p.467.

15. *P.Lond.*, VII, 1948; *P.Cairo Zen.*, I, 59004. Voir X. Durand, *Des Grecs en Palestine au III^e siècle avant Jésus-Christ. Le dossier syrien des archives de Zénon de Caunos (261-252)*, Paris, 1997, n° 36 et n° 4, p. 204-206 et 55-72, en particulier p. 67-68, sur les hypothèses de localisation. Voir *supra*, n. 5.

16. Pline, *Histoire naturelle*, XIV, 73-76, cf. 74 : *ab his dignatio est Sicyonio, Cyprio, Telmesico, Tripolitico, Berytio, Tyrio, Sebennytico*. Voir l'édition de J. André, Paris, 1958, p. 48 et 109.

17. Caelius Aurelianus, *De morbis acutis et chronicis*, II, 212 : *uel in Asia Tripolitica*. L'Asie est ici la province romaine d'Asie.

désormais que, dans toute la documentation antique, on ne possède aucune référence qui concerne le vin de Tripolis de Phénicie, l'actuelle Tripoli du Liban.

Dans sa liste des vins de deuxième rang, Pline place donc les productions des deux cités les plus importantes de la Phénicie romaine, Béryte et Tyr. Leur rivalité bien attestée en de nombreux domaines se prolongerait sans doute dans celui de la réputation vinicole. À cette époque, Byblos a disparu –semble-t-il– de l'attention des œnologues et il n'est pas question de Sidon ni, nous l'avons vu, de Tripolis de Phénicie. La petite cité de Botrys, l'actuelle Batroun, n'est pas mentionnée non plus, même si elle tire son nom de la grappe de raisin, βότρυς, et si un bourg proche se nomme Gigarta, c'est-à-dire «les pépins», γίγαρτα¹⁸. Cela ne signifie pas qu'on ne produit pas de vin à Tripolis, à Botrys, cité qui met en valeur l'imagerie dionysiaque sur ses monnaies¹⁹, ou encore à Sidon, mais cela montre que la réputation de leurs vins est limitée.

Le second texte qui concerne plusieurs des divers crus de la région a été écrit trois siècles plus tard –puisqu'il date des années 360– par un auteur anonyme vraisemblablement proche-oriental et peut-être originaire de Phénicie. L'*Expositio totius mundi et gentium* contient, entre autres, une sorte de description des provinces d'Orient. Dans le paragraphe 30, quelques villes sont énumérées, Néapolis, Tripolis, Scythopolis, Byblos, Héliopolis, et l'auteur ajoute : «Mais il y a encore les villes de Sidon, Sarepta, Ptolémaïs, Éleuthéropolis qui sont elles aussi très bonnes, de même que Damas»²⁰. Puis, au paragraphe 31, il énumère les spécialités de certaines villes. Quelques-unes sont renommées pour leurs toiles, Scythopolis, Laodicée, Byblos, Tyr et Beyrouth, d'autres pour leur pourpre, Sarepta, Césarée, Néapolis et Lydda. Et l'auteur d'ajouter : «toutes les villes que je viens de citer sont aussi célèbres par leur productivité en blé, en vin et en huile». En Phénicie, cela paraît réunir Byblos, Tyr, Beyrouth et Sarepta, mais il n'est pas impossible que l'auteur renvoie aussi aux villes du paragraphe précédent où figurent également Sidon et Ptolémaïs. Quoi qu'il en soit, la formulation générale, qui rassemble blé, vin et huile, n'évoque que de manière très vague les réputations des diverses productions proprement vinicoles. Toutefois, la présence de Sarepta dans la liste des villes, à deux reprises, montre l'émergence nouvelle de ce bourg aux côtés de cités plus connues.

Également daté du IV^e siècle apr.J.-C., le dossier papyrologique du voyage de Théophraste d'Hermopolis depuis l'Égypte jusqu'à Antioche et retour, dans les années 320-324, que documentent les *P. Rylands*, montre d'habituels achats de vin par un groupe de voyageurs égyptiens le long de leur route, entre autres à l'occasion des diverses étapes phéniciennes. Cependant, il est décevant de notre point de vue et les prix

18. Strabon, XVI, 2, 18 (κάτω δὲ Βότρυν καὶ Γίγαρτον) ; Pline, *Histoire naturelle*, V, 78 (*oppida Byblos, Botrys, Gigarta*). Voir aussi l'inscription latine *CIL*, III, 183 (*AE*, 1941, 81), où figure l'ethnique latin *Gigartenus*.

19. Z. Sawaya, «Le monnayage de Botrys en Phénicie», *Revue numismatique*, 2006, p. 159-180, pl. 15-16.

20. *Expositio totius mundi et gentium*, 30: *sunt autem iterum ciuitates et ipsae Sidon, Sarepta, Ptolemaïs, Eleutheropolis optimae similiter et Damascus*.

semblent assez semblables un peu partout, en fonction du volume acheté. Les achats se limitent à ce qui est nécessaire pour une consommation immédiate et régulière, sans qu'apparaissent de nettes différences de qualité. Seul «un Silène de Tyr pour le vin» intrigue : il a été compris comme un récipient de bronze en forme de Silène²¹.

La légende tyrienne de l'invention du vin

L'importance de la vigne comme symbole de l'agriculture et plus généralement de la civilisation est reflétée dans les différents récits mythiques sur l'invention du vin, entre autres celui la Genèse à propos de Noé, premier homme à planter la vigne, boire du vin et connaître l'ivresse²². Dans le monde grec et romain, le dieu Dionysos-Bacchus est constamment associé avec la vigne et on lui attribue en général l'origine du vin. Cependant, différents personnages mythiques, parfois des héros civilisateurs, reçoivent directement du dieu la vigne et/ou l'enseignement de la fabrication du breuvage qu'ils transmettent aux hommes²³. Parmi ces inventeurs ou plutôt diffuseurs du vin se trouve Oinopion, fils de Dionysos et d'Ariane, roi de l'île de Chios, qui enseigne aux habitants à planter la première vigne et à presser le premier vin²⁴. Un vase apulien représente Dionysos donnant en personne un plan de vigne à Marôn²⁵. Il existe aussi une tradition dans laquelle la culture de la vigne est enseignée aux Athéniens par Eumolpe²⁶. De même, d'autres mythes gréco-romains évoquent l'origine du mélange de l'eau et du vin, appris de Dionysos et attribué parfois à Staphylos, fils de Silène, ou même, pour les Athéniens, à Amphictyon²⁷. On connaît surtout les diverses versions du mythe le plus célèbre, celui de l'Athénien Icarios qui avait honoré comme hôte Dionysos, sans reconnaître qui il était. Ce dieu lui avait offert comme récompense soit une outre remplie du précieux liquide soit, en lui enseignant à faire du vin, un plan de vigne. Quand Icarios avait distribué le breuvage aux bergers de l'Attique, ils en avaient abusé sans le mêler d'eau et, dans leur ivresse, pensant avoir absorbé du poison, ils avaient tué Icarios²⁸.

21. J. Matthews, *The Journey of Theophanes. Travel, Business and Daily Life in the Roman East*, Princeton, 2006, p. 136 et 227 : l'achat est enregistré à Péluse, pour 1600 dr. (*P. Ryl.*, IV, 630/637, 504-505). Voir sur le coût du vin, p. 152-157, avec la liste des p. 209-211.

22. Genèse, 9, 20-21.

23. Pour une étude comparativiste, voir D. Noël, «Le vin mélangé entre Dionysos et la cité», *Pallas*, 48, 1998, p. 43-66.

24. Athénée, *Deipnosophistes*, I, 26b-c, d'après Théopompe. Diodore de Sicile, *Bibliothèque historique*, V, 79, 2.

25. A. Cambitoglou, J. Chamay, M. Campagnolo, *Le don de la vigne, vase antique du baron Edmond de Rothschild*, Neuchâtel, 2006.

26. Pline, *Histoire naturelle*, VII, 199.

27. Pline, *Histoire naturelle*, VII, 199; Athénée, *Deipnosophistes*, V, 179e. Aristée aurait inventé le mélange du miel et du vin, Pline, *Histoire naturelle*, XIV, 53. Voir L. Parlama, «Staphylos», *LIMC*, VII/1, 1994, p. 807-808.

28. Hygin, *Fables*, 130.

Les mythes phéniciens rapportés par Philon de Byblos au II^e siècle apr.J.-C. et par Nonnos de Panopolis au V^e siècle situent à Tyr plusieurs épisodes qui associent la fondation de la cité aux origines de l'humanité et aux premières inventions, comme celle de la navigation. La cité phénicienne se comprenait et se proclamait autochtone, première et plus ancienne que toute autre communauté, initiatrice en de multiples domaines, comme le montrent également ses récits sur la découverte de la pourpre, chez elle et grâce à son dieu, Héraclès. Rien d'étonnant que Tyr ait possédé, à l'instar d'Athènes, une légende patriotique de l'arrivée du vin chez les humains, donc chez elle. L'auteur alexandrin Achille Tatiüs, dans son *Roman de Leucippé et Clitophon* (II^e siècle apr.J.-C.), dit expressément que, selon ce qu'affirment les Tyriens, les vins grecs les plus célèbres, comme celui de Chios ou celui de Marôn (éponyme de Maronée en Thrace) dont parle Homère, sont bien moins anciens que ceux de Tyr: «c'est d'abord chez eux qu'a poussé la mère des vins»²⁹. Le même auteur poursuit en relatant la légende de l'arrivée du vin à Tyr, qu'il compare ouvertement à celle d'Athènes. Il y avait là un bouvier hospitalier, comme Icarios, qui accueillit avec générosité Dionysos et qui en reçut pour récompense une coupe d'une boisson qu'il apprécia fort, du vin, ce qui poussa ensuite le dieu à lui montrer le moyen de fabriquer ce suave liquide. Le récit d'Achille Tatiüs, qui ne fournit pas le nom du bouvier, s'achève dans la félicité, sans aboutir à une catastrophe qui – comme pour Noé et Icarios – illustrerait les dangers de la consommation désordonnée du vin.

Dans le *Roman de Leucippé et Clitophon*, le seul texte où cette origine tyrienne du vin est mentionnée, le mythe paraît peu élaboré, même si, comme à Athènes ou à Chios, il n'est pas déconnecté d'une viticulture probablement importante et connue. Destiné à entretenir une fierté patriotique locale et à justifier le culte de Dionysos, ce mythe accompagne et explique la fête civique du dieu, moment important de l'intrigue du roman. Il est possible aussi que les Tyriens, cherchant à capitaliser l'ensemble des traditions phéniciennes, aient voulu se présenter comme les véritables inventeurs et les diffuseurs du cépage et du vin «biblin» dont il a été question ci-dessus. Trois siècles après Achille Tatiüs, un autre Égyptien, le poète Nonnos de Panopolis (V^e siècle), a lui aussi, dans ses *Dionysiaques*, montré l'importance du lien entre la cité de Tyr et le dieu du vin, petit-fils de Cadmos le Phénicien³⁰. Des documents figurés illustrent également la présence dionysiaque à Tyr³¹.

29. Achille Tatiüs, *Le roman de Leucippé et Clitophon*, II, 2, 1-6. Voir 2, τὴν δὲ πρώτην παρ' αὐτοῖς φῦναι τῶν οἴνων μητέρα. Nous modifions très légèrement la traduction de J.-Ph. Garnaud dans l'édition de la CUF. Voir D. Gondicas, «Ikarios I», *LIMC*, V/1, 1990, p. 645-647. Sur la formule «mère des vins», *infra*, n. 44.

30. Nonnos de Panopolis, *Dionysiaques*, XL, 298-580. Voir P. Chuvin, *Mythologie et géographie dionysiaques. Recherches sur l'œuvre de Nonnos de Panopolis*, Clermont-Ferrand, 1991, p. 224-254.

31. P.-L. Gatier, «Les sanctuaires de Tyr dans l'Antiquité: questions de topographie et d'histoire religieuse», *Berytus*, 55, 2016, p. 169-187.

Images viticoles

Dans le domaine de la viticulture, le recours aux sources iconographiques, qui offrent des illustrations plaisantes, s'avère en général décevant. Les motifs inspirés de la vigne, comme les rinceaux ou les grappes de raisin, dont le potentiel décoratif est largement exploité, sont en effet banals un peu partout dans le Proche-Orient antique et on en rencontre à Tyr comme ailleurs (**Fig.1**).



Fig. 1. Lampe protobyzantine provenant de la région de Tyr, Musée du Louvre, AO 2150 (© RMN, Thierry Ollivier).

Cependant, quelques images sortent de l'ordinaire. Ainsi, si les représentations de scènes de vendanges sont en général stéréotypées, on ne connaît que de rares images de pressoirs, puisque André Tchernia et Jean-Pierre Brun n'en ont compté que dix-sept dans l'ensemble du monde antique, dont seulement cinq en Méditerranée orientale³². Parmi celles-ci, on trouve la mosaïque du VI^e siècle de la nef centrale de l'église Saint-Christophe de Qabr Hiram, dans les environs de Tyr, découverte et transportée jadis au musée du Louvre par Ernest Renan³³. Elle montre diverses scènes champêtres encadrées dans des rinceaux de vigne. Dans l'une d'elles (**Fig.2**), on voit deux personnages

32. A.Tchernia, J.-P.Brun, *Le vin romain antique*, Grenoble, 1999, p.68, avec la carte de ces représentations.

33. E.Renan, *Mission de Phénicie*, Paris, 1864-1874, p.511-514, 543, 607-631 ; Fr.Baratte, *Mosaïques romaines et paléochrétiennes du musée du Louvre*, Paris, 1978, p.132-145 ; C.Metzger, *La mosaïque de Qabr Hiram*, Paris, 2012, voir les fig. 11 et 15, p.33 et 35.



Fig. 2. Mosaique de Qabr Hiram, un fouloir-pressoir,
Musée du Louvre, Ma 2231 (© RMN, Hervé Lewandowski).

qui «écrasent le raisin dans un fouloir au centre duquel se dresse le fût d'une vis pourvue de son écrou rectangulaire; le moût s'écoule dans une cuve en contrebas. Ce type de pressoir correspond parfaitement à des installations fouillées [...]. Une aire carrée, dallée ou taillée dans le roc, est pourvue en son centre d'une mortaise en queue d'aronde dans laquelle est encastrée le culot de la vis. À part quelques cas, il semble que ces appareils aient fonctionné avec un plateau placé directement sous l'écrou, écrasant le marc rassemblé au milieu du pressoir»³⁴. R. Frankel nomme ce type de pressoir à vis unique «single fixed-screw press» et en reconnaît plusieurs sous-types, dont le «Ḥanita screw press» caractérisé par les mortaises à queue d'aronde et particulièrement bien représenté dans le territoire de Tyr³⁵. La mosaïque de Qabr Hiram apparaît donc comme un document digne de confiance pour illustrer des techniques en usage à son époque.

34. A. Tchernia, J.-P. Brun (n. 30), p. 76.

35. R. Frankel (n. 3), p. 140-145. Voir aussi les comparaisons d'Y. Hirschfeld, «Ancient Wine Press in the Park of Aijalon», *IEJ*, 33, 1983, p. 207-218.



Fig.3. Mosaïque de Sôran, tapis latéral (© Widad Houry).

Une autre mosaïque protobyzantine mérite l'attention. Datée approximativement du ^v^e siècle, elle a été retrouvée non loin de Hama, l'antique Épiphaneia, à Sôran (Sawrān), site qui appartenait au territoire de cette cité et non pas à celui d'Apamée³⁶. Sur l'un des tapis qui décorent les sols d'une demeure privée rurale, une villa, des panneaux rectangulaires représentent des animaux ainsi que des masques théâtraux et des récipients emplis de mets. On trouve aussi l'image d'une amphore avec l'inscription grecque κοῤίτου, «de vin aromatisé»: on reconnaît, au génitif, un nom commun grec tiré du latin *conditum*. Dans un autre panneau du même tapis, un bateau muni d'un mât flotte sur l'eau chargé d'amphores sous la légende TYPION (**Fig.3**). Cette inscription avait été comprise comme un nominatif neutre du nom τυρίον, diminutif de τυρός, «fromage». Bien que ce mot soit clairement attesté avec ce sens par plusieurs exemples, en particulier dans des papyrus, un navire de fromage semble improbable

36. A.Zaazuq, «Nuovi mosaici pavimentali nella regione di Ḥamā», *Milieu*, 3, 1995, p.237-256; J.Balty, «Un propriétaire d'Apamène au V^e siècle», in N.Blanc, A.Buisson (éd.), *Imago Antiquitatis. Religions et iconographie du monde romain. Mélanges offerts à Robert Turcan*, Paris, 1999, p.73-80; A.-Fr.Jaccottet, «ΝΑΟΣ ΔΙΟΝΥΣΟΥ. Le temple de Dionysos entre images, inscriptions et rhétorique», *Cahiers Glotz*, 21, 2010, p.249-267; J.Balty, «L'image de Méléagre et Atalante dans l'Antiquité tardive: la mosaïque de Sôran (Apamène)», in D.Lauritzen et M.Tardieu (éd.), *Le voyage des légendes. Mélanges offerts à Pierre Chuvin*, Paris, 2013, p.209-216. Voir *Bull. ép.*, 1996, 476; 2003, 562; 2012, 459; 2014, 506.

dans le contexte festif du décor dionysiaque d'une salle de banquet et nous y avons reconnu plutôt la référence au vin de Tyr³⁷ :

– Première solution, il pourrait s'agir d'un nominatif neutre singulier, *τύριον*, « tyrien », copiant le latin qui utilise le neutre singulier pour désigner un cru, en sous-entendant *uinum* (neutre) ; en effet, le mot grec οἶνος, « vin », est au masculin et peut difficilement être sous-entendu ici, parce qu'on ne voit pas pourquoi on utiliserait l'accusatif.

– Deuxième solution, l'omicron remplacerait un oméga, fait de langue banal à l'époque protobyzantine et, comme pour le panneau du *conditum*, il faudrait reconnaître un génitif, cette fois au pluriel, *Τυρίων* pour *Τυρίων*, « des Tyriens » ou « des (vins) tyriens ».

– Enfin, dernière possibilité, qui nous semble cependant moins probable, le nom neutre sous-entendu serait le nominatif *πλοῖον*, « le (bateau) tyrien ». Dans ce dernier cas, le panneau ne représenterait pas un vaisseau transportant des amphores de vin de Tyr, mais un vaisseau tyrien chargé d'un vin qui, malgré tout, aurait de bonnes chances d'être tyrien.

L'image de l'amphore de *conditum* permet de poser la question du rapport entre ce vin précis et celui des amphores du bateau. Le *conditum uinum*, dont le nom est issu du verbe *condire* signifiant « accommoder » ou « aromatiser », est constitué de vin assaisonné de miel, d'aromates et d'épices³⁸. Il est surtout connu par des textes de l'Antiquité tardive et, entre autres, il apparaît dans l'*Édit du maximum* de Dioclétien (301 apr. J.-C.) ou dans le livre de cuisine du Pseudo-Apicius (IV^e siècle apr. J.-C.), qui en fournit deux recettes³⁹. On rencontre le mot dès le début de l'époque impériale en latin et le passage en grec se ferait à la fin du III^e siècle⁴⁰. Quelques papyrus le mentionnent en Égypte du IV^e siècle apr. J.-C. au VII^e siècle, comme l'ont montré Johannes Kramer et Anastasia Maravela-Solbakk, qui ont aussi souligné sa fréquence, comme remède, dans la littérature médicale, magico-médicale et hippiatrice, mais également comme boisson d'agrément⁴¹.

La mosaïque de Sôran pose la question de la fabrication à Tyr de vins du type du *conditum* ou de la fabrication en Orient de *conditum* à partir de vins de Tyr, sans qu'on puisse, à ce stade, avancer des hypothèses.

37. *Bull. ép.*, 2012, 459.

38. J. Kramer, « Gewürze und Mulsum. Zum Bedeutung von κονδίτος und κονδίτον in den Papyri », in B. Krämer, W. Luppe, H. Maehler *et al.* (éd.), *Akten des 21. Internationalen Papyrologenkongresses (Berlin, 13.-19. 8. 1995)*, 2, Stuttgart, 1997, p. 547-555 ; A. Maravela-Solbakk, « *Vina fictitia* from Latin into Greek », in T. V. Evans et D. D. Obbink (éd.), *The language of the papyri*, Oxford, 2010, p. 253-266, en particulier p. 255-257.

39. *Edictum Diocletiani et collegarum de pretiis rerum venalium in integrum fere restitutum e Latinis Graecisque fragmentis*, II, 17, éd. M. Giacchero, vol. 1, Gênes, 1974, p. 140-141. Apicius, *De re coquinaria*, I, 1 (le *conditum paradoxum*) et I, 2 (le *conditum melizomum*) ; en I, 3, il est question de *conditum Camerinum*.

40. Pline, *Histoire naturelle*, XIV, 108.

41. Voir *infra*, n. 51-52.

Le vin de Tyr dans l'Antiquité tardive

Les sources écrites, comme nous l'avons vu, ne vantent pas outre mesure les vins de la Phénicie, du moins jusqu'au IV^e siècle apr.J.-C.⁴². Il semble que les productions phéniciennes soient alors constituées de vins de qualités moyenne et inférieure, parmi lesquels ceux de Tyr l'emportent probablement sur les autres. Comme nous l'avons vu ci-dessus, l'*Expositio totius mundi et gentium*, dans les années 360, ne signale aucune hiérarchie, mais elle introduit le Sarepta dans un groupe de vins orientaux connus qu'elle ne cherche ni à classer, ni à définir. Cependant, à partir de la même époque, c'est-à-dire la deuxième moitié du IV^e siècle, plusieurs textes montrent que la viticulture tyrienne paraît bénéficier d'une place et peut-être d'une réputation importantes.

Dans le roman d'Héliodore d'Émèse, *Les Éthiopiennes*, qui daterait du IV^e siècle, on rencontre des pirates phéniciens, qui disposent de vin tyrien dans leur bateau : φήσαντες οἶνον μὲν Τύριον⁴³. D'un apport plus notable, deux discours du rhéteur d'Antioche, Libanios, mettent en scène un haut fonctionnaire civil qui possède des vignobles à Tyr. Ce riche propriétaire terrien, anonyme dans l'*Autobiographie* de Libanios, est peut-être Eustathios, consulair de Syrie en 388-389, contre qui le rhéteur dirige son *Discours* LIV. Ce personnage, après le peu d'écho rencontré auprès de l'empereur par ses lettres de dénonciation, « en eut plus de chagrin que si une maladie saisonnière avait détruit les mères du vin qu'il possédait sur le territoire de Tyr »⁴⁴. Aux côtés de ces témoignages, rangeons à part l'inscription funéraire chrétienne (IV^e-VI^e siècle ?) de Tyr, dans la nécropole de l'isthme, où il est question d'un marchand de vin, οἰνοπράτης, qui est également pêcheur de murex du port des Égyptiens. Ce commerçant qui réunit deux métiers semble plutôt un petit détaillant qu'un marchand au long cours, et la présence de son épitaphe à Tyr n'a pas de rapport direct avec l'intensité de l'activité vinicole locale⁴⁵.

Information plus intéressante, le vin de Tyr est rangé parmi les produits de luxe par Palladios dans un passage de son ouvrage sur Jean Chrysostome, écrit au début du V^e siècle, où il condamne le faste des festins des riches : « des coupes transparentes, des

42. Voir également *supra*, n. 20.

43. Héliodore, *Éthiopiennes*, V, 27, 9 : « ils prirent dans le bateau du vin de Tyr ». Bien entendu, on se trouve dans le domaine de la fiction, de l'imaginaire et des stéréotypes. Voir Fr. Briquel-Chatonnet, « L'image des Phéniciens dans les romans grecs », in M.-Fr. Baslez, Ph. Hoffmann et M. Trédé (éd.), *Le monde du roman grec*, Paris, 1992, p. 189-197.

44. Libanios, *Autobiographie* (*Discours*, I), 274 (voir p. 276-277 de l'édition de J. Martin et P. Petit, CUF), et *Discours*, LIV, 18. Nous modifions la traduction de l'*Autobiographie* dans la CUF, τὰς ἐν τῇ γῆ διεφθάρκει Τυρίων οἴνου μητέρας αὐτῶ, « les plants producteurs de vin qu'il possédait sur le territoire des Tyriens » ; voir p. 275 de l'édition et *supra*, n. 29 (sur les « mères du vin »). Sur Eustathios/Eustathios, *PLRE*, I, p. 311-312 ; P. Petit, *Les fonctionnaires dans l'œuvre de Libanios. Analyse prosopographique*, Besançon, Paris, 1994, p. 101-102. Le personnage se retire dans ses propriétés tyriennes à la fin de sa carrière.

45. *I. Tyr Nécropole*, 103 (p. 60-61).

oiseaux du Phase, du poisson de mer, du vin de Tyr bien filtré et du pain lavé»⁴⁶. De même, le poète Corippe, quand il décrit le banquet d'avènement de Justin II en 565, à Constantinople, énumère des vins en grand nombre : « festin royal et doux présents de Bacchus, ceux que la fertile Sarepta, ceux que Gaza avaient créés, et ceux que l'agréable Ascalon avait donnés aux paysans en liesse, ou ceux qu'envoient l'antique Tyr, la fertile Afrique, ceux de Méroé, ceux de Memphis, ceux de l'éclatante Chypre, etc. »⁴⁷. En Gaule, dans les années 460-480, Sidoine Apollinaire, dans son poème à Ommatius, adresse une invitation à cet ami en jouant sur la rustique simplicité de sa table : « je n'ai point de vins de Gaza, de Chios, de Falerne et je ne te donnerai pas à boire les produits du vignoble de Sarepta ». Ces vers ont été repris au VI^e siècle par Martin de Braga, dans une épigramme destinée au réfectoire d'un monastère⁴⁸. Pas plus que la phrase de Palladios, ils ne prouvent de manière certaine que les vins de Tyr et de Sarepta étaient communément importés et consommés à Constantinople, en Gaule ou en Hispanie. En revanche, ils montrent simplement que, pour des écrivains et des poètes de l'Antiquité tardive, certains crus symbolisaient le luxe, comme le feraient aujourd'hui le sauternes et le champagne.

Cette constatation s'applique également aux deux autres textes qu'on utilise souvent pour illustrer les importations de vins orientaux en Occident au VI^e siècle, mais qui documentent des goûts autant ou plus littéraires que gastronomiques. Le poème de Venance Fortunat sur saint Martin de Tours, composé dans les années 573-576, chante la réception de Martin à la cour de Trèves par l'empereur Magnus Maximus (383-388), où s'étale la magnificence du festin et du décor « les mosaïques, les gemmes, les pierres, les parfums, les encens les vins de Falerne et de Gaza, de Crète, de Samos, de Chypre, de Colophon, de Sarepta, des vins dont la limpidité rivalise avec la transparence des pierres, des coupes de cristal qu'on distingue à peine du liquide »⁴⁹. Si l'on croit le poète, pourtant tout nourri de modèles littéraires⁵⁰, la couleur du vin de Sarepta,

46. Palladios, *Dialogue sur la vie de Jean Chrysostome*, 12, 229-232 : καὶ οἶνον διῦλισμένον ἐκ Τύρου.

47. Corippe, *Éloge de l'empereur Justin II*, 3, 87-91 : [...] *regales epulas et dulcia Bacchi / munera, quae Sarepta ferax, quae Gaza creatat / Ascalon et laetis dederat quae grata colonis / quaeque antiqua Tyros* [...].

48. Sidoine Apollinaire, *Poèmes*, XVII, 15-16 : *Vina mihi non sunt Gazetica, Chia, Falerna / quaeque Sarepteno palmite missa bibas*. On retrouve ces deux vers, et quelques autres pris à Sidoine Apollinaire, dans une longue inscription du réfectoire du monastère de Dumio, près de Bracara Augusta, actuelle Braga au Portugal, un poème de Martin de Braga (VI^e siècle) connu uniquement par la tradition manuscrite (avec les formes *Sarapteno* et *Sareptheno*). Voir E. Hübner, *Inscriptionum Hispaniae christianarum supplementum*, Berlin, 1900, p. 65-66, n° 379b ; J. Vives, *Inscripciones cristianas de la España romana y visigoda*, 2^e éd., Barcelone, 1969, p. 122, n° 353.

49. Venance Fortunat, *Vie de saint Martin*, II, 80-83 : *emblema, gemma, lapis, toreumata, tura, Falerna, / Gazaque, Creta, Samos, Cypros, Colofona, Seraptis, / lucida perspicuis certantia uina lapillis, / uix discernendis cristallina pocula potis*. Nous corrigeons la traduction de la CUF, p. 32, où *Seraptis* est rendu par « vin de Séraptis ».

50. Voir, dans l'édition de la CUF par S. Quesnel, les judicieuses remarques de la p. 33 n. 17.

comme de celui de Gaza et des autres qu'il énumère, serait un blanc très clair, quasi transparent.

La littérature médicale fournit des informations précieuses. Elle seule permet d'établir des relations entre les divers vins orientaux, en laissant entrevoir les caractères gustatifs des productions. Une tradition, qui remonte à Hippocrate et qui consiste à utiliser les vins directement ou indirectement comme des remèdes, est bien représentée dans les écrits de Galien de Pergame (II^e siècle apr.J.-C.), qui signale brièvement qu'il connaît des vins «très légers et aqueux» notamment en Cilicie, Phénicie et Palestine, à Scyros et en Crète⁵¹. Alexandre de Tralles, auteur à la fin du VI^e siècle des *Thérapeutiques*, livre rédigé à Rome, recommande assez souvent de soigner au moyen du vin de Tyr et plus encore de celui de Sarepta (Σαρεφθῖνος), qui semble le cru le plus fréquemment cité dans cet ouvrage⁵². Le tyr et le sarepta, comme l'ascalon et le béryte à qui ils sont comparés à l'occasion, sont des vins «légers», souvent assimilés aux vins de Cnide et capables de remplacer des boissons douces, miellées et parfumées, très proches de la description faite par Galien, quatre siècles auparavant. Ils ont probablement des traits communs avec les vins «biblins» des périodes anciennes, à la différence que ces vins de l'Antiquité tardive semblent plus jeunes et moins épais, du moins ceux qui sont loués. Pour qu'ils soient souvent cités par Alexandre de Tralles, ils devaient certainement être disponibles à Rome au VI^e siècle. Produits d'importation, on doit aussi les juger coûteux.

Naissance du sarepta

L'émergence du bourg ou de la ville de Sarepta, telle qu'on peut l'apercevoir au milieu du IV^e siècle apr.J.-C., dans l'*Expositio totius mundi et gentium*, se décrirait plutôt comme un retour. L'auteur, ainsi que nous l'avons vu ci-dessus, met Sarepta au nombre des *ciuitates* et lui attribue deux spécialités, la pourpre et les produits agricoles, blé, huile et vin. Une idée du luxe, véhiculée par l'artisanat de la pourpre, accompagne semble-t-il le vin de Sarepta comme celui de Tyr. Un passage de l'*Histoire Auguste* confirme que les productions textiles de Sarepta étaient renommées : « quatre mouchoirs de Sarepta » font partie d'une énumération mi-sérieuse mi-ridicule de cadeaux luxueux ou exotiques qui auraient été envoyés par l'empereur Gallien⁵³. L'auteur de cette liste de fantaisie sous-entend-il que ces tissus sont teints à la pourpre ? En tout cas, les textes de Sidoine Apollinaire, de Venance Fortunat et de Corippe, qui sont répartis entre la fin du V^e siècle et le VI^e siècle et qui associent le tyr et le sarepta, montrent la haute réputation de ce dernier vin dans la partie occidentale de l'empire. Par ailleurs, il n'est

51. Galien, *Commentaire au traité d'Hippocrate Du régime des maladies aiguës*, III, 8, éd. C.G. Kühn, t. 15, p. 648 : ἐν οἷς χωρίοις πάνυ τι λεπτοὶ καὶ ὑδατώδεις οἶνοι γίνονται.

52. Alexandre de Tralles, *De febribus*, éd. Th. Puschmann, t. 1, p. 335 (le sarepta) ; *Thérapeutiques*, t. 1, p. 483 (le sarepta) ; t. 2, p. 217 (le sarepta), 327 (le tyr et le sarepta), 407 (le tyr, le béryte et le sarepta), 421 (le tyr et le sarepta), 457 (le tyr et l'ascalon), 485 (le tyr et le sarepta), 495 (le tyr et le sarepta). T. 2, p. 325, il s'agit au contraire d'éviter le sarepta.

53. *Histoire Auguste, Le divin Claude*, 17, 6 : *oraria Sarabdena quattuor*.

pas certain que Fulgence le Mythographe – un auteur latin qu'on place parfois dans l'Afrique du VI^e siècle – fasse lui aussi état, à propos de Dionysos, du vin de Sarepta qu'il comparerait avec celui de Méroé pour sa force⁵⁴.

Sarepta, l'actuelle Sarafand située sur la côte, à environ 23 km au Nord de Tyr, sert à la période romaine d'étape sur la voie côtière d'Antioche à Ptolémaïs et de port maritime⁵⁵. À l'âge du Fer, l'histoire politique de cette agglomération déjà urbaine est relativement méconnue. Elle pourrait avoir connu des périodes d'autonomie et d'autres de dépendance envers Sidon, avant de passer aux mains des Tyriens, probablement à la fin du IV^e siècle av.J.-C., suite à la répression de la révolte de Sidon contre le Grand Roi. Elle semble être restée constamment tyrienne par la suite⁵⁶. Une inscription syllabaire chypriote en grec, retrouvée à Sarafand, datée du IV^e siècle av.J.-C. et dédiée à Asclépios, témoigne d'un pèlerinage reconnu dès cette époque⁵⁷. Le culte du « dieu saint de Sarepta », θεὸς ἅγιος Σαραπτηνός (ou Σαραπτηνός), est documenté pendant la période romaine, certainement lié à un sanctuaire en activité sur place, mais il est aussi attesté dans l'établissement tyrien de Pouzzoles et à Tyr même⁵⁸.

Le christianisme prend le relais dès le IV^e siècle apr.J.-C. Le souvenir du prophète Élie, venu loger chez une veuve pendant une période de sécheresse et de disette et

54. Fulgence, *Mythologies*, II, 12. Le texte est mal établi.

55. *Itinerarium Burdigalense*, 583, 12-13: *ciuitas Sidona* [...], *inde Sarepta milia VIII, ibi Helias ad uiduam ascendit et petiit sibi cibum, mutatio Ad Nonum milia IIII, ciuitas Tyro milia XII* (J. Matthews, *The Journey of Theophanes. Travel, Business and Daily Life in the Roman East*, Princeton, 2006, p. 70, corrige à tort: *mutatio Ad Nonum milia <V>IIII*). Jérôme, *Onomasticon*, éd. E. Klostermann, p. 163: *Sarepta, oppidulum Sidoniorum in uia publica situm, ubi habitauit quondam Elias*. Jérôme, comme Eusèbe qu'il traduit (Σαραπτά, κώμη Σιδῶνος ἐπίσημος, ἔνθα παρώκησεν Ἡλίας), renvoie à une géographie historique vétéro et néo-testamentaire, mais ajoute l'information sur l'emplacement de Sarepta le long de la grand route côtière de son époque. Théodosius, *De situ Terrae Sanctae*, 22 (147): *XII milia habet de Saraphita usque in Sidona*. Antonin de Plaisance, *Itinerarium*, 2 (160): *inter Sidona et Tyrum et Saraptam continuo milia septem*. La *Table de Peutinger* indique 24 milles entre Tyr et Sidon. Ici, nous ne chercherons pas à discuter ou harmoniser ces informations. Voir R.G. Goodchild, «The Coast-Road of Phoenicia and its Roman Milestones», *Berytus*, 9, 1949, p. 91-127, et pl. 20, pour le plan des itinéraires. *Ad Nonum* serait Adloun.

56. Achille Tatiüs, *Le roman de Leucippé et Clitophon*, II, 17, 2. Voir les observations de J.-P. Rey-Coquais, *I. Tyr Nécropole*, p. 48-49.

57. L. W. Daly, «A Greek Syllabic Cypriot Inscription from Sarafand», *ZPE*, 40, 1980, p. 223-225; O. Masson, «Pèlerins chypriotes en Phénicie (Sarepta et Sidon)», *Semitica*, 32, 1982, p. 47-49.

58. Deux inscriptions de Pouzzoles: *IGR*, I, 419-420. Voir J. Aliquot, «Les Tyriens dans le monde romain, d'Auguste à Dioclétien», in P.-L. Gatier, J. Aliquot, L. Nordiguian (éd.), *Sources de l'histoire de Tyr. Textes de l'Antiquité et du Moyen Âge*, Beyrouth, 2011, p. 73-115, en particulier p. 84-87. Ailleurs, trois autres textes: Ch. Torrey, «The Exiled God of Sarepta», *Berytus*, 9/1, 1948, p. 45-49 et pl. 14 (inscription d'une tablette de bronze, de provenance imprécise, θεῶ ἅγιω Σαραπτηνῶ); à Sarafand, J. B. Pritchard, «The Roman port at Sarafand (Sarepta). Preliminary report on the seasons of 1969 and 1970», *BMB*, 24, 1971, p. 54-56; à Tyr, *I. Tyr*, 7.

y accomplissant deux miracles dont la résurrection du fils de la pauvre femme⁵⁹, est honoré par les pèlerins. Il contribue à conserver ou à faire renaître une identité religieuse locale. Le Pèlerin de Bordeaux, en 333, connaît le site. Saint Jérôme, dans la lettre où il décrit le voyage accompli par Paula vers 386, y signale une petite tour d'Élie. Le guide à l'usage des pèlerins écrit par un certain Théodosius au VI^e siècle, vers les années 530, mentionne l'église de saint Élie. Antonin de Plaisance, vers 570, a visité le *cenaculus*, ou chambre d'Élie, avec son lit et le récipient en marbre où se produisit un premier miracle chez la veuve, et le pèlerin observe les nombreuses offrandes faites par les fidèles en notant l'abondance des miracles qui se produisent en ces lieux⁶⁰. Sarepta, dont le nom s'orthographe de diverses façons⁶¹, se nomme aussi Makra Kômè, « le long village », comme le confirment trois sources aussi diverses que la Carte de Madaba, une inscription funéraire de la Sicile et un passage des *Miracles de Cyr et Jean* rédigés au début du VII^e siècle par Sophrone de Jérusalem⁶². Cependant, alors que ce dernier auteur donne le seul exemple connu du terme « makrokômète », l'ethnique « sarepténien » paraît constamment attesté sous diverses formes et graphies⁶³.

Les importantes fouilles menées sur le site de Sarepta sous la direction de J.B.Pritchard entre 1969 et 1974 ont mis au jour en particulier des fours de potiers, mais ils datent de l'âge du Fer. Aux périodes suivantes appartiennent une portion d'un bâtiment tétraconque, qui pourrait être un martyrium protobyzantin dédié au souvenir d'Élie, et aussi des installations portuaires du I^{er} siècle apr. J.-C. transformées à plusieurs reprises jusqu'au VI^e siècle⁶⁴. La possibilité d'exporter les vins locaux directement par la mer sans passer par le port de Tyr est une chance supplémentaire pour Sarepta. La marche de la ville vers l'autonomie, qui s'appuie sur ses traditions scripturaires et sur le succès de son sanctuaire de pèlerinage, repose aussi sur le prestige de sa pourpre et de son vignoble, ainsi que sur les revenus que procuraient ces avantages. Elle atteint son but à la fin du VI^e siècle quand, comme le montre la *Notitia Antiochena*, Sarepta

59. I Rois, 17, 7-24. Voir aussi Abdias, 1, 20.

60. *Itinerarium Burdigalense*, 583, 12-13; Jérôme, *Lettres*, 108, 8 (in *Sareptae litore Heliae est ingressa turriculam*); Théodosius, *De situ Terrae Sanctae*, 22 (147); Antonin de Plaisance, *Itinerarium*, 2 (160).

61. Σάρπεττα et Σάρπεφθα, dans la Septante; Σάρπεττα dans l'Évangile de Luc, 4, 26; Σαρπεφθά, Flavius Josèphe, *Antiquités juives*, VIII, 320; Σαρπεπτά, Eusèbe, *Onomasticon*, éd. E. Klostermann, p. 162; Σάραπτα, Achille Tatius et Étienne de Byzance.

62. *I. Jordanie*, 2, 153. D. Feissel, « Remarques de toponymie syrienne d'après des inscriptions grecques chrétiennes trouvées hors de Syrie », *Syria*, 59, 1982, p. 319-343, ici p. 340-341, à propos de l'épithaphe d'un homme de Makra Kômè à Syracuse, *IG*, XIV, 117.

63. *I. Tyr Nécropole*, 78 (p. 48-49), lue Φωτίου Σαραφθηνού, bien que la photo, pl. 38, montre clairement la graphie Σαρρηφθηνού. Une autre épithaphe en provenance de Tyr conservée au Louvre, nomme un certain « Théodore, dit Jacob, de Sarepta » (Σαρπεφθηνός). Voir *ibid.*, p. 48.

64. J.B.Pritchard (n. 58), p. 39-56; *id.*, *Recovering Sarepta, a Phoenician City. Excavations at Sarafand, Lebanon, 1969-1974, by the University Museum of the University of Pennsylvania*, Princeton, 1978, p. 49-70.

accède au statut de cité et devient un évêché, avec un territoire qui est détaché de celui de Tyr⁶⁵.

Vins et amphores

La question de la production des amphores romaines et proto-byzantines susceptibles d'avoir conditionné et transporté le vin produit sur le territoire de Tyr est délicate à traiter en raison notamment de la difficulté à confronter les données céramologiques et les sources textuelles.

Pour les époques perse et hellénistique, les conteneurs sud-levantins font l'objet de nombreuses études qui permettent aujourd'hui de circonscrire les zones présumées de production. Sur le littoral phénicien, les ateliers semblent se concentrer principalement sur les territoires de Sarepta, Sidon et Tyr, sans que l'on puisse toujours bien distinguer du point de vue formel des groupes typologiques bien individualisés⁶⁶. Quelques résultats issus d'analyses physico-chimiques révèlent pour ces amphores une pâte avec une composition si homogène et uniforme qu'il demeure encore difficile de cerner des groupes de production distincts. Seule l'origine tyrienne de certains types de conteneurs est assurée par la présence de timbres apposés sur les anses qui portent parfois des dates et des anthroponymes tyriens, dont certains théophores de Melqart⁶⁷.

65. *Notitia Antiochena*, éd. E. Honigmann, *Byzantinische Zeitschrift*, 25, 1925, p. 73: ὁ Σαρέφθης, «l'évêque de Sarepta». Théodosius, dans les années 530, a une formule un peu floue en ce qui concerne la désignation vétéro et néo-testamentaire de l'agglomération comme «Sarepta de Sidon» et l'évolution de son statut: [...] *et propter hoc dicta est Saraptha Sidoniae, quia ipso tempore metropolis erat Sidona a Saraptha, et modo Saraptha est metropolis*, «auparavant, Saraptha a été dite "de Sidon", parce qu'à l'époque Sidon était la métropole pour Saraptha, et maintenant Saraptha est métropole». L'emploi de *metropolis* par l'auteur n'est probablement pas technique et on peut comprendre que Sarepta, à ses yeux, n'appartient pas à la *chôra* d'une cité voisine, Sidon ou Tyr. Théodosius considère donc Sarepta comme une cité de plein droit à son époque. Étant donné qu'aucune autre source ne témoigne de ce statut aussi tôt dans le VI^e siècle, on pourrait voir dans la remarque de cet auteur – qui, rappelons-le, est un compilateur et non pas un pèlerin – un simple reflet de l'autonomisation progressive de Sarepta vis à vis de Tyr.

66. A. G. Sagona, «Levantine storage jars of the 13th to 4th century B.C.», *Opuscula Atheniensia*, 14, 1982, p. 77-110; D. Regev, «The Phoenician Transport Amphora», in J. Eiring et J. Lund (éd.), *Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean. Acts of the International Colloquium at the Danish Institute at Athens (September 26-29, 2002)*, Athènes, 2002 (Monographs of the Danish Institute at Athens, 5); E. A. Bettles, *Phoenician amphora production and distribution in the Southern Levant. A multi-disciplinary investigation into carinated-shoulder amphorae of the Persian period (539-332 BC)*, Oxford, 2003 (British Archaeological Reports, International Series, 1183); U. Wicenciak, *Porphyreion. Hellenistic and Roman Pottery Production in the Sidon Hinterland*, Varsovie, 2016. Voir J. B. Pritchard, *Recovering Sarepta, a Phoenician city*, Princeton, 1978, p. 124.

67. I. Kawkabani, «Les anses timbrées de Jal el-Bahr», *Archaeology and History in Lebanon*, 17, 2003, p. 95-99.

À l'époque romaine, les amphores produites dans la chôra tyrienne subissent aux II^e et III^e siècles apr.J.-C. une évolution remarquable de leur forme, avec la présence de types tronconiques sans col⁶⁸. La pâte peut varier du rouge orangé au beige clair et contient fréquemment des nodules ferreux, ce qui est un trait distinctif de la fabrique locale. Plusieurs variantes de lèvres s'observent, semblant évoluer dans le temps vers un affinement du bord⁶⁹. La diversité des pâtes rencontrées sur les types impériaux permet d'envisager un nombre élevé d'ateliers de production, vraisemblablement répartis sur un territoire assez vaste englobant Sarepta et Tyr.

Pour la période protobyzantine, nous ne connaissons à l'heure actuelle aucun conteneur produit à Sarepta, ce qui est en contradiction avec des données textuelles. En revanche, pour Tyr, il semble que l'on soit confronté au même phénomène que pour d'autres types d'amphores tardives de Méditerranée orientale, à savoir une appellation de cru vinaire qui pourrait concerner une zone de production vaste, comme c'est le cas des conteneurs de type Late Roman Amphora 1, produits en Cilicie, en Isaurie, à Chypre et à Rhodes, ou Late Roman Amphora 4, dont les ateliers sont disséminés sur un territoire englobant Ascalon, Gaza et le Néguev⁷⁰.

En effet, parmi le matériel amphorique de Tyr recueilli depuis 2008 par la Mission archéologique franco-libanaise de Tyr, on peut remarquer au V^e et au VI^e siècle la présence régulière et en nombre d'un groupe d'amphores connues sous l'appellation Agora M334⁷¹. Il s'agit d'une amphore d'allure générale fusiforme, possédant un col cannelé relativement haut, soit cylindrique, soit légèrement tronconique, une panse cannelée en forme de carotte, ainsi qu'un fond creux conique parfois terminé par un étranglement (**Fig. 4**). Les anses prennent appui directement sur le bord et forment un coude très caractéristique. Ce type d'amphore entre dans la catégorie des conteneurs levantins à corps longiforme, produits sur la frange littorale comprise entre Antarados (Tartous) et Ptolémaïs (Acre), comme les conteneurs bérytains de l'Antiquité tardive⁷².

68. P.M. Bikai, W.J. Fulco, J. Marchand, *Tyre. The Shrine of Apollo*, Amman, 1996, fig. 87.4; P. Reynolds, « Amphorae in Roman Lebanon 50 BC to AD 250 », *Archaeology and History in Lebanon*, 17, 2003, p. 128, fig. 33 a-c.

69. D. Pieri et N. Haidar Vela, « Études sur le mobilier et l'artisanat : les céramiques (2008-2009) », in P.-L. Gatier *et al.*, « Mission archéologique de Tyr. Rapport Préliminaire 2008-2009 », *BAAL*, 14, 2010, p. 199-221.

70. D. Pieri, « Les centres de production d'amphores en Méditerranée orientale durant l'Antiquité tardive : quelques remarques », in M. Bonifay, J.-Chr. Trégliat (éd.), *LRCW 2. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*, Oxford, 2007 (British Archaeological Reports, International Series, 1662), p. 611-625; D. Pieri, « Regional and Interregional Exchanges in the Eastern Mediterranean during the Early Byzantine Period. The Evidence of Amphorae », in C. Morrisson (éd.), *Trade and Markets in Byzantium*, Washington, 2012, p. 27-49.

71. H. S. Robinson, *The Athenian Agora*, V, *Pottery of the Roman Period*, Princeton, 1959, pl. 33.

72. Sur l'évolution de quelques lignées d'amphores romaines et protobyzantines, voir P. Reynolds, « Linear typologies and ceramic evolution », *Facta*, 2, 2008, p. 61-87.

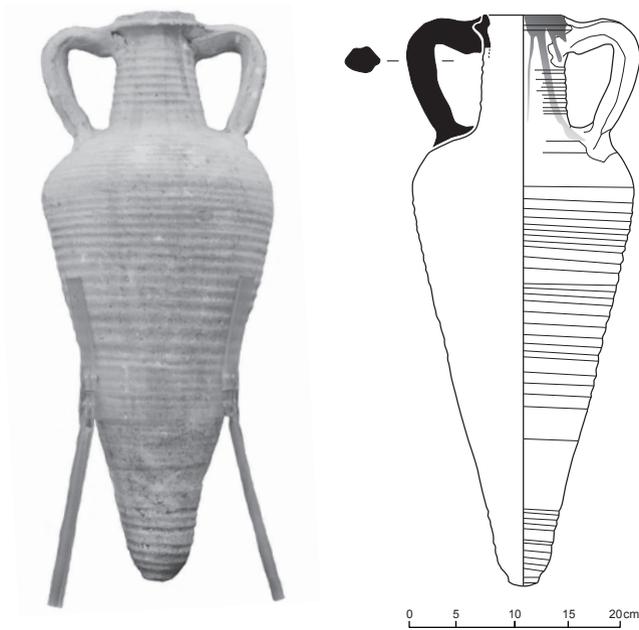


Fig.4. Amphore Agora M334, musée de l'American University of Beirut, AUB 2659. H.: 54 cm. Diam. max.: 22 cm. Diam. à l'embouchure : 8,5 cm (© Dominique Pieri).

Plusieurs variantes peuvent être distinguées, dont l'identification se fonde sur la forme de la lèvre et du fond et qui répondent à la fois à des évolutions chronologiques, mais aussi vraisemblablement à des distinctions de lieux de production. En effet, la version ancienne de cette amphore présente, au IV^e siècle apr.J.-C., une lèvre simple en amande et un fond creux annelé, alors que ses deux variantes évoluées, datables des V^e et VI^e siècles, montrent une lèvre triangulaire à l'arête plus saillante et un fond moins marqué, simple prolongement du corps.

Deux groupes principaux de pâtes caractérisent l'amphore Agora M334. Le premier, le plus courant, est très sableux, de couleur orange vif (7.5YR 7/4), comportant des grains de quartz en grande quantité, des nodules de calcite et quelques oxydes ferreux. Cette catégorie regroupe des pâtes similaires à celles habituellement rencontrées sur les Bag-Shaped 1/LR 5, produites également en Galilée. Le second, de texture plus fine et compacte, de couleur orange clair ou rose, semble caractéristique des conteneurs les plus anciens (IV^e siècle apr.J.-C.) dont la diffusion paraît restreinte régionalement.

Présente dès le début du IV^e siècle apr.J.-C.⁷³, l'amphore M334 est encore attestée durant une bonne partie du VII^e siècle, comme sur l'épave Yassı Ada, dont le naufrage

73. D.Pieri, *Le commerce du vin oriental à l'époque byzantine (IV^e-VI^e siècles). Le témoignage des amphores en Gaule*, Beyrouth, 2005 (BAH, 174), p.137-138.

est daté de 625 apr.J.-C.⁷⁴, à Beyrouth (Bey 006, 5503)⁷⁵ et à Rome (Cripta Balbi)⁷⁶. Sa diffusion est large puisqu'on la retrouve sur de nombreux sites de consommation méditerranéens, mais dans des quantités généralement réduites (**Fig.5**)⁷⁷.

Plusieurs ateliers situés en Galilée et dans la zone frontalière libanaise ont produit cette amphore, dans des horizons surtout datés du IV^e siècle, comme à Tell Ayadiya⁷⁸ et à Masferot⁷⁹. D'autres amphores, de forme voisine, ont été également produites en Phénicie méridionale, comme par exemple les types 14, 148 et 339 de Paul Reynolds⁸⁰, mais celles-ci n'ont connu qu'une diffusion très réduite, exceptionnelle en dehors de la zone levantine. Au vu des découvertes récentes, Ptolémaïs ('Akko) et son hinterland constituent en effet une zone de production importante de cette amphore, mais on ne doit pas la considérer comme exclusive, d'autres ateliers devant se situer assez loin à l'intérieur des terres (jusqu'à Panéas⁸¹ ?), ainsi qu'en territoire libanais.

Les limites du territoire de Tyr, ou plutôt l'aire d'influence économique de la cité, englobent Ptolémaïs, qui appartient bien à la zone dépendant de la capitale provinciale. Il n'y a donc pas d'obstacle à considérer les amphores Agora M334 comme les principaux conteneurs de vin tyrien à l'époque byzantine, d'autant qu'elles ont connu une exportation dans l'ensemble du bassin méditerranéen reposant en partie sur la réputation et la qualité du cru produit dans les vignobles du Sud de la Phénicie Maritime.

74. G.F.Bass et F.G.van Doorninck, *Yassi Ada, I, A Seventh-Century Byzantine Shipwreck*, College Station, 1982, fig. 8.22, n° P80.

75. P.Reynolds, « Trade networks of the East, 3rd to 7th centuries: The view from Beirut (Lebanon) and Butrint (Albania) (fine wares, amphorae and kitchen wares) », in S.Menchelli, S.Santoro, M.Pasquinucci, G.Guiducci (éd.), *LRCW3. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*, Oxford, 2010 (British Archaeological Reports, International Series, 2185), vol. 2, p. 89-114.

76. L.Saguì, « Il deposito della Crypta Balbi: una testimonianza imprevedibile sulla Roma del VII secolo ? », in L.Saguì (éd.), *Ceramica in Italia, VI-VII secolo. Atti del convegno in onore di John W. Hayes (Roma, 11-13 maggio 1995)*, Florence, 1998, p. 318-321.

77. Sur la diffusion du type Agora M334 en Méditerranée, voir D.Pieri, « Tyr dans le grand commerce méditerranéen de l'Antiquité tardive: le témoignage de la céramique », in *L'histoire de Tyr au témoignage de l'archéologie. Actes du séminaire international, Tyr 2011*, Beyrouth (BAAL Hors-Série, 8), 2012, p. 259-268.

78. N.Getzov, D.Avshalom-Gorni, Y.Gorin-Rosen, E.J.Stern, D.Syon, A.Tatcher, *Horbat 'Uza. The 1991 Excavations, II, The Late Periods*, Jérusalem, 2009 (IAA Reports, 41), p. 48-50.

79. D.Avshalom-Gorni, *Storage Jars from the Hellenistic, Roman and Byzantine Periods in Western Galilee. Chronological, Typological and Regional Aspects*, PhD Dissertation, Bar-Ilan University, 1998.

80. P.Reynolds, « Levantine amphorae from Cilicia to Gaza: A typology and analysis of regional production trends from the 1st to 7th centuries », in J.M.Gurt i Esparraguerra, J.Buxeda i Garrigós, M.A.Cau Ontiveros (éd.), *LRCW I. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean*, Oxford, 2005 (British Archaeological Reports, International Series, 1340), p. 571-573.

81. V.Tzaferis, S.Israeli, *Panëas, I, The Roman to Early Islamic Periods Excavations in Areas A, B, E, F, G and H*, Jérusalem, 2008 (IAA Reports, 37), p. 119-122.

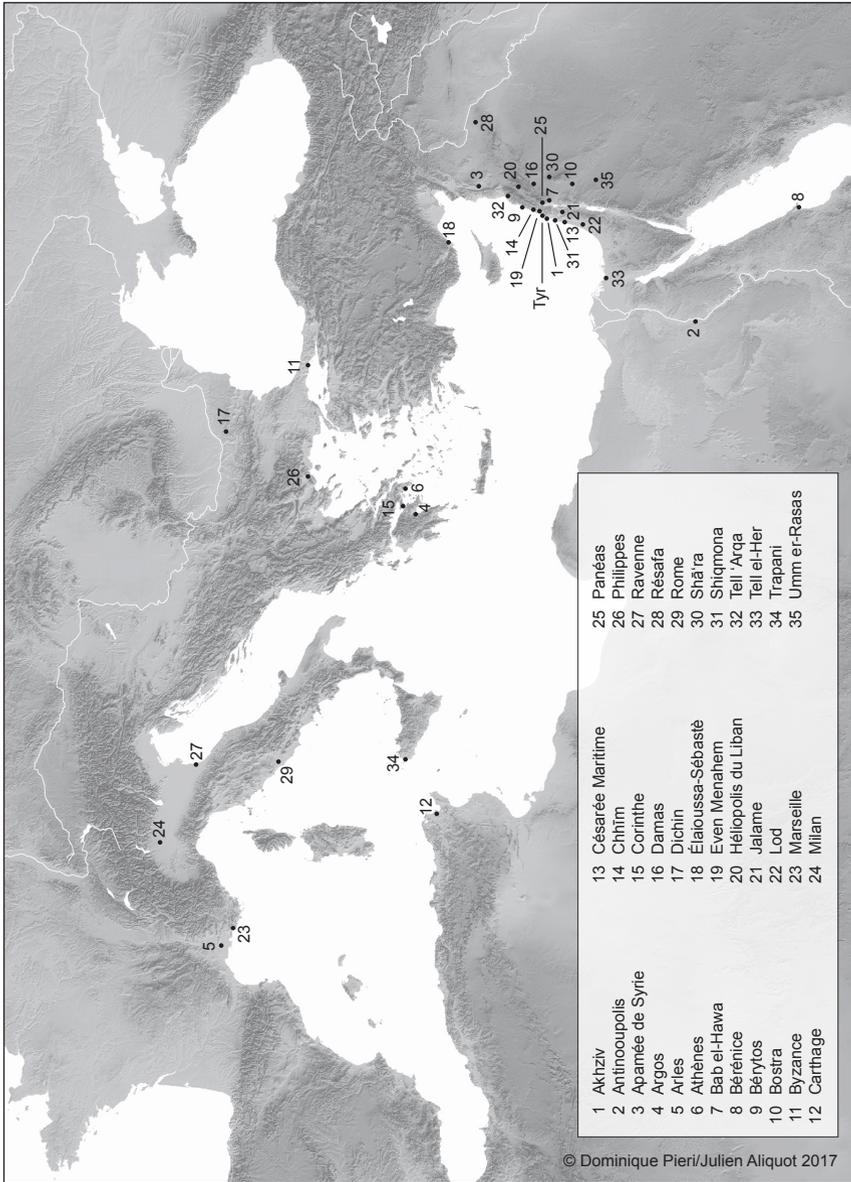


Fig. 5. Les amphores Agora M334 dans le bassin méditerranéen (© Dominique Pieri/Julien Aliquot).

Conclusion

Dans le domaine de la vigne et du vin, l'étude archéologique des vestiges d'installations agricoles, de fouloirs et de pressoirs, et l'étude céramologique des amphores et de leur diffusion donnent des indications sur les quantités concernées et sur les évolutions de la production. Les sources littéraires n'offrent pas, en général, les moyens d'estimer, même très approximativement, l'importance d'une production, qu'elle soit célèbre ou qu'elle soit banale et dépourvue de prestige. Cependant, les textes permettent de distinguer les types de vin et leurs qualités et d'approcher de la question de leurs prix. Dans le cas du vin de Tyr, si l'on n'en connaît à peu près rien avant l'époque romaine, on peut supposer une production plus ancienne dont seules les amphores tyriennes sont le témoin. On distingue une montée en puissance ou plutôt en visibilité du vin tyrien à l'époque impériale, en misant sur la qualité de produits bien identifiés et donc relativement uniformisés et probablement sur leur exportation. À partir de la fin du IV^e siècle apr.J.-C., le vin de Tyr – un blanc léger et doux – est reconnu, renommé et exporté vers l'Occident tant pour ses qualités gustatives et son image de produit de luxe que pour ses propriétés médicinales. Cependant, à la même époque, la région de Sarepta, où une bonne part de ce vin tyrien devait être produite, réussit à s'autonomiser, et à se spécialiser dans le même type de vin qu'elle peut exporter directement grâce à ses propres facilités portuaires. Les deux bouleversements qu'ont représentés l'occupation sassanide puis la conquête musulmane au début du VII^e siècle apr.J.-C. pourraient avoir interrompu ce commerce trans-méditerranéen et sévèrement touché l'exportation de vins coûteux dont on n'entend plus parler à partir de la fin du VI^e siècle apr.J.-C., avant leur disparition probable au VII^e siècle.

Pierre-Louis GATIER
CNRS, UMR 5189 HiSoMA, Lyon

Dominique PIERI
Université Panthéon-Sorbonne, Paris

SOURCES DE L'HISTOIRE DE TYR

II. TEXTES ET IMAGES DE L'ANTIQUITÉ ET DU MOYEN ÂGE

Ce second volume consacré aux sources de l'histoire de Tyr poursuit l'enquête sur la grande ville portuaire aux époques antique et médiévale, pendant plus de seize siècles, d'Alexandre le Grand aux Mamelouks. La documentation écrite, abondante et variée, s'étend des inscriptions aux sceaux, des romans grecs aux manuscrits arabes. Confrontée aux apports de l'archéologie aérienne, de l'étude des amphores ou des résultats des fouilles, elle éclaire des pans entiers de l'histoire économique et politique, mais aussi de la topographie de l'ancienne cité phénicienne. Ces documents sont ici présentés et étudiés par Julien Aliquot, Patricia Antaki-Masson, Pascal Arnaud, Michel Balard, Krijnie Ciggaar, Jean-Claude Cheynet, Jean-Charles Ducène, Pierre-Louis Gatier, Karl-Uwe Mahler, Marie-Adélaïde Nielen, Lévon Nordiguian, Dominique Pieri et Cécile Treffort.



ISBN 978-614-8019-28-9

ISBN 978-2-35159-733-0

Presses de l'Université Saint-Joseph
B.P. 17-5208 Mar Mikhael
Beyrouth 1104 2020 Liban
Tél. : + 961 (0)1 421 575
pusj@usj.edu.lb
www.editions.usj.edu.lb

Presses de l'Ifpo
Institut français du Proche-Orient
B.P. 11-1424 Beyrouth, Liban
Tél. : + 961 (0)1 420 294
diffusion-ifpo@ifporient.org
www.ifporient.org

PUSJ



Ifpo

