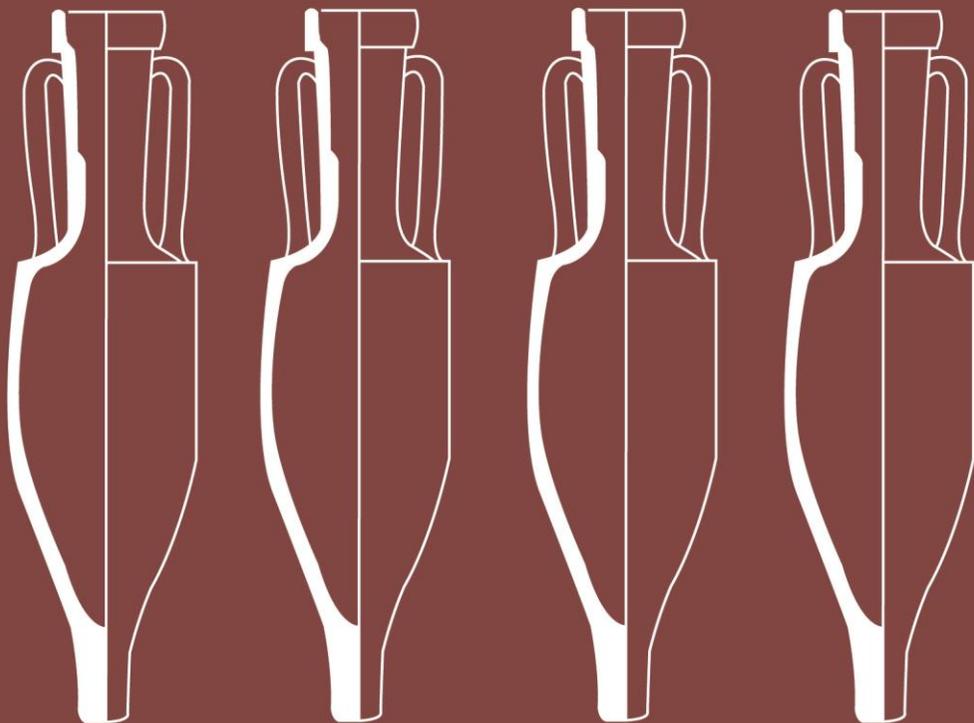


DOSSIER PÉDAGOGIQUE

Les amphores de Châteaumeillant

Musée Émile Chénon 



Les amphores de Châteaumeillant

A Châteaumeillant, on ne fabrique pas le vin à la période antique. Les premières traces de viticulture remontent au VI^e siècle après J.-C., à la fin de la période gallo-romaine.

C'est pourquoi les habitants faisaient venir le vin dans des amphores, parfois de très loin !

Mais les amphores ne contenaient pas seulement du vin.

Grâce à la visite guidée et à l'aide des supports disponibles dans les salles du musée (panneaux, cartels, tablettes tactiles, objets ...), réponds aux questions qui te sont proposées ci-dessous.

- A quoi sert une amphore?

.....
.....

- Que pouvait-elle transporter ? (plusieurs réponses)

.....
.....

- Comment était-elle transportée ?

.....
.....

- Combien de vin une amphore italique pouvait-elle contenir ?

.....
.....

- L'amphore est poreuse. Que faisaient les Romains pour la rendre étanche ?

.....
.....

- Certaines amphores possèdent le cachet du fabricant. Comment se nomment ces tampons ou marques de fabrique ?

.....
.....

Une fois vidées de leur contenu, les amphores ne repartaient pas vers leur pays d'origine, les Gaulois les réutilisaient autrement.

- Peux-tu donner des exemples de réutilisation ?

.....
.....

Les caves à amphores

De nombreuses caves à amphores ont été retrouvées à Châteaumeillant. Mais de nombreux mystères planent encore sur elles.

En parcourant le musée, essaie de répondre à ces questions :

- Qu'est-ce qu'une cave à amphores ?

.....
.....

- Combien d'amphores contenait la plus grande cave de Châteaumeillant ?

.....
.....

- Pourquoi faisait-on venir autant de vin à *Mediolanum* ?

.....
.....

- Où ces caves à amphores ont-elles été trouvées ?

.....
.....

Le vin romain était très différent du vin que nous buvons aujourd'hui. Les Romains avaient l'habitude de le couper avec de l'eau. Lorsqu'on le fabriquait, on ajoutait plusieurs ingrédients pour lui donner des goûts bien particuliers.

A ton avis, que mettait-on dans le vin pour le parfumer ou pour la conservation sur les bateaux ?

Miel

Aromates

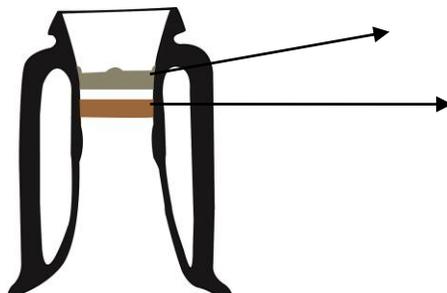
Piment

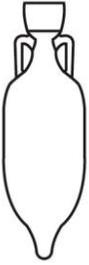
Eau de mer

Violette

Tomate

- De quelles matières sont constitués les bouchons des amphores :





Je suis une amphore qui vient de

Je m'appelle

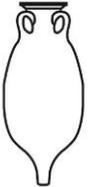
Je contiens



Je suis une amphore qui vient de

Je m'appelle

Je contiens



Je suis une amphore qui vient de

Je m'appelle

Je contiens



Je suis une amphore qui vient de

Je m'appelle

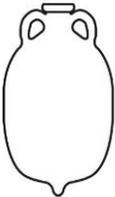
Je contiens



Je suis une amphore qui vient de

Je m'appelle

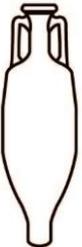
Je contiens



Je suis une amphore qui vient de

Je m'appelle

Je contiens



Je suis une amphore qui vient de

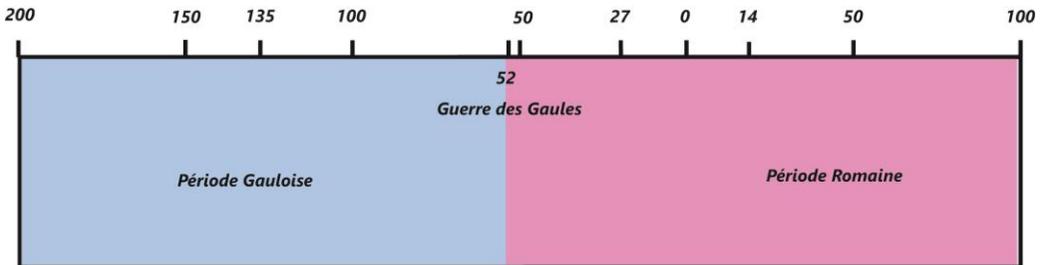
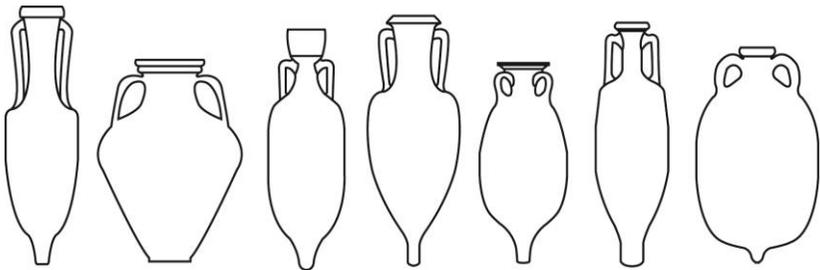
Je m'appelle

Je contiens

La chronologie des amphores de Châteaumeillant

Toutes les amphores ne sont pas de la même époque.
Les premières amphores trouvées à Châteaumeillant
datent de 175 avant J.-C. Puis on en trouve durant toute
la période romaine.

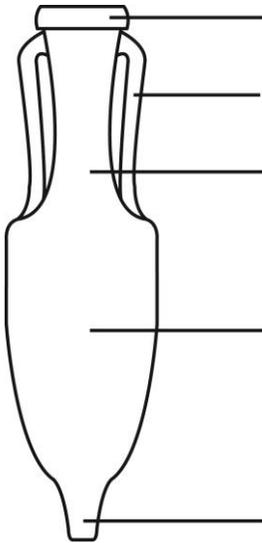
A l'aide d'un trait, relie les amphores à leur époque
d'utilisation.



Les typologies

Le travail de l'archéologue consiste également à étudier le mobilier qu'il découvre. Afin de répertorier toutes les formes d'objets mis au jour, il établit une typologie, c'est-à-dire un répertoire des formes.

Mentionne le nom des différentes parties d'une amphore.



A l'aide du tesson (fragment d'amphore) et de la typologie que l'on t'a donnée, identifie l'amphore à laquelle le tesson a appartenu. Donne le lieu de provenance, la datation et ce qu'elle contenait. Enfin, indique à quelle partie de l'amphore ce tesson appartient.



Conception texte : Musée Emile Chénon
Conception graphique : Musée Emile Chénon
Illustrations : Musée Emile Chénon
Crédit photographique : © Musée Emile Chénon

