

## LE VIN DE POMMARD : " le pommard ".

La renommée de Pommard tient à ses vins, car tout au long de son histoire, ceux-ci se sont distingués par leurs qualités. Toutefois, au cours des âges, les modes de vinification ont considérablement évolué.

### *Moyen Age.*

Tous les documents de l'époque font état de "*vin vermeil*".

Nous ignorons à peu près tout des méthodes d'élaboration de ces vins de "*pinot vermeil*", "*vins de riches gents*", sur lesquels repose la réputation médiévale de nos vins.

Nous savons bien entendu, qu'ils étaient, au XV<sup>ème</sup> siècle, foulés et pressurés (Comptes de Chenôve 1399-1402) et avaient peu de couleur. On les consommait très tôt. On ne buvait au Moyen-Age que les vins de l'année, car les connaissances œnologiques étaient encore trop limitées pour permettre une conservation plus longue. Les vins non vendus durant l'année "*piquaient*" ou étaient atteints "*d'amertume*", maladie dont on reparlera jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle.

Ce sont ces vins, provenant du domaine que les Ducs possédaient à Pommard, Volnay et Beaune qui étaient expédiés aux Papes en Avignon ainsi qu'aux Pays-Bas. (Voir chroniques par Michel Sabre.)

Toutefois, les crûs individualisés par un terroir d'origine n'avaient aucune signification. Au Moyen-Age, le "*vin de Pommard*" n'existe pas encore. L'appellation n'avait qu'une signification très vague. On nommait "*vins de Beaune*" tous les vins de la Côte.

### *XVI<sup>ème</sup> siècle.*

Le XVI<sup>ème</sup> siècle ne révèle pas une plus grande différenciation des crûs. Le vin de référence est toujours le "*vin vermeil*". On le cite toujours dans les actes; ainsi, Jean Bourgogne, un lointain aïeul, prenait à bail en 1552 pour 99 ans, les vignes de l'Abbaye Sainte Marguerite, situées à Pommard "*moyennant chaque année la quantité de trois feuilletes de vin vermeil, bon, pur, loyal et marchand, envasé en bons vaisseaux neufs, tenant jauge et mesure de Beaune, que lui et ses héritiers rendront au dit Abbé en son abbaye à chaque feste de Saint Martin d'hyvert*".

Parallèlement aux vins vermeils, on trouve également des vins blancs à Pommard. Citeaux possède une vigne blanche à Pommard. (Le Clos Blanc)

### *XVII<sup>ème</sup> siècle.*

On apporte une nouvelle indication quant à la nature des "vins de Beaune" alors appréciés de la clientèle.

Le "*vin vermeil*" et le "*vin blanc*" subsistent, mais il semble que les amateurs exigent avant tout des vins d'une grande finesse.

Si on en croit l'*Abbé Tainturier* et *Pézerolle de Montjeu*, ces vins, non cuvés, désignés sous le nom de "vins paillés" ou "vins oeil de perdrix" étaient des vins à peine rosés, obtenus à partir de raisins colorés. Selon *Tainturier*, les raisins gris qu'on appelle Fromenteaux (Pinot Beurot) donnaient au vin paillé son principal mérite. *Pézerolle de Montjeu* précise la façon de le faire : "On mettait en outre sur le met du pressoir un lit de paille et un lit de raisins dans la crainte que le vin ne fût trop rouge."