

Le terroir se différencie à cette époque; on ne parle plus guère des "vins de Beaune" pour désigner les vins de la Côte, mais de vins de "Dijon", de "Chenove", de "Nuits", de "Pommard" et de "Volnay".

Nos terroirs de Pommard et de Volnay produisant un vin de grande finesse jouissent déjà d'une haute réputation et sont spécialisés dans le "vin œil de perdrix".

L'intendant Bouchu mentionne en parlant de Pommard en 1666 : "C'est un pays de montagne emplanté de vignes ou croît le meilleur vin de Bourgogne."

Le prestige de nos vins n'est pas sans rapport avec les événements politiques de l'époque; on sait que depuis le 29 avril 1610, le droit de culte pour l'Eglise Réformée avait lieu à Volnay. Or, à la Révocation de l'Edit de Nantes, le temple de Volnay dut être détruit et tous les Protestants durent quitter la France dans un délai de quinze jours. Ces exilés, gardant le souvenir de leur patrie, mirent en renom en Suisse, aux Pays-Bas, en Prusse... les produits de nos côtes de Pommard et de Volnay, car beaucoup d'entre eux s'employèrent à en faire le commerce.

Le vin "vieux" était toujours moins apprécié que le vin "jeune"; cependant, il se rencontre de plus en plus fréquemment dans les inventaires d'héritage, car grâce à l'apparition de la bouteille, les vins les mieux constitués pouvaient sans doute se garder quelques années.

XVIIIème siècle.

Le type de vin et plus particulièrement la couleur due au mode de cuvaison se diversifie en fonction des terroirs et des années.

L'Abbé Arnoux nous rapporte, dans le premier quart de siècle, de précieuses informations en évoquant la couleur de "velours foncé" des vins de Nuits et "celle de feu" des vins de Pommard et de Volnay "car on ne laisse les raisins de ce quartier que peu de temps à la cuve."

"La couleur vermeille est plus ou moins nuancée suivant la qualité des cuvées et du terrain. Il y a ici de quoi contenter l'Etranger; les uns veulent une haute couleur, d'autres la veulent légère, la moyenne étant la plus sûre."

"Le goût du siècle nous dirige dans nos méthodes."

"Nous avons abandonné la méthode des vins paillés (ou œil de perdrix) pour nous conformer au goût de l'Etranger."

Ces quelques phrases tirées de l'ouvrage de l'Abbé Tainturier ("*Culture des vignes à Beaune et lieux voisins*", rédigé en 1763) nous renseigne sur l'évolution de nos vinifications.

"Ne sommes-nous pas heureux d'avoir des raisins dont la liqueur est susceptible des modes; faut-il ajouter que nous avons supprimé de nos côtes les raisins gris qui donnaient aux vins paillés son principal mérite." ajoute-il.

Même explication dans l'ouvrage de Pezerolle de Montjeu : "*Il ne convient pas de décider, quoique qu'il paraisse aussi impossible de faire du vin rouge foncé à Pommard et à Vollenay, que du vin délicat à Nuits et à Chassagne; mais dès que l'acheteur préfère la couleur et la dureté à la finesse, il faut le contenter autant que le climat peut le permettre.*"

Tous ces textes ne laissent subsister aucun doute sur la réalité d'une évolution du goût de la clientèle qui se traduit par une évolution des méthodes de vinification (voir d'encépagement.) et aboutit à l'obtention d'un vin coloré et de meilleure garde.

En fait, la durée de cuvaison était liée à la température du jour de la vendange : "*En 1753, la récolte fût si chaude que la fermentation se fit en une seule nuit, au point que le lendemain matin je commençais à tirer deux cuves qui ne furent pas même foulées. Inversement, en année froide, au lieu de 12 à 15 heures qu'on les laisse dans la cuve... cela ira jusqu'à 36 heures.*" (P de Montjeu.)