

Dans la seconde moitié du siècle, les vins de Pommard et de Volnay peuvent à leur tour être conservés quelques années ainsi que l'affirme l'Abbé Tainturier : *"J'ai donné pendant ce Carnaval (1763) à quelques amis deux bouteilles de vin de Pommard de 1753 qui étaient excellentes. Il n'est pas rare d'en trouver à Beaune de celui de 1753 et de 1755 qui font encore l'ornement des tables et les délices des convives."*

Les qualités exigées des vins de la Côte paraissent d'ores et déjà semblables à celles que nous recherchons actuellement.

A Pommard et à Volnay, l'année 1795 aura précisément déterminé une évolution importante du système de vinification.

"J'ai remarqué qu'on n'a cherché à obtenir de la couleur que depuis 1795. Les vins de cette année là se sont faits très colorés naturellement sans être forcés de cuve. Ils ont été critiqués en pays étranger en primeur en raison de leur couleur extraordinaire mais quand ils ont été connus, on les a appréciés comme étant de grande distinction et rares, et, depuis cette époque, on a cherché à obtenir la couleur pour imiter les vins de cette année mais on a peu souvent réussi." (Lettre de Mr Grozelier, vigneron à Volnay adressée en août 1845 au Congrès des Vignerons à Dijon).

Parallèlement à cette évolution des techniques de vinification, il faut signaler qu'au cours du XVIIIème siècle, des notions plus précises se dégagent sur la connaissance, la hiérarchie et la distinction des vins de la Côte.

En 1700, selon Salin l'Ainé *"Les plus excellents de la Province sont ceux de Beaune, Pommard et Volnay."*

En 1728, un ouvrage publié à Londres s'efforce de faire connaître "Les qualités, finesse, couleur, des différents vins que produit la Côte de Beaune." Œuvre de l'Abbé Arnoux, d'origine beunoise, cette publication mentionne, et le fait est d'importance, des climats alors réputés *"Champans"* à Volnay, *"Commaraine"* à Pommard.

Puis à partir du milieu de ce siècle, les brochures se multiplient, cherchant à informer des mérites et nuances propres à chaque "climat". La plus explicite d'entre elles, publiée en 1766 souligne les différences de corps, couleur, distinguant les vins de Pommard de ceux des autres terroirs. Elle énumère aussi les "climats" en renom. (Notice des lieux où croissent les meilleurs vins de Bourgogne. Paris 1766.)

XIXème siècle.

Les exigences œnologiques se modifient au XIXème siècle.

En 1825, le Dr Morelot résume les qualités des vins considérées à cette époque comme essentielles.

"Ils doivent avoir : 1°- une belle couleur,
2°- du corps, c'est à dire un certain degré de dureté,
3°- un arôme ou un bouquet qui sont propres à nos vins,
4°- de la spirituosité, enfin beaucoup d'agrément au goût qu'on appelle dans nos pays de la finesse".

Conscients de l'évolution du goût, les vigneron de Pommard s'efforceront désormais de produire des vins toujours plus colorés et s'engageront dans la voie de cuvaison de longue durée. On maintiendra le moût en cuve jusqu'à la fin de la fermentation et même bien au delà. Le XIXème siècle sera marqué par un constant allongement de ces durées de cuvaison, particulièrement marqué dans notre vignoble de Pommard.

Le vin de Pommard est désormais par excellence, un vin très corsé, de longue garde et la notion de millésime prend, dès lors, toute sa valeur.