

Le XIXème siècle a vu également certaines innovations. Tout d'abord, celles que préconise *Chaptal* en 1801 :

- Amélioration de la vendange par la chaptalisation.
  - Pigeage des cuves. (Le procédé se maintint en raison de remarquable efficacité.)
  - Egrappage qui se généralise grâce à l'apparition d'égrappoirs mécaniques.
- Signalons aussi que dès 1760, l'idée de réchauffer le contenu de la cuve en année froide était essayée. Cette idée a été reprise et préconisée par *A. Vergnette-de-Lamotte*.

## XXème siècle.

La crise phylloxérique puis la reconstitution du vignoble par des plants greffés vont sensiblement modifier ce type de vin. En effet, la plupart des crûs prestigieux s'enorgueillissaient de posséder de vieilles souches de vignes. Il existait à Pommard des vignes de Pinot qui, on peut l'affirmer, n'ont pas été arrachées depuis plus de quatre siècles; ces vignes avaient été renouvelées par provignage. Ceci avait sans doute amené une sélection naturelle et une adaptation des ceps aux sols.

A partir de 1903-1904, grâce à la Station Œnologique, de nouvelles méthodes de vinification sont préconisées.

Progressivement, les délais de garde diminuèrent pour en arriver aux formes actuelles de possibilité de conservation entre 8 à 16 ans, non sans exception d'ailleurs.

En fait, aujourd'hui, il faut parler des vins de Pommard, non du vin. Notre terroir se divise en une série de climats présentant en leurs produits de notables différences de bouquet, de vinosité et de douceur.

Ainsi, dans la partie sud du finage, on trouve d'avantage de vins fermes, vineux, assez longs à se faire et des senteurs végétales de truffes et de sous-bois (*Rugiens, Chaponnières, Poutures, Clos Micault, Bertins...*), tandis que dans la partie nord-est, prédominent l'élégance, le fruité et les arômes de baies rouges. (*Les Epenots, Arvelets, Charmots, Pézerolles, Argillières...*)

Enfin, depuis 150 ans, à la croissante précision de la notion du millésime, s'associe plus étroitement celle de l'origine géographique, c'est-à-dire la notion de crû.

Le XIXème et le XXème siècles ont vu plusieurs ouvrages se succéder.

En 1855, le Dr Jules Lavale publie "*Histoire et Statistique de la vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or*."

En 1861, le Comité d'Agriculture de Beaune décide la création d'une carte viticole et présente les crûs selon un classement en trois catégories (1ère, 2ème et 3ème cuvées.)

En 1892, Danguy et Aubertin publient "*Les Grands Vins de Bourgogne*" et classent les crûs en quatre catégories.

En 1920, Camille Rodier publie "*Le Vin de Bourgogne*". On y retrouve :

- les Têtes de Cuvées (*Grands Epenots, Rugiens-Bas*).
- les Premières Cuvées (Les autres premiers crûs actuels).
- Les Deuxièmes et Troisièmes Cuvées. (Correspondant à l'appellation village.)

Le 11 septembre 1936, parait le décret de délimitation de l'appellation Pommard et Pommard 1er Crû. (Paru au Journal Officiel du 27 septembre 1936.)

Le 22 février 1980, la délimitation de l' A.O.C. Pommard et Pommard 1er Crû a été approuvée par l'Institut National des Appellations d'Origine contrôlée.

Daniel REBOURGEON.

Juin 1974 - Janvier 1994.