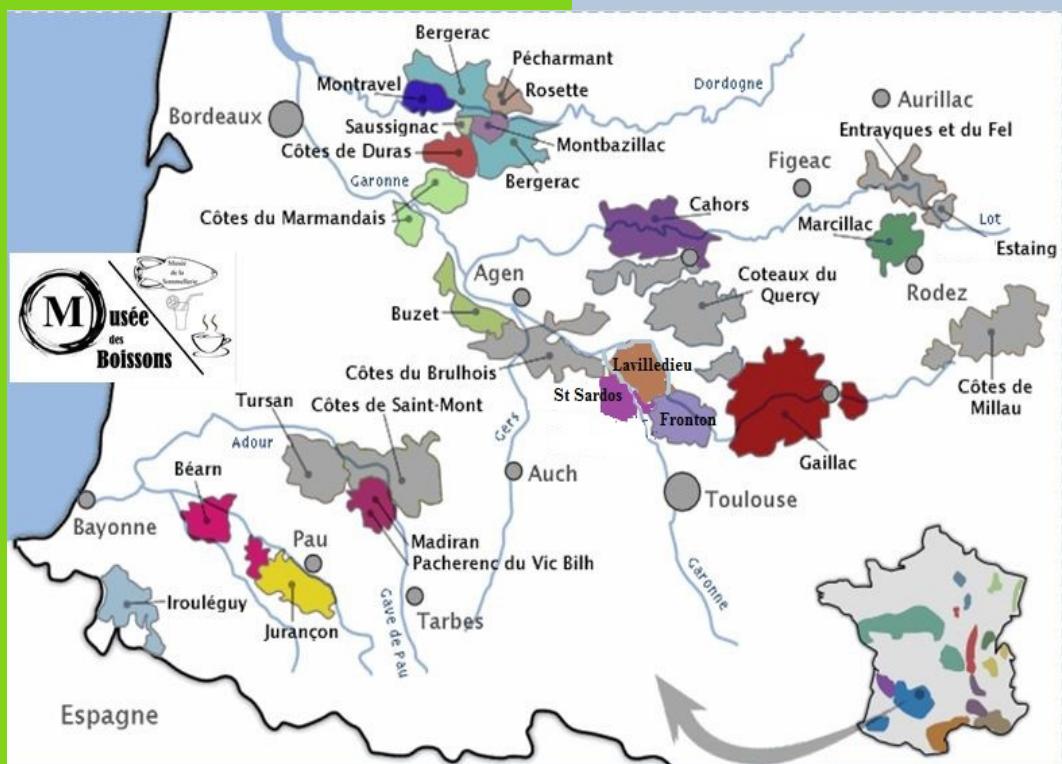


# Charmant Pécharmant !



TROC Jeudi 22 mai 2025



Georges, Alain, Annie, Michelle, Philippe, Rodolphe, Philippe et Sophie

# Pécharmant

Le pécharmant<sup>s</sup> est un vin rouge français d'appellation d'origine contrôlée du vignoble de Bergerac. Le vignoble est planté sur les coteaux de la rive droite de la Dordogne au nord-est de Bergerac.

## Histoire

Il partage une longue histoire commune avec les autres AOC du Bergeracois.

La qualité et l'homogénéité des vins conférées par un terroir particulier conduit l'INAO à accorder l'AOC aux vins de pécharmant le 12 mars 1946. Il concerne une partie des communes de Bergerac, Creysse, Lembras et Saint-Sauveur.

## Situation du vignoble

### Étymologie

« Pécharmant » vient du terme « pech » (« colline ») adjoint au prénom d'Armand ou Erman et signifierait « la colline du sieur Armand ».

### Géologie

C'est une zone sédimentaire. La roche mère du sous-sol est un calcaire du mésozoïque sur laquelle la rivière a amenée des sables argileux riches en fer appelés TRAN mêlés de graviers issus de l'érosion du Massif Central. Une petite partie de l'AOC concerne une terrasse graveleuse de la rivière.



Pécharmant

Vignoble de pécharmant à Lembras.

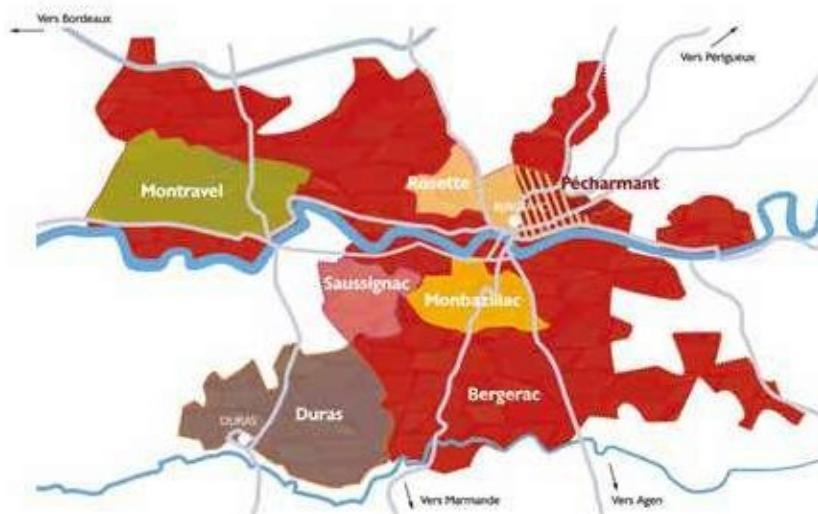
Désignation(s)	Pécharmant
Type	<u>AOC / AOP</u>
d'appellation(s)	
Reconnue depuis	1946
Pays	France
Région parente	<u>vignoble du Sud-Ouest</u>
Sous-région(s)	<u>Bergeracois</u>
Localisation	<u>Dordogne</u>
Climat	<u>tempéré océanique dégradé</u>
Superficie	environ 400 hectares
Cépages dominants	<u>merlot</u> , <u>cabernet sauvignon</u> , <u>cabernet franc</u> et <u>malbec</u>
Vins produits	<u>rouges</u>
Production	14 864 <u>hectolitres</u>
Rendement moyen à l'hectare	maximum 45 à 54 <u>hectolitres par hectare</u>

# Le vignoble

---

## Assemblage

Le pécharmant est un assemblage d'un minimum de 3 cépages, le cabernet-franc, le cabernet-sauvignon, le malbec et le merlot. Aucun cépage ne peut dépasser 65 % de l'assemblage.



## Dégustation

---

Les vins de l'AOC pécharmant offrent une robe foncée, qui évoque le rouge sombre du grenat. Elle se pare de reflets violacés et, avec le temps, elle prend de subtiles nuances orangées. Les arômes sont d'abord ceux des fruits rouges et noirs : groseille, framboise, cerise, mûre, cassis. Le pruneau ajoute une touche de fruit sec. On retrouve aussi souvent des notes de vanille, de sous-bois et de champignon. Certains pécharmant voient encore leur bouquet s'enrichir d'épices, de violette, de réglisse, de cacao et de toast grillé.

Dense et profond, le vin offre une structure tanique est ferme ; elle s'affine et s'arrondit avec le temps. Les vins rouges de l'AOC pécharmant méritent au moins 3 ans de garde avant d'être dégustés. Ce sont des vins de bonne garde ; ils vieillissent aisément 8 à 10 ans en cave, voire 15 ans et plus pour les meilleurs crus.

Puissant, dense et aromatique, un vin rouge pécharmant se marie naturellement avec le gibier et les viandes rouges, cuisinées rôties ou en sauce : lièvre à la royale, tournedos aux cèpes, filet de biche... Les mets locaux sont aussi particulièrement recommandés : cassoulet, canard confit ou confit d'oie, hachis parmentier de canard, magret de canard au miel...

Le pécharmant se déguste par ailleurs avec différents fromages, à commencer par le cabécou et le rocamadour, des chèvres au lait cru typiques de la région.

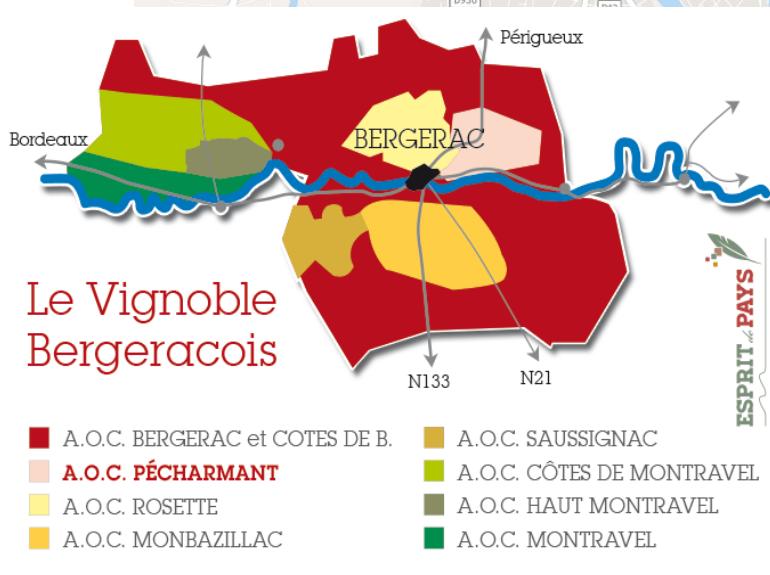
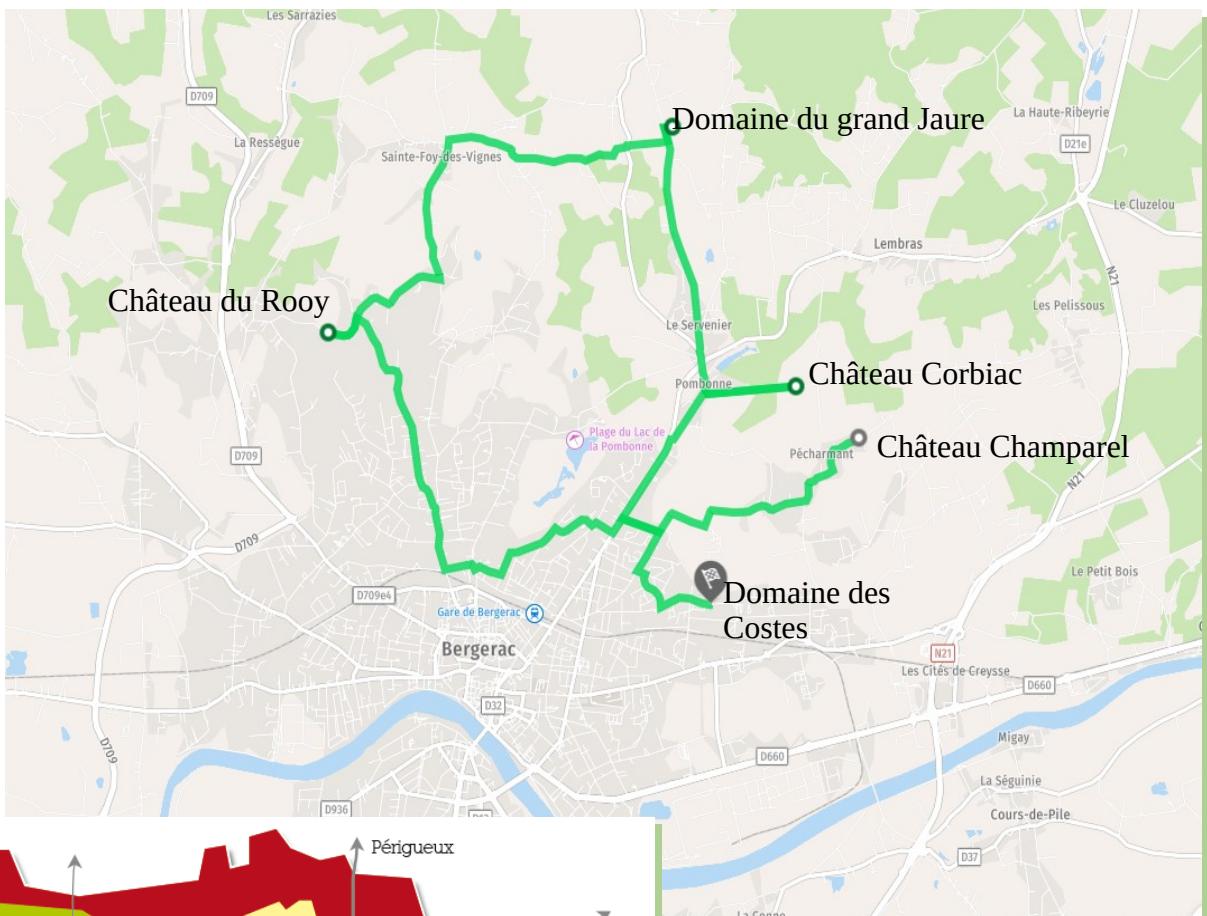
Pour ce qui est de sa température de service, il est conseillé de déguster un verre de pécharmant à 17° environ, après un passage en carafe.

## Charmant Pécharmant !



Nos 5 domaines en Pécharmant :

*Du Château de Cyrano de Bergerac, à la rencontre de Bibine, charmant voyage au pays du Pécharmant, de belles découvertes et de belles rencontres !*



### Le Vignoble Bergeracois

- A.O.C. BERGERAC et COTES DE B.
- A.O.C. PÉCHARMANT
- A.O.C. ROSETTE
- A.O.C. MONBAZILLAC

- A.O.C. SAUSSIGNAC
- A.O.C. CÔTES DE MONTRAVEL
- A.O.C. HAUT MONTRAVEL
- A.O.C. MONTRAVEL

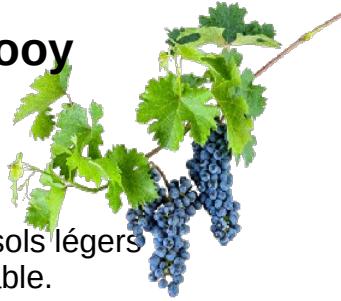
Le vignoble bergeracois :

- 710 producteurs pour 11 500 hectares

AOC Pécharmant :

- 50 producteurs pour 405 hectares

# Château du Rooy



## Le domaine :

22 ha dont 9 ha Pechamant

Sols variés : des sols plutôt argileux, des sols légers avec des boules bens, sols légers avec sable.

## Cépages :

Merlot, cabernet sauvignon et franc, malbec

## Les vignerons :

Deux couples : les parents, leur fille et leur gendre salarié, plus un salarié

Le père s'installe en 1998, auparavant salarié viticole  
D'abord en location, il rachète au bout de 2 ans à la faveur des cours de vins plus élevés et l'augmentation de la vente en bouteilles,

## Certification :

Sympathisant bio : moins de produit possible et au moment opportun.

## Méthodes culturales :

Couverts végétaux en inter rangs, travail de la vigne, effeuillage manuel, vendange mécanique

## Vinification :

Utilisation de barrique de 300 litre au lieu de 200 pour effectuer un travail moins boisé. Vieillissement entre 13 et 28 mois en fûts

Rendement de base 45 hectolitres et max 53 hecto.

## Les vins :

### • Pechamant château du Rooy 2020 :

- Année chaude et favorable au vin.
- Nez compoté fruit rouge 15 •
- 11,10€



# Domaine des Costes



## Le domaine :

Reprise du domaine de 11 ha en Pécharmant en 1991, intégration d'un domaine de 100 ha  
12 ouvriers permanents.  
Sol gravière calcaire riche en fer  
La rivière joue un rôle capital et délimite le Pécharmant (Nord de la Dordogne)



## Cépages :

50 % cabernet franc et sauvignon Malbec Merlot

## Les vignerons :

Depuis 5 générations : couple + maman 78 ans et grand maman 98 ans

## Certification :

Agriculture biologique depuis 2007

## Méthodes culturales :

Récolte manuelle pour Pécharmant grande réserve sinon récolte mécanique. Pas de récolte complète depuis 5 ans car problème météo

## Vinification :

Cuves inox thermorégulées, barriques et foudres

## Les vins :

### • 2019 :

Pécharmant cuvée domaine des Costes 2019 nez fraise framboise cuite. Tanins fondus 1/3 inox 1/3 barrique neuve 1/3 foudre. (élevage une année)

Garde 10 ans

16 €

### • Accord met vin :

- viande blanche, viande rouge et magret.



DOMAINE DES  
**COSTES**

# Château Champarel



## Le domaine :

6 ha dont 100 % Pécharmant  
Sols sous-sol dont la roche mère est un calcaire du Mésozoïque riche en fer appelé "Tran".



## Cépages :

Merlot 66 % cabernet sauvignon Malbec

## Les vignerons :

Dentiste en activité 3 jours semaine double actif plus un salarié, reprend le domaine en 1974



## Certification :

Agriculture biologique depuis 2012

## Méthodes culturales :

Vendange mécanique et tri manuel

## Vinification :

Cuaison de 21 à 30 jours  
Élevage en fût de chêne 18 mois, dont des fûts reconditionnés.  
2020 et 2019 : 2 millésimes très différents. 2023 2024 pas de récolte (mildiou)  
Cave créé par le propriétaire en béton avec la grille du cimetière !

## Les vins :

- **2019 :**
  - Médaille d'Or au concours de Bordeaux 2022
  - Vin équilibré, boisé délicat provenant de fûts de plusieurs vins, maintient un fruité intense, une jolie profondeur, ainsi qu'une fraîcheur étonnante.
  - 14,50 €
- **2020**
  - Médaille d'Or au concours de Bordeaux 2023
  - 13 €



# Domaine du grand Jaure



## Le domaine :

Acquis en 1920 par l'arrière grand-père, Fernand qui cultive le vignoble du blanc. Georges le fils plante des cépages rouge et blanc, 1992 Bernadette et Bertrand frère et sœur s'installent et plantent des cépages blancs pour produire de la rosette,

16 ha en appellation Pécharmant et rossette

Terroir graveleux siliceux, argile ferrugineuse (Tran) particularité des terroirs de Pécharmant

## Cépages :

Pécharmant : merlot - cabernet franc et sauvignon

Rosette : sauvignon blanc et gris - sémillon - muscadelle

## Les vignerons :

Cherche un repreneur après GAEC frère et sœur

2 salariés dont le fils et 2 saisonniers

## Certification :

Agriculture biologique

## Méthodes culturales :

Les vignes sont travaillées un rang sur deux, l'autre rang étant enherbé. Effeuillage et vendange en vert

Vendange mécanique

## Vinification :

Une fois en cuve le raisin reste en macération 4 à 5 semaines. Les cuves sont thermorégulées cela permet d'avoir des fermentations régulières et une extraction longue toute en douceur. Au début de l'hiver une partie est mis en barriques, pour les cuvées Terroir et Mémoire. L'élevage va alors durer 12 à 15 mois selon les millésimes.

## Le vin :

### • Pécharmant Mémoire 2022

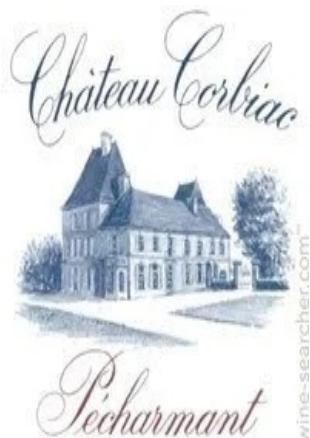
### Médaille d'or 2025 concours général agricole

Élevage en fut neuf chêne de 1 à 2 ans meilleures parcelles.  
15 €

A noter : on a fait la connaissance de Bibine un sympathique jard de 1 an qui finira bientôt en... rillettes !



DOMAINE DU  
GRAND JAURE



# Château Corbiac



## Le domaine :

120 ha comprenant 22 ha de vignes (18 ha Pécharmant et des bois, Argile calcaire argiles bleus. sols argileux et limono-argileux. L'âge des vignes, environ 50 ans

## Cépages :

Pécharmant : merlot 60 % - cabernet franc 15 % - cabernet sauvignon 15 % - malbec 10 %

## Les vignerons :

Depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle dans la famille de Cyrano de Bergerac, Aujourd'hui la mère Thérèse et le fils Antoine dirigent le domaine,

## Certification :

Culture conventionnelle

## Méthodes culturales :

Vignes enherbées. 30 a 35 hecto à l'hectare  
Vendanges mécaniques.

## Vinification :

Vinification sans sulfite ajouté en cuves inox thermorégulées, par circulation d'eau souterraine bien froide. 1/3 de la production des vins est élevé en barriques, garde de 3 ans, Mise en bouteille et filtration par prestataire  
Travail par millésime sans y assembler les jeunes vignes

## Le vin :

- **Pécharmant 2012** arôme de truffes 20 €

A noter : famille de Cyrano de Bergerac et d'Edmond Rostand !

