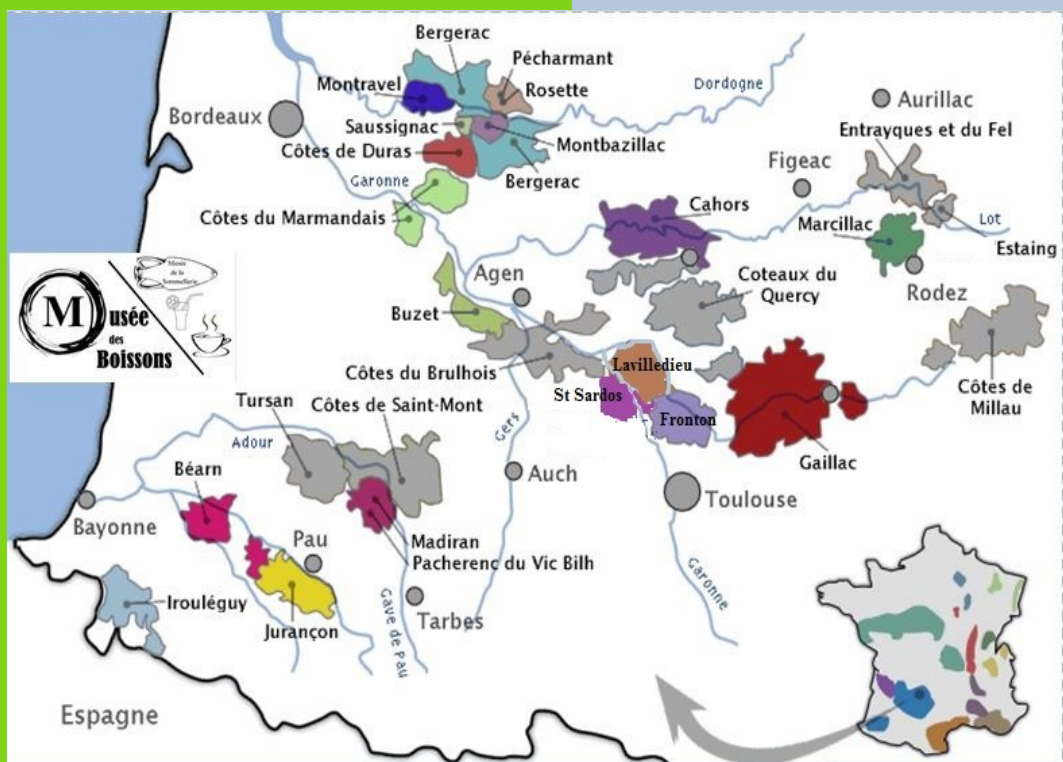


Charmant Pécharmant !



TROC Jeudi 22 mai 2025



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

Pécharmant

Le **pécharmant**⁵ 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.

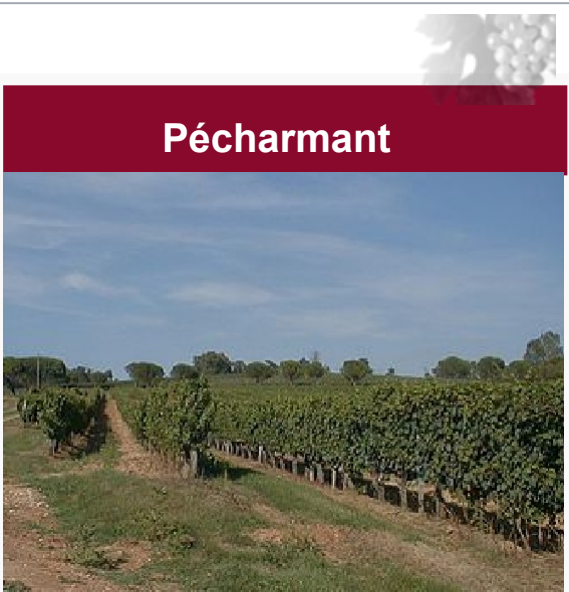

Situation du vignoble

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.

	
Vignoble de pécharmant à <u>Lembras</u> .	
Désignation(s)	Pécharmant
Type d'appellation(s)	<u>AOC</u> / <u>AOP</u>
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 hectolitres par hectare

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.

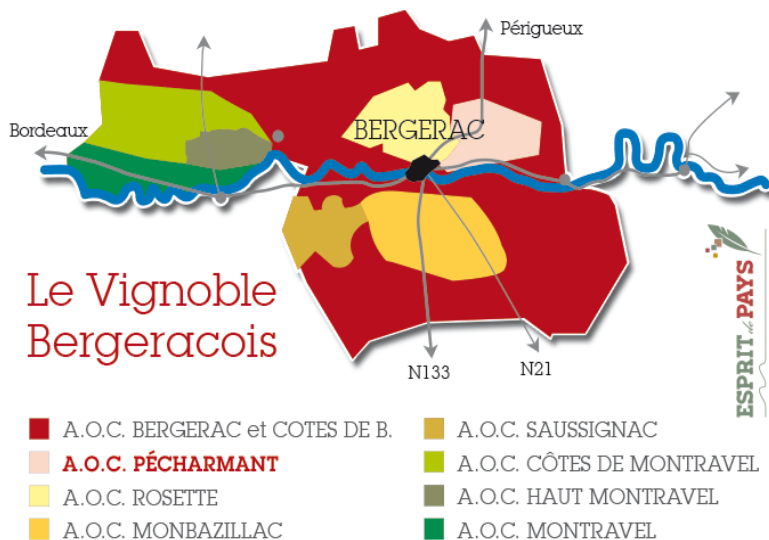
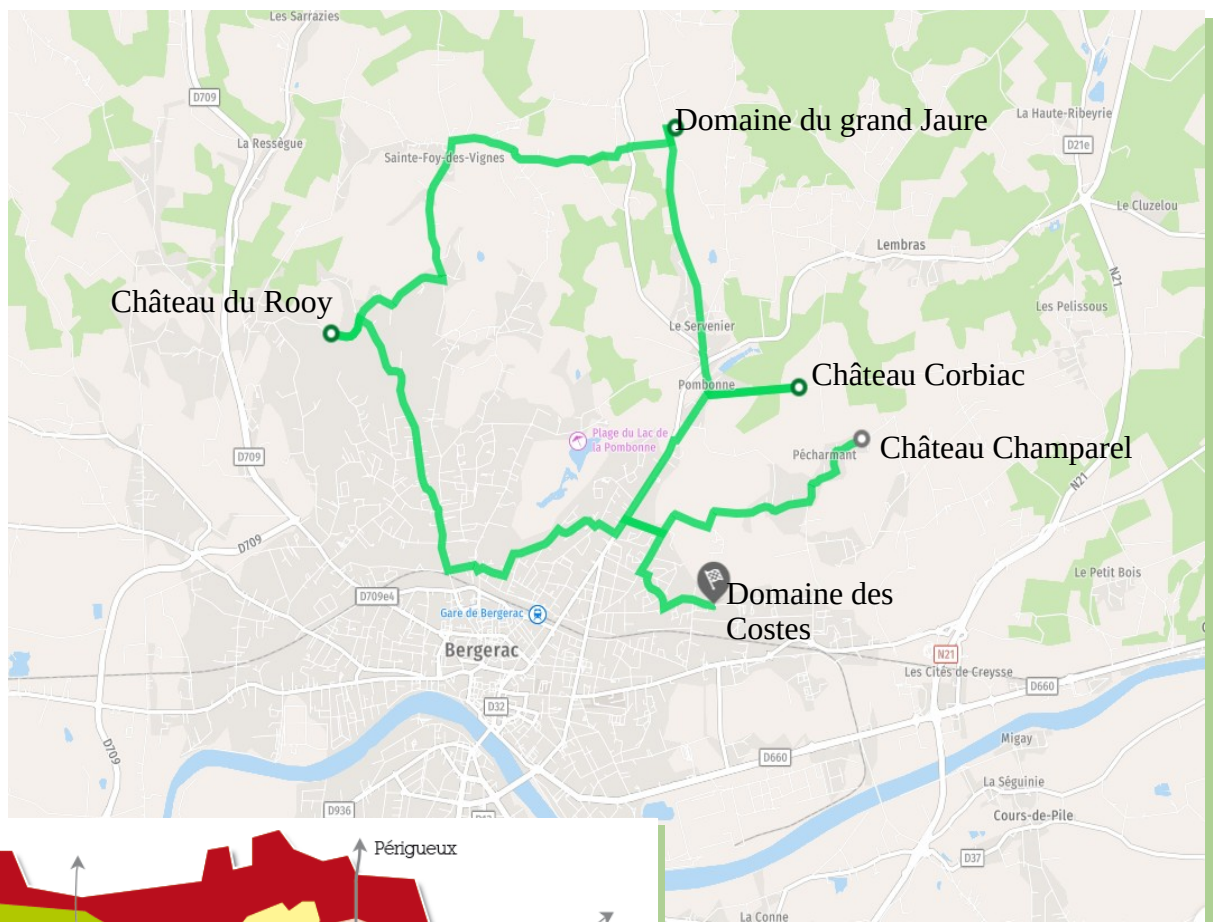
Pour ce qui est de sa température de service, il est conseillé de déguster un verre de pécharmant à 17° environ, après un passage en carafe.

Charmant
Pécharmant !

Bergerac
VINS DU SUD-OUEST

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 :

- 710 producteurs pour 11 500 hectares

AOC Pécharmant :

- 50 producteurs pour 405 hectares



Château du Rooy



Le domaine :

22 ha dont 9 ha Pecharmant

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 vigneron :

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. Vieillesse entre 13 et 28 mois en fûts

Rendement de base 45 hectolitres et max 53 hecto.

Les vins :

• Pecharmant château du Rooy 2020 :

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



982 Chemin de la Côte de, 24100 Bergerac

Domaine des Costes



Le domaine :

Reprise du domaine de 11 ha en Pécharmant en 1994, intégré à 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 an 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.



Château Champarel



Le domaine :

6 ha dont 100 % Pecharmant

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 :

Cuvasion 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 !



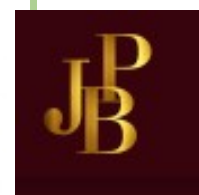
Les vins :

• 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 €

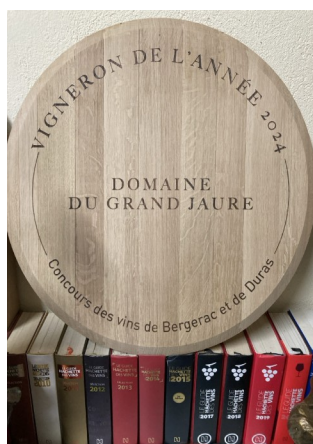
• 2020

- Médaille d'Or au concours de Bordeaux 2023
- 13 €



1637 che du, Chem. du Ham. de Pecharmant, 24100 Bergerac

Domaine du grand Jaure



Le domaine :

Acquis en 1920 par l'arrière grand-père, Ferdinand qui faisait du blanc. Georges le fils plante des cépages rouge et produit du Pécharmant, 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 rosette

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. Effeillage 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 !





Château Corbiac



Le domaine :

120 ha comprenant 22 ha de vignes (18 ha à 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^{ème} 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 !

