



# Pécharmant

Vin tranquille

## LE PRODUIT

Cette AOP regroupe des vins rouges réputés pour être généreux, corsés et charpentés. Cette structure est due aux cépages utilisés : le merlot, le malbec, le cabernet franc et le cabernet-sauvignon. Par ailleurs, la proportion de chacun des cépages ne doit pas dépasser 65 %. Ces vins rouges tanniques s'assouplissent en vieillissant.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les vins de Pécharmant possèdent une belle robe sombre et dense. Les arômes de fruits rouges, de framboise et de groseille dominent avec des notes de pruneau. L'élevage sous bois apporte également des saveurs vanillées et toastées. Amples et riches en tanins, ils acquièrent de l'élégance au fil du temps. En vieillissant, leur bouquet aromatique s'étoffe pour développer une belle complexité.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Pécharmant est une toute petite appellation au nord-est de Bergerac, limitée au sud par la vallée de la Dordogne et entourée de divers massifs forestiers. Ces sols revêtent les derniers dépôts de l'ère Tertiaire avant de rentrer dans les calcaires secondaires du Périgord. Ils sont très riches en silex. Une couche d'argile (appelée localement "tran") s'y est également formée en profondeur.

## UN PRODUIT RECONNU

Dans sa topographie de tous les vignobles connus, André Jullien, un œnologue, citait déjà en 1816 parmi les vins de première classe, le cru de la Terrasse ainsi que ceux de la Briasse, les Farcies, Pécharmant, Corbiac et Sainte-Foy-des-Vignes, tous situés sur la rive droite de la Dordogne. Il faudra attendre 1946 pour que l'appellation d'origine Pécharmant soit officiellement reconnue.

### Le saviez-vous

Au centre du triangle constitué par les communes de Bergerac, Creysse et Lembras, est localisée la zone originelle de l'appellation dont un lieu-dit fut baptisé "Puycharman", puis "Pech-charman". Le terme "pech" signifie colline en occitan. Ce nom fait référence à la position de ce lieu sur la ville de Bergerac et la vallée de la Dordogne.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production s'étend sur la partie nord-est de Bergerac ainsi que sur les communes voisines de Creysse, Lembras et Saint-Sauveur.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération des Vins de Bergerac et Duras (FVBD)

Pôle viticole des vins de Bergerac

24112 BERGERAC CEDEX

Bridet Sud

**N°SIRET** : 40259890800026

**Président(e)** : RIVAL Laurence

**Tél. :** 05 53 24 71 77  
**Fax :** 05 53 24 98 48  
**Mél. :** [contact@fvbd.fr](mailto:contact@fvbd.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Bordeaux

---

Bât A, 3ème étage  
1 quai Wilson  
33130 BEGLES  
Portes de Bègles

**N°SIRET :** 13000270200343  
**Tél. :** 05 56 01 73 44  
**Fax :** 05 56 01 05 74  
**Mél. :** [INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr](mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) QUALI-BORDEAUX

---

Siège  
2 avenue des Tabernottes  
33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

**N°SIRET :** 50142306500025  
**Président(e) :** PENSIVY Alexandra **Contact :** Régis DE LESCAR  
**Tél. :** (33) 05 57 34 26 11  
**Fax :** (33) 05 56 23 69 69  
**Mél. :** [directeur@qualibordeaux.fr](mailto:directeur@qualibordeaux.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/pecharmant-14907>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Pecharmant\\_G\\_200912.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Pecharmant_G_200912.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Pecharmant\\_A\\_200912.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Pecharmant_A_200912.pdf)
3. <mailto:contact@fvbd.fr>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>