

LE CEP BAULOIS : DINER DU 19 FEVRIER 2026

LE PECHARMANT

LE MONBAZILLAC

1 - 8,80
2 - 12,1 -
3 - 14,1 -
4 - 13,50 -

LE PECHARMANT

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec

Pech signifie colline en Occitan, s'agit-il alors d'une colline charmante ? Ou la colline appartenait-elle à un certain Armand ? Un doute subsiste encore aujourd'hui sur l'origine du nom Pécharmant .

Superficie 460 HA , au Nord-Est de Bergerac, ce Pech, colline couverte de vignes, donne un vin rouge aux tannins fins et élégants, apte à la garde. L'appellation Pécharmant est reconnue AOC depuis 1946. La production se fait seulement sur 4 communes : Creysse – Bergerac – Lembras et St Sauveur. Le vignoble s'étend sur une succession de collines disposés en hémicycle sur la rive droite de la Dordogne.

Sa particularité vient de son sol de " sables et de graves du Périgord" issu de la transformation des roches granitiques du Massif Central. Le climat océanique tempéré favorise une bonne maturité du raisin et une concentration des sucres et des arômes.

TYPICITE :

Pécharmant offre des vins racés et complexes. Ce sont des vins de garde. Au niveau aromatique, les fruits noirs dominant, des notes de mûres et de cassis, des notes vanillées et épices si l'élevage est effectué en fût de chêne.

LE MONBAZILLAC

Cépages : Sémillon, Muscadelle et Sauvignon

Le Monbazillac est un vin liquoreux AOC produit au Sud du vignoble de Bergerac, sur des coteaux pentus exposés au Nord, en rive gauche de la Dordogne, dans les environs du village de Monbazillac.

Cette Appellation du Sud- Ouest connue pour ses vins doux depuis le XIV ème siècle couvre 1950 HA

Le sol de l'Appellation est principalement constitué de calcaire et d'argile. Les vignes situées en coteaux sont exposées Nord et bénéficient d'un climat océanique tempéré. A l'automne, les brumes matinales permettent la formation de la pourriture noble (botrytis) qui concentre les sucres et les arômes du raisin.

LE CEP BAULOIS : DINER DU 19 FEVRIER 2026

Notre dégustation : Verticale Jean Régis et Alexandre GUIBERT

Viticulteurs-Récoltants depuis 4 générations

CREMANT CUVÉE CHRISTEL BRUT BLANCHE 12°

Crémant de Bordeaux, cépage Sémillon 60 % et Sauvignon 40 %. Vendanges manuelles, seconde fermentation en bouteille et élevage sur lattes de 12 mois.

La robe est jaune d'or avec des reflets brillants, au nez se dégagent des arômes de fruits jaunes avec des notes fleuries et d'épices, la bouche témoigne d'une belle richesse, du fruit et de la fraîcheur donne une belle longueur, une butte fine et persistante.

Vin d'apéritif avec rillettes de poissons

PECHARMANT PECH DE LA CHARMANTE 2020 13,5 % CUVÉE GRANDE RESERVE

Cépage Merlot 60 %, Cabernet Sauvignon 20 %, Cabernet Franc 10 %, Côt 10 %

Sol de sable et graviers aux argiles mêlées de débris de silex et de galets.

Vin rond, structuré et complexe avec des notes de cacao, de vanille et de fruits mûrs.

A servir sur gibier, fromages de caractère : Cabécou et rocamadour.

DOMAINE DE LA CURGUETERIE – PECHARMANT CUVÉE GERAMIE 2020 13,5 %

Cépage Merlot 60 %, Cabernet sauvignon 20 %, Cabernet Franc 15 %, Malbec 5 %

Sol de sable et graviers, aux argiles mêlées de débris de silex et de galets.

Vin brillant rubis foncé avec une nuance pourpre. Nez intense de notes de fruits rouges et de boisé vanille, la Bouche est ronde.

Arômes puissants et persistants de cerise noire avec en finale de la torréfaction et du vanillé.

A servir sur Gibiers, confit de canard, magret e canard, viande rouges, fromages.

CLOS FOND DE MINGUE– MONBAZILLAC 2015 13 %

Cépage Sémillon 80 %, Sauvignon 15 %, Muscadelle 5 %.

Le Clos Fond de Mingue est situé sur la commune de Monbazillac en Périgord Pourpre au lieu dit "Fond de Mingue" sur des coteaux au Sud de Bergerac ; Vieilles vignes âgées d'environ 50 ans.

Les vendanges sont faites manuellement avec au moins 3 TRI successifs.

Notes d'abricot frais, d'écorce d'orange, arômes d'agrumes, bouche très ronde. A servir sur foie gras, sur fromage persillés, chocolat noir, desserts aux fruits

Restaurant - Le M La Baule

Dîner du 19 Février 2026

M

Apéritif

Rillettes de poisson

M

Entrée

Croustillant de Saint-Marcellin
au miel

M

Plat

Demi-magret de canard et son
gratin dauphinois

M

Dessert

Moelleux au chocolat

