

COMPARAISON PECHARMANT- PAUILLAC

caractéristiques	AOC pauillac	AOC pécharmant
prix à l'hectare	supérieur à 1 000 000 euros	inférieur à 20 000
prix à la bouteille millésime récent	de 10 euros à plus de 600 euros	entre 6 et 25 euros
Date passage AOC	1936	1946
crus classés 1855	18 sur 61 dont 3 premiers grands crus	non concerné
autres crus	16 crus bourgeois	non concerné
surface	1215 hectares	382 hectares
Production (2014)	55 000 hectolitres	15 621 hectolitres
Taille maximale des domaines	80 hectares	40 hectares
Nombre d'exploitants	57 dont 33 indépendants	57
Coopération	1 cave - 19 hectares - 24 exploitants	1 grosse cave -125 hectares
Cépages	cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, malbec, carmenère et petit verdot	cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot et malbec
Obligations sur cépages	néant	au moins 3 des 4 cépages autorisés. au maximum 65% d'un seul cépage
Pratiques sur encépagement	Cabernet sauvignon entre 50 et 80%, puis merlot. Cabernet franc et petit verdot faible	Merlot compris entre 35 et 64% de l'encépagement, puis cabernet sauvignon (entre 20 et 40%), cabernet franc et malbec.
maturité minimal raisins en g/l de sucre	189g/l pour merlot 180g/l autres cépages	198g/l pour tous les cépages
Densité de plantation minimale	7000 pieds /hectares	4000 pieds/hectares
Rendement	57hl/ha	45hl/ha
Elevage	au minimum 1 ^{er} juin qui suit la récolte	au minimum jusqu'au 15 août qui suit la récolte
Mise en marché	1 ^{er} septembre qui suit la récolte	1 ^{er} septembre qui suit la récolte
vente export	importante	faible
type de sol	graves, sables argiles en sous-sols	sables et argiles du Périgord. Couche ferrugineuse dans argile profonde.
terroir	Bordure de fleuve hauteur maxi 30 m sol drainé pente naturelle et par homme	Zone collinaire Hauteur maxi 120 m sol drainé par pente naturelle
Type de vinification	macération post fermentaire longue. macération préfermentaire facultative	Macération post fermentaire longue. Macération préfermentaire facultative

COMPARAISON PECHARMANT- PAULLAC

caractéristiques	AOC paullac	AOC pécharmant
Modernisation du chai	Chais ultra moderne de grande taille Dernières innovations accessibles Spécialistes qui suivent le domaine qualifiés internationalement	Chais plus ou moins modernes. Dernières innovations accessibles avec retard Pas forcément de spécialistes qui suivent ou spécialiste de réputation départementale ou régionale.
Elevage en fût	Totalité des vins Barrique chères à très chères renouvellement par tiers chaque année	Majeure partie des vins Barrique assez chères à chères renouvellement par tiers chaque année
Employés	Nombre d'employés élevés séparation des différentes tâches appel à sous-traitance pour certains travaux à la vigne	Nombre d'employés faible grande polyvalence appel à sous-traitance pour certains travaux moins répandus, voir absent
oenotourisme	variable selon château presque tous visibles sur Internet peu d'accueil le samedi nombre de vins dégustés limités à 1 ou 2 puis payant souvent présence d'un guide peu spécialisé sélection des visiteurs sur certains domaines	Grand intérêt pour oenotourisme mais moyen financier mis en oeuvre peu important Manque de visibilité sur internet pour certains accueil le samedi nombre de vins dégustés importants pas de guides, propriétaire ou personnel polyvalent formé réalise la visite pas de sélection des visiteurs
Type de vins produits	vins rouges, charpentés à très charpentés, de garde plus ou moins longue selon millésime. Tanins souvent très travaillés. Arômes de torrifications souvent dominants	vins rouges charpentés, de garde plus ou moins longue selon millésime et pourcentage de merlot. Tanins plus ou moins fins selon domaines. Arômes de torrifications souvent présents mais moins dominants. Merlot apportent notes fruités.
Association avec des mets	vins jeunes : à carafer et à associer avec du canard, de l'agneau. Mettre pomme de terre en gratin, cuite à la graisse d'oie ou en purée avec fromage (aligot possible) en accompagnement vins mûrs : agneau, canard, viande rouge, gibiers, rôtis ou grillés. Vins âgés : à manipuler avec précaution. boeuf et veau braisé ou rôti, gibier en civet, associé avec champignons, truffe. Légumes accompagnement légèrement sucrés et plutôt cuit au beurre.	vins jeunes : à carafer et à associer avec du canard, de l'agneau. Mettre pomme de terre en gratin, cuite à la graisse d'oie ou en purée avec fromage (aligot possible) en accompagnement vins mûrs : agneau, canard, viande rouge, gibiers, rôtis ou grillés. Vins âgés : à manipuler avec précaution. boeuf et veau braisé ou rôti, gibier en civet, associé avec champignons, truffe. Légumes accompagnement légèrement sucrés et plutôt cuit au beurre.