



Sombres et tièdes, les caves sont installées dans une carrière de pierre calcaire

# Une Cave pour Charlemagne

À Angoulême (16), des milliers de bouteilles d'un vin fabriqué selon la méthode champenoise patientent dans les caves Charlemagne. Découverte d'un savoir-faire

**A**u fond d'une impasse calme, blotties contre une falaise calcaire qui les surplombe, les caves Charlemagne semblent ne rien avoir changé dans leur fonctionnement depuis 1921. Et c'est ce qui fait le grand charme de cette petite entreprise familiale. Le vin pétillant est fabriqué à Angoulême depuis qu'un Champenois, Lucien Charlemagne, arrive de sa Champagne natale en bordure de Charente. Maître de chais, il comprend immédiatement le potentiel des carrières de pierre calcaire : une température modérée et constante à 15° degrés, épaulée par une humidité bienfaisante. Et comme le vignoble charentais produit des vins blancs, la matière première est là ! Quatre générations plus tard, l'entreprise fabrique toujours du

vin selon les mêmes méthodes que le champagne. « Seule petite concession à la modernité, le remuage mécanique », sourit Emmanuel Bouyer, le jeune patron. « On doit tourner d'un huitième de tour chaque bouteille pendant un mois pour faire tomber la lie au fond du goulot... Un travail de fou à la main, heureusement remplacé par une machine. » Pour le reste, rien n'a changé.

## MISE EN BOUTEILLE

En s'enfonçant dans un grand dédale sombre et tiède de 5 500 m<sup>2</sup>, aux murs noircis de champignons – « ils témoignent de la bonne santé de la carrière ! » –, Emmanuel Bouyer commence la visite en montrant les 500 000 bouteilles qui dorment dans la profondeur de la pierre, dans une douce pénombre. Certaines sont

## CARNET PRATIQUE DU MAG

### À VOIR

• **Les caves Charlemagne**, 15 impasse du Tropic, à Angoulême (16). Tél. 05 45 95 02 77. [www.charlemagne.fr](http://www.charlemagne.fr). Ouvert du lundi au jeudi, de 8 h 30 à 17 h, le vendredi jusqu'à 15 h et visite samedi sur rendez-vous. Dégustation. Boutique : cognac à partir de 19 €, vins rouges, blancs et rosés à partir de 4,90 €, champagne

et champagne bio à partir de 7 €. Tourisme : Tél. 05 45 69 79 09 et [www.lacharente.com](http://www.lacharente.com).

### SE LOGER

• **Chambre d'hôte « Champfleuri »**, Madame Parlant, chemin de l'Hirondelle, Angoulême (16). Tél. 05 45 68 35 84 et 06 85 34 47 68. [www.champ-fleuri.com](http://www.champ-fleuri.com). Cinq belles chambres tout près du cen-



tre-ville, en bordure du golf, avec une vue magnifique sur la ville. Accueil charmant et attentif. À partir de 80 € la chambre.

• **Hôtel-restaurant Moulin-Neuf**, 34, rue du Moulin, Gond-Pontouvre (16). Tél. 05 45 94 50 29. Chambres à partir de 45 €.

En bordure de Touvre, une cuisine fine qui revisite les classiques avec beaucoup de fraîcheur pour des prix raisonnables : 14 € la formule midi, menu à 24, 32 et 63 €.

