



Avant de servir une coupe, Emmanuel Bouyer fait visiter ses caves



Photos Hélène Lagardère

rangées à l'horizontale, certaines sont drôlement installées la tête presque en bas. « La méthode traditionnelle demande une technicité un peu compliquée et une maîtrise parfaite d'une alchimie complexe », explique-t-il. « Une fois la vendange rentrée et la fermentation alcoolique effectuée, au moment de mettre le vin mis en bouteille, on ajoute alors au vin une « liqueur de tirage », un mélange de sucre, de vin et de levures qui provoque une deuxième fermentation pour que la mousse se forme ». Pendant plus d'un an, la bouteille reste couchée à l'horizontale, fermée par une capsule métallique. Mais comme la deuxième fermentation produit des lies très abondantes, il faut ensuite débarrasser le vin par le remuage, la fameuse rotation régulière qui décolle le dépôt. À ce moment-là, les bouteilles sont installées sur des pupitres troués en forme de V, la tête en bas. Petit à petit, la lie descend et s'entasse

dans le goulot. Un mois après, chaque bouteille est dégorgée pour éliminer la lie et on la bouche avec le bouchon en liège ficelé de fer.

#### ARTISANALEMENT

De la mise en bouteille jusqu'à la mise en caisse, tout est fait de façon artisanale, en petite quantité, et par des passionnés qui travaillent là depuis des années et qui ont dans leurs gestes l'héritage de la rigueur et du savoir-faire.

Les Caves Charlemagne proposent six cuvées différentes, du brut au demi-sec, un assemblage de chardonnay et d'uni blanc, du pur chardonnay, du rosé, du pinot noir et une invention de la maison, le sparkling XO, un vin pétillant ennobli de cognac. Un produit qui colle parfaitement au terroir charlemagne.

Sans oublier le bio, totalement dans l'air du temps et très demandé !

Hélène Lagardère

#### DÉGUSTER

• **Biscuiterie Lolmède**, 3, rue des Arceaux, Angoulême. Tél. 05 45 95 05 09. [www.macarons-lolmede.com](http://www.macarons-lolmede.com). 30 variétés de macarons traditionnels fabriqués à la main. Ouvert du mardi au samedi de 9 h à 19 h.



• **Chocolaterie Letuffe**, rue du Bourg, à Trois Patis (16). Tél. 05 45 91 05 21 [www.chocolaterie-letuffe16.com](http://www.chocolaterie-letuffe16.com).

Fabrication artisanale, visites et stages, du lundi au vendredi, de 9 h à 11 h et de 14 h à 17 h et les week-ends et jours fériés, de 14 h à 17 h. Magasin : 10, place Louvel à Angoulême (16). Tél. 05 45 95 00 54. Du lundi au samedi.

LES Grands Hommes  
Au cœur de Bordeaux

La magie de Noël  
se savoure toujours  
dimanche 18 Décembre.

LES Grands Hommes  
Au cœur de Bordeaux

Galerie des Grands Hommes Place des Grands Hommes - Bordeaux P  
[www.lesgrandshommes.com](http://www.lesgrandshommes.com)

50617500\_SIC

Lumea  
Precision

UNIQUEMENT CHEZ DOUGLAS

l'épilateur à lumière pulsée sans fil corps & visage

À découvrir dans votre Douglas la beauté compliste

Flashez et découvrez tout l'univers Lumea.

À découvrir dans votre Douglas la beauté compliste

PHILIPS  
sense and simplicity

50392190\_SIC

© Philips et de la simplicité. Crédits photos: DR, Philips France SAS au capital de 159 000 000 € - 402 805 527 RCS Nanterre. \*En exclusivité dans les Parfums Douglas dépositaires jusqu'au 31 décembre 2011.