



**Producteur :** Vincent Carême

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Vouvray

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Géologie du sol :** Argiles en silex

**Encépagement :** Chenin Blanc (100%)

### **Le domaine :**

Vincent Carême prit goût à la vigne et au vin en récoltant et vinifiant avec son grand-père, à l'âge de 14 ans. C'est à ce moment qu'il a trouvé sa voie, devenant dix ans plus tard l'un des meilleurs producteurs de Vouvray.

De ses 17 hectares de vignes en agriculture biologique, il présente le chenin sous toutes ses déclinaisons: du mousseux, en méthode ancestrale et traditionnelle, ainsi que des vins blancs secs, demi-secs et moelleux. Assidu et pointilleux, il élabore des vins qui plaisent facilement tout en étant en accord profond avec les terroirs qu'ils représentent.

### **Revue de presse :**

**Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jun 2021**

I cellar Carême's Vouvray for a minimum of three years, which is why I love picking up this wine. There's no oak, so the fruit just shines. Sparkles might be an even better word as there is a touch of stoney goodness that accompanies the green apple, citrus and stone fruit. This the perfect wine for sitting around with friends. Interesting yet easy.

Grape variety: chenin blanc.

Residual sugar: 3.9 g/l.

Serve at 8-12C.

Drink now.

Food pairing idea: Aperitif, mussels, cold seafood.

<https://montrealgazette.com/life/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-june-19-2021>

**Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021**

Les raisins qui composent la cuvée de négoce de Vincent et Tania Carême proviennent de vignes d'au moins 35 ans, cultivées sur les sols d'argile, de silex ou de calcaire de l'appellation. Un chenin blanc tout qu'il y a de plus frais, sec, minéral et tranchant, mais avec des goûts fruités affriolants qui le rendent encore plus accessible.

**Mandi Robertson, The Suburban, Dec 2020**

Celebrate the end of 2020 with stunning holiday wines

Intense. Crisp. Clean. A bright wine made with minimal intervention and natural yeasts, it's brimming with peach, pear, and citrus fruit a slight tinge of salted nuts. Floral undertones and drips of honey shine through with an excellent acidity and minerality. Vegan friendly. This would be an excellent wine to start off any meal, especially with seafood or shellfish.

[https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-celebrate-the-end-of-2020-with-stunning-holiday-wines/article\\_f2cf5f92-af83-540b-9bbf-bbeb7234c848.html](https://www.thesuburban.com/life/food/mandi-robertson-celebrate-the-end-of-2020-with-stunning-holiday-wines/article_f2cf5f92-af83-540b-9bbf-bbeb7234c848.html)

**Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2020**

Encore une fois, à l'image de l'ensemble des cuvées du duo Carême, beaucoup d'honnêteté, de lisibilité, de pureté dans le vin. Avec de plus, ici, un chenin sec qui semble s'envoler tant il offre détente et une grâce manifeste. Un vin qui vous en met plein les joues sans en avoir l'air, par sa texture charnue de fruit blanc.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/590994/le-blanc>