



**Producteur :** Vincent Carême

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Vouvray

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Vincent Carême

**Géologie du sol :** Argile à silex, sous-sol calcaire.

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

**Âge moyen des vignes :** 45

**Vinification :** Douze mois en fûts, fermentation alcoolique, fermentation malo-lactique partielle.

**Élevage :** Taille en gobelet. Récolte manuelle.

### 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 :

Patrick Désy, *Le Journal de Montréal*, Blogue *Les Méchants Raisins*, Feb 2022

Ça fait un moment que je veux aborder le sujet sans jamais le faire. Or, quand je suis tombé sur un commentaire laissé sur le site web de la SAQ, j'ai pété un plomb!

S'exprimant sur le Vouvray sec 2019 (28,65\$ - Code SAQ 11633612) élaboré par Tania et Vincent Carême, le commentaire indiquait la chose suivante: «Vraiment excellent et surprenant. Bon avec des fruits de mer. Son seul défaut est son taux de sucre».

Pourquoi le sucre serait-il un défaut? D'autant que le vin est supposé «vraiment excellent». Le sucre n'a pas spécialement bonne presse, mais il faut savoir faire la part des choses. Selon la fiche informative de la SAQ, le vouvray en question contiendrait 4,3 g de sucre résiduel par litre. C'est moins d'une cuillère à thé par bouteille. Par comparaison, un litre de lait 2% aura une teneur en sucre d'environ 45 g, un litre de jus

d'orange 90 g, alors que les boissons gazeuses tournent autour de 115 g. Sans compter que dans un verre de vin, on retrouve des traces de sucre résiduel.

Sachant que l'Organisation mondiale de la Santé recommande environ 25 g de sucre ajouté (l'équivalent de six cuillères à soupe) par jour, même en buvant la bouteille au complet, on est loin de dépasser la limite recommandée.

Même si un vin est considéré comme «sec» lorsqu'il a moins de 4 g de sucre par litre, c'est d'abord et avant tout une question d'équilibre. Certains vins allemands ou autrichiens peuvent avoir de 6 à 10 g de sucre et paraître parfaitement secs au palais, simplement parce qu'ils ont une acidité conséquente qui permet de faire contrepoids. Sans ce sucre, le vin serait trop acide, voire imbuvable.

C'est l'harmonie entre tous les éléments d'un vin (sucre, acidité, amertume, tannins, alcool) qu'il faut rechercher. À moins d'avoir une condition de santé qui nécessite ce genre d'information, l'affichage du taux de sucre pris seul n'a strictement aucune valeur. C'est encore moins un défaut.

Buvez moins. Buvez mieux.

#### Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2021

Voilà la Loire de nouveau, Loire plurielle, par ses types de vin, ses terroirs, ses artisans. Le chenin blanc trouve ici son digne ambassadeur, laissant les argiles à silex lui fournir son acuité, sa précision, sa vivacité et sa sapidité. Un blanc bio subtil, croquant, jouant le citron confit et le coing sur une finale bien nette.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/655179/vouvray-2019-vincent-careme-loire-france>

#### Véronique Rivest, La Presse, Jul 2021

Ah! chenin, quand tu nous tiens! Plonger le nez dans le verre est déjà un énorme plaisir. Si vous aimez le chenin, vous savez de quoi je parle. Quel bonheur de humer les arômes intenses et complexes de ce Domaine Vincent Carême Vouvray Sec 2019, une autre très belle réussite de ce vigneron d'exception. Des notes de poire très mûre, de pomme jaune, de citron confit, de fleur d'oranger, de miel, de cire d'abeille se fondent dans une bouche savoureuse, ronde et juteuse, et à la fois hyper fraîche et tendue. De délicates notes minérales, une fine impression tannique qui ajoute du relief et une longue finale complètent le tableau. Il se déguste très bien sur deux ou trois jours, et sera sûrement délicieux avec un poisson en sauce, un risotto aux fruits de mer, des côtelettes de porc aux pommes.

[https://plus.lapresse.ca/screens/a226cd5f-cf0c-4a15-9552-5418aa3838ea\\_\\_7C\\_\\_\\_0.html](https://plus.lapresse.ca/screens/a226cd5f-cf0c-4a15-9552-5418aa3838ea__7C___0.html)

#### Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Jan 2021

Voici un très beau Chenin Blanc issu de la culture bio produit par un artisan consciencieux et précis ! Malgré la mention «sec», ce blanc ligérien contient 4,3 gr/li de sucre résiduel qui ne fait qu'ajouter à sa richesse et son charme. Un blanc doté d'une très bonne présence et intensité. Assurément, ses notes d'agrumes, de pomme verte et de poires séduisent. En finale, une pointe d'amertume lui procure fraîcheur et persistance. Union plus que parfaite avec les pétoncles grillés au beurre citronné.

<https://lesconseillersduvin.ca/vouvray-sec-2019-vincent-careme/>