



Producteur : Vincent Carême

SAQ (CCNP) : 11633591

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 26.15 \$

Appellation : Vouvray

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Vincent Carême

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 :

Patrick Désy, *Le Journal de Montréal*, Blogue *Les Méchants Raisins*, Jun 2021

Tania et Vincent Carême nous proposent à nouveau un mousseux de haut niveau. Du chenin s'exprimant de façon brillante sur des tonalités de pomme jaune, d'agrumes et de pivoine avec, en arrière-plan, une impression d'iode. Bulles fines, impression gourmande avec une matière fruitée nourrie, l'ensemble étant aiguisé par une acidité vive. Longue finale savoureuse. Meilleur que bien des champagnes.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/06/11/letonnant-rose-du-chateau-la-lieue>

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre)*, May 2021

Je vous recommande toujours les cuvées de Carême, producteur à Vouvray travaillant en bio. Il fait dans le beau bon pas cher. J'aime beaucoup les bulles de chenin, je trouve que c'est un cépage dont le profil aromatique se prête bien aux bulles. Cette cuvée-ci est produite en méthode traditionnelle.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=87e5d06ccf>

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

****GRAPPE D'OR****

L'amertume est essentielle à la complexité du vin, à son équilibre et à sa longueur aromatique. Sans elle, même les saveurs des plus grands vins du monde tomberaient un peu à plat. Mais l'amertume a mauvaise réputation; c'est la mal-aimée des goûts. Le talent des meilleurs vigneron est donc de l'intégrer à leur vin, si bien qu'elle devient imperceptible. C'est ce qui me venait en tête en goûtant le toujours excellent vouvray brut de Vincent Carême. Drapée de pomme blette, de pâte d'amande et de tilleul, l'amertume se fond à l'acidité, laissant en finale une délicieuse perception de minéralité, qui élève le vin autant qu'elle le tire en longueur. Distingué, distinctif et hautement digeste.

Véronique Rivest, La Presse, Feb 2020

Vincent Carême récidive avec cet excellent vin mousseux de chenin, élaboré selon la méthode traditionnelle. Une véritable bouffée d'air frais avec ses arômes fringants de pomme et de poire, de melon miel et de fleurs de pommiers. Tout aussi frais en bouche avec un fruit mûr et juteux, de la matière et de la tension. Il donne l'impression de croquer dans le fruit ! De très légères aspérités tanniques ajoutent du relief à une longue finale. Délicieux ! Parfait apéritif, il accompagnera aussi un tartare ou un crudo de poisson, des croquettes de crabe ou des sushis.

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/202002/21/01-5261885-les-vins-de-la-semaine-limportance-de-la-bonne-temperature.php>