



Producteur : Vincent Carême

Couleur : Blanc

Appellation : Vouvrays

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Vincent Carême

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Vinification : Culture biologique. Vendanges manuelles.

Utilisation de table de tri et de levures indigènes.

Élevage : Seconde fermentation en bouteille. Élevage sur lattes avant dégorgement.

Aspect visuel : Bulles fines.

Aspect gustatif : Aromatique, notes de fruits blancs, subtiles notes d'amande grillée, bonne persistance.

Aspect olfactif : Expressif, fruité, arômes de fruits blancs.

Accord vin et mets : À vocation apéritive: desserts au chocolat, desserts aux fruits, desserts aux fruits rouges, etc.

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 Vouvrays.

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 :

Michelle Bouffard, Magazine VÉRO, Jul 2022

Coup de cœur éternel - Composées de chenin blanc, le seul cépage autorisé dans la région de Vouvrays, ces bulles offrent une acidité électrisante et des nuances qui oscillent entre le miel, la camomille et les fruits à noyau, ainsi qu'une texture crayeuse très agréable en fin de bouche. Délicieuses avec un fromage de chèvre ou des rillettes de canard.

<https://veroniquecloutier.com/cuisine/vins-5-crus-effervescents-pour-un-ete-champetre>

Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2022

On dit des champagnes qu'ils doivent avant tout être de bons vins. Je devine que la même logique s'applique aux crémants... Ainsi, plutôt que de faire une version «verte» de son vouvray, avec des raisins récoltés en sous-maturité, Vincent Carême semble avoir cueilli son chenin à maturité optimale, si j'en juge par la complexité que déploie son 2019 en bouche. Un vouvray, avant d'être un mousseux. Avec ce que ça implique de tenue, de relief aromatique et de minéralité.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-pour-vos-pique-niques-et-barbecues/>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Jun 2022

On dit des champagnes qu'ils doivent avant tout être de bons vins. Je devine que la même logique s'applique aux crémants... Ainsi, plutôt que de faire une version «verte» de son vouvray, avec des raisins récoltés en sous-maturité, Vincent Carême semble avoir cueilli son chenin à maturité optimale, si j'en juge par la complexité que déploie son 2019 en bouche. Un vouvray, avant d'être un mousseux. Avec ce que ça implique de tenue, de relief aromatique et de minéralité. Superbe! – Le guide du vin 2022 (p. 280)

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=60d63d8960>

Karine Duplessis Piché, La Presse, May 2022

C'est la fête des Mères et, après deux années en confinement, on pourra enfin célébrer en personne cette année ! Pour marquer l'évènement et faire plaisir à maman, voici cinq bouteilles à déguster pour le rassemblement.

(...)

AVEC CLASSE

Impossible de décevoir maman avec ce vin effervescent de la Loire. Complexe, élégant et fin, ce mousseux est produit à Vouvray par Vincent Carême. Le vigneron cultive 16 hectares de chenin blanc et ses vins sont une référence. Ça se confirme de nouveau avec cette cuvée 2019. Ce millésime chaud a permis aux raisins d'atteindre une grande maturité. On le sent dans les arômes de fruits jaunes bien mûrs, de fleurs, et une pointe d'orange. Le vigneron a réussi à garder la tension et la fraîcheur qui amènent du tonus et beaucoup de longueur. Pour moins de 30 \$, c'est grandiose.

Domaine Vincent Carême Brut Vouvray mousseux 2019, 26,40\$ (11633591), bio

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2022

Une belle bulle élégante et savoureuse qu'on voudrait toujours avoir au frais pour célébrer les occasions festives. Un chenin blanc effervescent à la fois floral et vivifiant qui s'harmonise avec vos bouchées apéritives, autant qu'une entrée de coquilles St-Jacques ou même des ris de veau à la crème.

Domaine Vincent Carême Brut Vouvray mousseux 2019

26,40\$ - 11633591 - 13% - 4,6 g/l - Bio

<https://www.latribune.ca/2022/04/14/a-boire-a-paques--519ca1b499447dec7a52c637a5d2bea4>