



Producteur : Vincent Carême

SAQ (CCNP) : 14555664

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 41.75 \$

Appellation : Vouvray

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Vincent Carême

Géologie du sol : Argilo-calcaire.

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Élevage : 18 mois en fût.

Accord vin et mets : Huîtres Rockefeller ou homard grillé avec beurre à l'ail.

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 :

Marc André gagnon, VinQuébec, Apr 2024

Un chenin blanc très agréable avec ses saveurs de miel et de poire.

Texture ample, riche et savoureuse.

Équilibré. Excellent.

Élevage en barrique pendant 12 mois.

Bio. Alc. 13,5%. Sucre 2,4 g/l.

<https://www.vinquebec.com/revues/vouvray-vincent-careme-les-clos-2021/>

La Revue des Vins de France, www.larvf.com, Jan 2024

Un magnifique chenin ligérien qui exprime pleinement l'élégante austérité vouvrillonne. Un très beau sec, mené avec précision et un certain doigté, qui lui confère de la délicatesse. Un vin d'envergure à mettre en cave.

Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2022

«Les plus belles sensations de sapidité» (Jacky Rigaux) naissent en quelque sorte de la minéralité inhérente au vin de lieu. Cette cuvée en est un exemple. Le nez comme la bouche en ressentent ici l'impact « crayeux », subtil et en finesse, épanoui grâce à un fruité glorieux révélé par une dynamique saine, des plus naturelles. (5+)

Vouvray «Le Clos» 2020, Vincent Carême, Loire, France (39\$ – 14555664)

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/679437/vouvray-le-clos-2019-vincent-careme-loire-france>

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

Le Clos est une parcelle de vignes âgées de 50 à 70 ans. Le vin fermente sans ajout de levure, en fûts de chêne de 400 litres, dans lequel il poursuit son élevage sur lies pendant un an, dans une cave creusée à même les célèbres sols de tuffeau de l'appellation.

14555664 - 39\$ - Biodynamie

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Feb 2022

Perfect? Not quite yet — this bombastic chenin is still a nervy youngster. But let's say it's really close to being one of those wines where I would simply write, "Buy it." This is spectacular chenin blanc. The difference between Le Clos and Carême's other cuvées is that it's made with older vines, and fermented and aged for 12 months in oak. That softens the edges. But underneath the cushy exterior is a very tightly wound white that you can still feel in your mouth minutes after each sip. OK. Nuff said. Buy it.

Grape variety: chenin blanc.

Residual sugar: 2.1 g/L.

Serve at: 10-14 C.

Drink now-2029.

Food pairing ideas: oysters Rockefeller, grilled lobster with garlic butter.

Vouvray 2019, Le Clos, Domaine Vincent Carême, France white, \$39, SAQ #14555664.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-feb-4-2022>

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

C'est le grand frère du vouvray sec dont je vous parlais en introduction. Il provient d'une vieille vigne (50-70 ans) de chenin, cépage qui donne habituellement des vins au profil plus riche, mais qui dispose aussi d'une acidité conséquente. Un blanc sérieux au nez profond et complexe. Des tonalités de miel, de cire, de craie, de mirabelle et de pierre à fusil. La bouche impressionne par sa densité, sa texture caressante et sa précision. Longue finale à l'amertume noble. Un grand vin en devenir.

39\$

France 13,5%

5,8 g/L – Biologique

Code SAQ: 14555664

<https://www.journaldemontreal.com/2022/02/04/lobsession-du-sucre-dans-le-vin>

Véronique Rivest, La Presse, Jan 2022

Voilà un vin de contemplation! Ce Domaine Vincent Carême Le Clos Vouvray 2019 attire notre attention dès qu'on y plonge le nez, il intrigue et donne envie d'y retourner sans cesse, de le laisser nous transporter là d'où il vient. Ses origines dans des sols calcaires sont indéniables: sa texture crayeuse est omniprésente. Issu de vieilles vignes de chenin, de 50 à 70 ans d'âge, il est vinifié en fûts, avec élevage sur lies d'un an. Le nez s'ouvre sur des notes de coing et de poire, mais surtout de cire d'abeille, de champignons, de fumée. Profondeur et complexité sont témoins de l'âge des vignes: le vin, ample, fait preuve d'une puissance contenue, portée par beaucoup de tension, et cette texture crayeuse qui perdure sur une longue finale serrée. Passer en carafe et déguster avec un poisson au beurre blanc, une volaille à la crème ou aux champignons, des ris de veau.

Domaine Vincent Carême Le Clos Vouvray 2019, 39\$ (14555664), 14%, bio

Garde: de 7 à 10 ans

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2022-01-30/vins-de-la-semaine/bons-prix-et-mineralite.php>