



Producteur : Vincent Carême

SAQ (CCNP) : 13594899

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 22.75 \$

Appellation : Vouvray

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Vincent & Tania Carême

Géologie du sol : Argiles en silex

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Aspect visuel : Jaune doré.

Aspect gustatif : Tendru, vibrant et minéral, mais aussi sec, fruité avec des notes de pêches, de pommes et d'agrumes.

Aspect olfactif : Note de miel et fleurs blanches.

Accord vin et mets : Parfait pour l'apéro ou encore avec des mets rafraîchissants à base de fruits de mer et crustacés.

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 :

Jean Aubry, *Vin dans l'encrier*, Nov 2024

Cette cuvée Spring ne m'a jamais semblé aussi pertinente. Le chenin sec dans toute sa transparence, sa finesse florale et minérale, avec sa part de mystère et ses jolis amers. La finale est nette, bien droite, marquée par ces nuances typiques de talc qui évoque le terroir.

Nadia Fournier, *L'Actualité*, Dec 2023

Nos 10 vins coups de cœur de 2023

Parmi tous les vins que notre chroniqueuse Nadia Fournier a présentés cette année, voici ceux qui occupent le haut de son palmarès.

[...]

Vincent Carême a créé son domaine de toutes pièces à partir de 1999, acquérant peu à peu des parcelles de terre à Vouvray et dans les environs. Son vignoble est désormais un incontournable du coin, et ses vins —qu'ils soient secs ou moelleux, tranquilles ou effervescents— sont autant de références à retenir pour l'amateur de chenin blanc. Cette cuvée issue d'un achat de raisins a été vinifiée et élevée sans apport boisé. Le Spring 2021 révèle le chenin sous un jour pur, délicat et lumineux, avec l'acidité propre à ce grand cépage ligérien et la légèreté que commande le millésime 2021. Un vin blanc discret au premier nez, dont les arômes de fruits blancs, de miel et de foin fraîchement coupé se délient au contact de l'air. La texture est leste et fine, mais le vin ne laisse pas moins une sensation rassasiante en bouche. Servez-le autour de 10-12 °C avec des huîtres. Vous vous régalez.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-meilleur-des-vins-de-la-semaine-de-2023/>

Nadia Fournier, L'Actualité, Nov 2023

Le vin de la semaine: un vovray sec et frais

La cuvée 2021 de ce vin français ne laissera personne indifférent autour d'un plateau d'huîtres et d'un fromage de chèvre.

Vincent Carême, Vouvray 2021, Spring, France

Code SAQ: 13594899 [...]

Parti de presque rien, Vincent Carême a créé son domaine de toutes pièces à partir de 1999, acquérant peu à peu des parcelles de terre à Vouvray et dans les environs. Il a, dès le départ, tout mis en œuvre pour ramener le vin à son essence, la vigne, et réhabiliter certaines pratiques alors jugées artisanales, voire ésotériques, comme l'agriculture biologique et les ajouts limités de sulfites pendant les vinifications. Son domaine est un incontournable de Vouvray, et ses vins — qu'ils soient secs ou moelleux, tranquilles ou effervescents — sont autant de références à retenir pour l'amateur de chenin blanc.

Cette cuvée issue d'un achat de raisins a été vinifiée et élevée sans apport boisé. Le Spring 2021 révèle le chenin sous un jour pur, délicat et lumineux, avec l'acidité propre à ce grand cépage ligérien et la légèreté que commande le millésime 2021. Un vin blanc discret au premier nez, dont les arômes de fruits blancs, de miel et de foin fraîchement coupé se délient au contact de l'air. La texture est leste et fine, mais le vin ne laisse pas moins une sensation rassasiante en bouche. Servez-le autour de 10-12 °C, avec des huîtres, une salade de fenouil ou un fromage de chèvre.

Santé!

<https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-vovray-sec-et-frais/>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Oct 2023

Cépage: 100% Chenin blanc

SAQ: 13594899

[...]

Alcool: 12%

Sucre: 3,8 gr/litre

Servir: 10-12° Celsius

À boire: 2023-2024

Provenance: échantillon reçu

Ce domaine fondé en 1999 par Vincent Carême est certifié bio depuis 2007. En 2004, il acquiert dans l'appellation Vouvray la parcelle Le Clos, située au-dessus de ses caves souterraines taillées dans le roc. Son épouse Tania qu'il a rencontré en Afrique du Sud, le seconde depuis 2006. Si la région de Vouvray et l'Afrique du Sud ont un point commun, c'est bien le Chenin blanc.

Leur vignoble en Val de Loire compte maintenant 20 hectares, la plupart en appellation Vouvray. Depuis 2020, on a commencé à y planter des arbres, afin d'accroître la diversité.

Chenin blanc

Le répertoire de la maison compte une douzaine de cuvées, la plupart mettant en valeur le cépage Chenin blanc sous toutes ses formes, soit en sec, demi-sec et moelleux pour les vins tranquilles, soit en méthode ancestrale ou traditionnelle pour les vins effervescents.

4 de ces vins sont actuellement présents sur les tablettes de certaines succursales de la SAQ (voir ici).

Il existe également deux cuvées de ce producteur issues de l'Afrique du Sud nommées Terre Brûlée (en blanc et en rouge). Celles-ci ne sont pas disponibles au Québec et seraient vendues autour de 25\$ si elles l'étaient.

Signalons également les activités œnotouristiques du Domaine Vincent Carême. En sus des visites guidées et des dégustations commentées, la maison organise au début de décembre de chaque année dans ses caves, une exposition d'œuvres d'un artiste sélectionné, agrémentée d'une dégustation des vins de la maison.

La cuvée Spring mentionnée en rubrique diffère légèrement des autres. Elle relève du négoce, le domaine Carême achetant des raisins à des vignerons triés sur le volet, situés dans l'appellation Vouvray, dont les vignes de 35 ans et plus poussent sur des sols d'argile, de silex ou de tuffeau (calcaire).

Inventaire: au 29 octobre 2023, dans 102 succursales du Québec.

[Accord met et vin]

Crevettes papillon et citron

Notes de dégustation:

Les vins du domaine Vincent Carême coûtant habituellement entre 26\$ et 40\$, voici une belle opportunité avec ce vin de vous familiariser avec le style de la maison.

Vêtu d'une brillante robe jaune doré très clair, striée de légers reflets verts, ce vin nous propose un bouquet composée de subtiles notes florales et de délicats arômes d'agrumes (citron principalement), avec un soupçon de pêche et de miel léger. La bouche se caractérise par une fraîcheur évidente supportée par une acidité naturelle bien dosée. Sa teneur raisonnable en alcool le rend d'autant plus agréable et facile à boire. Il livre tout de même une finale de très bonne longueur. Impeccable millésime après millésime. Malgré un prix maintenant au-dessus des 20\$, cette cuvée est une référence en matière de Chenin blanc pour les amateurs désireux d'en avoir plus pour leur argent.

Vous en tirerez le meilleur parti si vous l'accompagnez de crustacés, de poissons de mer et de rivière, de plats de légumes ou de salades repas.

[Accords met et vin]

Salade mixte et fromage halloumi grillé

Filet de sole, beurre blanc à l'orange, tuile à l'encre de seiche

Source: Chef Éric Lurthy

<https://clubdgv.blogspot.com/2023/10/spring-chenin-blanc-vincent-careme.html>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2023

Vincent Carême est un maître du chenin blanc et de la mise en valeur des terroirs de Vouvray. Cette cuvée issue de l'achat de raisins est vinifiée et élevée sans apport boisé et charme immanquablement par sa vitalité et par ses saveurs délicates de fruits blancs et de fleurs blanches. L'acidité fraîche est enrobée par un élevage minutieux sur lies. Bien nommé et tout désigné pour le printemps.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/05/05/loire-de-toutes-les-couleurs>

La Tribune numérique, May 2023

Vouvray s'étend sur 2300 hectares, sur la rive nord de la Loire, entre Tours et Amboise. On n'y produit que du chenin blanc et qu'ils soient effervescents, secs ou demi-secs, les vouvrais de Vincent Carême comptent parmi les meilleurs de la région. Depuis quelques années, il vinifie aussi un vin de négoce, Spring, issu de raisins achetés à des collègues viticulteurs de sa région. Un vrai souffle de printemps avec des notes florales comme le tilleul et le sureau, du fruit et de la vivacité empreinte de minéralité.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/05/04/magie-de-loire-dans-nos-verres-HJEPFBUKC5AQLDV6DNS2UINRZA/>

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Vincent Carême est un maître du chenin blanc. Avec sa conjointe Tania, ce natif de Vouvray cultive en bio une poignée de parcelles, toutes vouées à ce grand cépage de la Loire. Qu'il vinifie en sec ou en moelleux, avec ou sans effervescence, à Vouvray ou à Swartland, Vincent carême traite toujours le chenin comme vecteur de terroir et le travaille avec beaucoup d'intégrité.

[...]

Les Carême élaborent aussi cette cuvée de négoce, vinifiée et élevée sans apport boisé. Une expression délicate du chenin sur les sols de truffeau (calcaire) de Vouvray. Fruits blancs et fleur de sureau sont portés en bouche par une acidité fraîche et vivifiante, qu'un travail minutieux des lies enrobe, lui donnant ainsi un supplément de substance, sans la moindre lourdeur. Un incontournable des "appro continus" à la SAQ.

Claude Lalonde, Vinformateur.com, Aug 2022

Ce Chenin blanc provient d'un des meilleurs producteurs de la région de Vouvray, Vincent Carême. Ce dernier ne travaille qu'un seul cépage soit le Chenin blanc, sous toutes ses déclinaisons: du moussoux, en méthode ancestrale et traditionnelle, ainsi que des vins blancs secs, demi-secs et moelleux.

La vigne, plantée sur des sols argilocalcaires et argiles à silex, est certifiée biologique depuis 2007 et les vendanges y sont toutes manuelles. Les vins sont vieillies en fûts de 400 litres, pour la plupart âgés de quelques années, dans une vieille cave troglodyte creusée à la main dans le truffeau, roche calcaire caractéristique de la région.

Notes de dégustation

Chaque fois que je déguste ce vin, il me conforte dans ma sélection de coup de cœur et ce, quel que soit son millésime.

Ce superbe Chenin blanc se révèle sur des notes d'agrumes, de poires, de pommes, de notes florales (tilleul) ainsi qu'un soupçon de cire d'abeille, de miel et de fruits jaunes.

En bouche, les arômes perçus en bouche se prolongent en une amplitude aromatique éclatante qui s'harmonise avec une acidité fraîche et une texture légèrement grasse. D'un bel équilibre et débordant d'énergie, il me charme à tout coup année après année.

Vous ferez de beaux accords avec des fruits de mer, des poissons, des plats à base de crème et des

fromages crémeux. Incroyable rapport qualité/prix!

Agence Rézin – échantillon

“Le domaine Vincent Carême est fondé en 1999 par Vincent Carême à partir de 5 hectares de vignes en location. Le domaine amorce sa conversion en bio en 2003 et est certifié en 2007. En 2004, Vincent acquiert la parcelle Le Clos situé au-dessus des caves troglodytes du domaine. Actuellement le domaine comporte 20 hectares de vignes dont 17ha en production sur l’ensemble de l’AOC Vouvray.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique avec un travail du sol sous le cavaillon et un enherbement naturel entre les rangs qui permet de maintenir la biodiversité. Une partie des vignes du Clos (les plus difficile d’accès) sont travaillées à cheval.”

Vincent et sa compagne Tania originaire d’Afrique du Sud sont passés maître dans l’élaboration des vins issus du Chenin blanc. Ils produisent aussi du Chenin blanc d’Afrique du Sud dans le Swartzland.

Très impliqué dans la reconnaissance du terroir de Vouvray, Vincent agit souvent comme mentor pour de jeunes vignerons, toujours prêt à aider et donner des conseils.

<https://vinformateur.com/vins/spring-vouvray-domaine-vincent-careme-2020/>

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Aug 2022

Ce domaine fondé en 1999 par Vincent Carême est certifié bio depuis 2007. En 2004, il acquiert dans l'appellation Vouvray la parcelle Le Clos, située au-dessus de ses caves souterraines taillées dans le roc. Son épouse Tania qu'il a rencontré en Afrique du Sud, le seconde depuis 2006. Si la région de Vouvray et l'Afrique du Sud ont un point commun, c'est bien le Chenin blanc.

Leur vignoble en Val de Loire compte maintenant 20 hectares, la plupart en appellation Vouvray. Depuis 2020, on a commencé à y planter des arbres, afin d'accroître la diversité.

Chenin blanc

Le répertoire de la maison compte une douzaine de cuvées, la plupart mettant en valeur le cépage Chenin blanc sous toutes ses formes, soit en sec, demi-sec et moelleux pour les vins tranquilles, soit en méthode ancestrale ou traditionnelle pour les vins effervescents.

4 de ces vins sont actuellement présents sur les tablettes de certaines succursales de la SAQ (voir ici).

Il existe également deux cuvées de ce producteur issues de l'Afrique du Sud nommées Terre Brûlée (en blanc et en rouge). Celles-ci ne sont pas disponibles au Québec et seraient vendues autour de 25\$ si elles l'étaient.

Signalons également les activités oenotouristiques du Domaine Vincent Carême. En sus des visites guidées et des dégustations commentées, la maison organise au début de décembre de chaque année dans ses caves, une exposition d'œuvres d'un artiste sélectionné, agrémentée d'une dégustation des vins de la maison.

La cuvée Spring mentionnée en rubrique diffère légèrement des autres. Elle relève du négoce, le domaine Carême achetant des raisins à des vignerons triés sur le volet, situés dans l'appellation Vouvray, dont les vignes de 35 ans et plus poussent sur des sols d'argile, de silex ou de tuffeau (calcaire).

Ce vin est vinifié et élevé pendant 5 mois sur ses lies, en cuves inox.

Inventaire: au 28 août 2022, dans 106 succursales du Québec.

Notes de dégustation:

Les vins du domaine Vincent Carême coûtant habituellement entre 26\$ et 40\$, voici une belle opportunité avec ce vin de vous familiariser avec le style de la maison.

Drapé d'une brillante robe jaune doré clair, entrelacée de légers reflets verts, ce vin vient chatouiller nos cils olfactifs avec ses subtiles notes florales et ses délicats arômes d'agrumes (citron principalement), avec un soupçon de pêche et de miel léger. La bouche se caractérise par une fraîcheur évidente supportée par

une acidité naturelle bien dosée. Sa teneur raisonnable en alcool le rend d'autant plus agréable et facile à boire. Il livre tout de même une finale de très bonne longueur.

Sagement positionné sous la barre des 20\$, cette cuvée devient une référence en matière de Chenin blanc pour les amateurs désireux d'en avoir plus pour leur argent.

Les possibilités d'accords ici se manifestent principalement sous formes de crustacés, de poissons de mer et de rivière, de plats de légumes et de salades repas.

Salade mixte et fromage halloumi grillé

Crevettes papillon et citron

<https://clubdgv.blogspot.com/2022/08/spring-vincent-careme-vouvray-2020.html>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jul 2022

I'm a Carême fan. From their bubbles to their array of table wines, I love them all. But this wine, arguably their simplest, is one of my favourites. With no oak, the fruit explodes from the glass. There's complexity there if you want to dig for it, from green apple to orchard fruit, but I often forget about spinning the glass and just pack it back. It's so refreshing. Interesting, yet drinks with phenomenal ease. Grape variety: chenin blanc. Residual sugar: 4.2 g/L. Serve at: 8-12 C. Drink now. Food pairing ideas: apéritif, spicy shrimp.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-july-15-2022>

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

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>