VOUVRAY SEC

2023 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Vincent Carême
SAQ (CCNP) : 11633612
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 32.75 $

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 : Culture biologique. Vendanges manuelles. Douze mois en fûts de chêne, fermentation alcoolique, fermentation malo-lactique partielle.
Élevage : Taille en gobelet. Récolte manuelle.

Accord vin et mets : Poissons, viandes blanches, à vocation apéritive, fruits de mer, crustacés, sushi, 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 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 :

Nadia Fournier, Journal de Montréal, Aug 2024

Code SAQ: 11633612
Vincent Carême est un artiste qui peint le terroir de Vouvray avec autant de maîtrise que de sensibilité. Son 2022 témoigne d'un millésime (très) chaud et aride, avec une intensité et une onctuosité supplémentaires; les éléments sont toutefois concentrés à égale mesure. Résultat: un vin blanc superbe, presque tanique, dont la structure porte la générosité en une longue finale gracieuse, puissante, complexe. Amateur de chenin blanc: même à près de 30$, c'est une aubaine!
https://www.journaldemontreal.com/2024/08/16/5-excellents-vins-pour-les-amateurs-de-bonnes-bouteilles

Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2023

Super chenin cultivé en bio et vinifié de main de maître par Vincent Carême. Nez débordant de fruits blancs, de miel et de cire avec une impression de cailloux frottés. La bouche est ample, moelleuse tout en montrant une belle vivacité. De beaux amers en finale apportent un supplément de caractère. Que du bonheur. Disponible sous peu en SAQ.

https://www.journaldemontreal.com/2023/11/17/les-vins-coups-de-cur-dautomne

Véronique Rivest, La Presse, Oct 2023

Gâterie: qualité remarquable pour le prix
Domaine Vincent Carême Vouvray Sec 2022
J'aurais pu mettre ce vin dans la catégorie «aubaine»: chaque millésime dégusté au fil des ans était d'une qualité remarquable et en offrait largement pour son prix. Le 2022, année très prometteuse, n'échappe pas à la règle. Quel beau vin! Le nez est retenu, mais riche et profond. Il se développe beaucoup à l'aération (un passage en carafe d'une heure ou deux lui fera grand bien) et s'ouvre sur des arômes de poire juteuse et de coing, avec des notes de miel, de camomille, d'agrumes. Et tout le charme du grand chenin se déploie en bouche avec une matière fruitée mûre et juteuse, ample et étoffée, soutenue par une acidité fraîche parfaitement intégrée. De légers tanins apportent du relief et de la mâche à la finale, tonique, qui appelle la table. Poissons en sauce, volaille crème et champignons, gibier à plumes.
Domaine Vincent Carême Vouvray Sec 2022, 29,20 $ (11633612), 13 %, bio
Garde : de 4 à 6 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-10-14/les-vins-de-la-semaine.php

Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2023

Un vouvray sec bio comme celui-ci a un tel éclat dans les yeux qu'on veut fuir son regard, mais il faut persister, car, sans la moindre gêne mais en toute sincérité, il fait briller au-delà de toute attente son magnifique terroir d'argile à silex. Nuances de poire, de pomme, de coing et de miel sur une bouche vive, de belle densité, mais aussi croquante à souhait. Fromage Zacharie Cloutier?

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/2023-09-30/vins-semaine-du-30-septembre-2023

Natalie Richard, La Tribune, Sep 2023

Dans le Val de Loire, la région de Vouvray s'étend sur 2300 hectares, sur la rive nord du fleuve, entre Tours et Amboise. On n'y produit que du chenin blanc et qu'ils soient effervescents, secs ou demi-secs, les vouvrays de Vincent Carême comptent parmi les meilleurs de la région. Il est d'ailleurs considéré par ses pairs comme un maître du chenin. D'un millésime à l'autre, son vouvray sec est toujours aussi précis et bien ciselé. Une valeur sûre et un régal, pas seulement avec les huîtres!

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/09/28/des-vins-pour-les-huitres-IW5NKBCWLVAWNLZ2GJTFQG6RFE/

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Sep 2023

Super chenin cultivé en bio et vinifié de main de maître par Vincent Carême. Nez débordant de fruits blancs, de miel et de cire, avec une impression de cailloux frottés. La bouche est ample, moelleuse tout en

montrant une belle vivacité. De beaux amers en finale apportent un supplément de caractère. Que du bonheur!

https://www.journaldemontreal.com/2023/09/16/les-grosses-quilles-du-samedi

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 2023

Carême est toujours une valeur refuge à la SAQ, car somme toute assez dispo sur les tablettes et le domaine fait de bons rapports qualité-prix. Cette cuvée vient d'un terroir d'argile à silex qui donne un côté très tranchant en bouche. Nez de poire et de pêche avec beaucoup de fruit. Vin de table pour son amplitude, mais rien de lourd ici. Bio, levures indigènes et élevage en fûts. Ah oui, pardon, j'allais oublier l'essentiel....CHENIN!

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=64e953fc82

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 un vecteur de terroir et le travaille avec beaucoup d'intégrité.
[...]
Chaque appellation a ses phares; des vignerons et des vigneronnes qui en magnifient les terroirs. Pour mi, celui de Vouvray est sans conteste Vincent Carême, dont les vins, à tous les échelons, transcendent l'appellation. Sa cuvée domaine est l'incarnation même du vouvray dans ce qu'il a de plus pur et gracieux, à la fois bien enraciné dans son truffeau et pourtant éthéré. Les couches de saveurs vont crescendo en finale et perdurent. Et perdurent... Un vin de méditation, à savourer lentement.

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Aug 2022

Carême est toujours une valeur refuge à la SAQ, car somme toute assez dispo sur les tablettes et le domaine fait de bons rapports qualité-prix. Cette cuvée vient d'un terroir d'argile à silex qui donne un côté très tranchant en bouche. Nez de poire et de pêche avec beaucoup de fruit. Vin de table pour son amplitude, mais rien de lourd ici. Bio, levures indigènes et élevage en fûts. Ah oui, pardon, j'allais oublier l'essentiel....CHENIN!

https://mailchi.mp/13340ca80c40/quest-ce-quon-boit-10530890

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

Un arrivage double de Vincent Carême cet semaine. Le premier tranquille, le second effervescent... et délicieux. Le Brut 2019 déploie une grande complexité aromatique en bouche, avec de la tenue, du relief et une trame minérale. Quant au second, même sans avoir dégusté le 2020, j'oserais dire, sur la foi des dix derniers millésimes (tous aussi impeccables) qu'il devrait être l'incarnation même du chenin blanc ciselé, précis et tout en nuances. Un duo d'enfer! – Le guide du vin 2022 (pp. 59 et 280)
Brut 26,40$ 11633591
Sec 28,65$ 11633612

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=2c77b14fe6

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 supposément «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.