VOUVRAY PLAISIR ANCESTRAL

2019 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Vincent Carême
Couleur : Blanc
Unité : 3
Format : 1.5l
Prix : 94.35 $

Appellation : Vouvray
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Vincent Careme
Géologie du sol : Argile à silex, sous-sol calcaire.
Encépagement : Chenin Blanc (100%)
Âge moyen des vignes : 49 ans.

Aspect visuel : Crémeuse, longue et persistante, grâce à un élevage de 24 mois sur lies
Aspect gustatif : Fraîche, vive, avec des notes d'agrumes, de miel, de minéralité, et une pointe de noisette en finale
Aspect olfactif : Complexe, avec des arômes de poire, agrumes et une touche florale

Accord vin et mets : Avec des desserts et petites bouchées sucrées!

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 2025

Cet effervescent est un très bel ajout à l'éventail de vins de Vincent Carême déjà offerts à la SAQ. Contrairement à son vouvray brut, issu de la méthode traditionnelle (double fermentation, comme en champagne), le Plaisir Ancestral est vinifié selon la méthode ancestrale, c'est-à-dire que la mise en bouteille se fait avant la fin de la fermentation alcoolique – laquelle dégage naturellement du gaz

carbonique, créant ainsi les précieuses bulles. C'est donc un pétillant naturel, dont la mousse est très fine et élégante, mais surtout dont les saveurs sont précises et complexes, soulignées d'une sensation minérale distinctive en finale. Un excellent effervescent bien sec et taillé pour une journée chaude d'été!

https://www.journaldemontreal.com/2025/08/09/le-trio-saveurs-du-week-end

Véronique Rivest, La Presse, Aug 2025

Vincent Carême ne cesse de nous régaler avec de délicieux chenins blancs, secs, doux et effervescents. Cette cuvée est élaborée selon la méthode ancestrale : le vin est mis en bouteille au cours de sa fermentation, avant que tous ses sucres ne soient convertis en alcool. Sa fermentation se termine dans la bouteille, emprisonnant le gaz carbonique qui en résulte. Une méthode remise au goût du jour avec la vague des pétillants naturels. Mais rien de trouble ou de funky ici ! Le vin est d'une finesse, d'une pureté et d'une élégance remarquables. Des arômes de coing et de poire, avec une pointe d'amande et de miel, se déploient dans une bouche riche, mais aussi très fraîche et tendue. Les bulles sont nombreuses et très fines, et la finale longue et salivante. Un vrai délice à l'apéro, ou avec poissons frits ou en sauce crémeuse, pétoncles poêlés, grilled cheese.

Karyne Duplessis Piché, Radio-Canada, Jul 2025

Avec des bulles
Comme le chardonnay et le pinot noir, le chenin blanc est un cépage souvent utilisé pour la production de vin effervescent. La consommation de chenin mousseux est d'ailleurs en hausse de 37 % depuis cinq ans. Le vigneron Vincent Carême souhaite redonner ses lettres de noblesse au pétillant naturel. Contrairement au champagne, cette méthode effectue une seule fermentation. Les bulles sont plus subtiles, mais tout aussi délicieuses. La cuvée Plaisir ancestral a été conservée 24 mois avant d'être commercialisée. Ses parfums de fleurs se mêlent à la texture crémeuse et lactée. La finale saline trahit le sol de calcaire et de silex. Absolument divin!

https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/c-est-encore-mieux-l-apres-midi/segments/rattrapage/2126328/chronique-vin-avec-karyne-duplessis-piche