VOUVRAY SPRING

2022 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Vincent Carême
SAQ (CCNP) : 13594899
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 23.90 $

Appellation : Vouvray
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Vincent & Tania Carême
Géologie du sol : argile, silex et calcaire
Encépagement : Chenin Blanc (100%)
Âge moyen des vignes : 35 ans

Vinification : Les raisins ont été récoltés à leur maturité optimale, puis ont subi une décantation à froid pendant 48 heures.
Élevage : La fermentation s'est déroulée en cuve, uniquement à l'aide de levures naturelles, et le vin a été élevé sur ses lies fines pendant six mois.

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 :

Nadia Fournier , Le Journal de Montréal : Trois vins de terroir à déguster ce week-end, Oct 2026

L'été 2022 a été exceptionnellement chaud et aride dans plusieurs régions de France. Le fleuve qui donne son nom à la grande région de la Loire était tellement à sec par endroits qu'on pouvait le traverser à pied ! Ces conditions ont donné des vins rouges et blancs particulièrement intenses, et c'est ce que reflète le Spring 2022 de Vincent Carême. Au nez, des parfums de fruits blancs bien mûrs se mêlent à des notes de

miel. En bouche, la concentration se traduit par une texture ample et vineuse, mais aussi par une structure plus solide, de jolis amers et l'acidité propre au chenin dans le tuffeau de Vouvray. En somme, un vin blanc plus dense, mais tout à fait harmonieux, qui en offre beaucoup pour le prix.

https://www.journaldemontreal.com/2026/10/23/trois-vins-de-terroir-a-deguster-ce-week-end

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 régalerez.

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

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