VOUVRAY BRUT

2023 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Vincent Carême
SAQ (CCNP) : 11633591
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 29.75 $

Appellation : Vouvray
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Vincent Carême

Vinification : Culture biologique. Vendanges manuelles. Utilisation de table de tri et de levures indigènes.
Élevage : Seconde fermantation en bouteille. Élevage sur lattes avant dégorgement.

Accord vin et mets : À vocation apéritive ou au dessert (au chocolat, aux fruits, aux fruits rouges, 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 :

Clauder Lalonde, Vinformateur, Nov 2024

Au nez quelques accents de miel, de fleurs, de pommes et une pointe de lime qui sont soutenus en bouche par une acidité bien fraîche et une sensation de minéralité. Belle finale sur des notes très légèrement grillées. Un réel coup de cœur année après année.

https://vinformateur.com/evenements-salons/meilleurs-vins-mousseux-fetes-2024/

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Dec 2023

Une bulle ligérienne qui fera frémir de nombreuses papilles à l'apéro et/ou en début de repas!

Chenin Blanc Mousseux 2021
Brut- Domaine Vincent Carême
Vouvray- Loire- France
Code: 11633591
[...]
Sucre résiduel par litre: 0 gramme
Servir à 10-11 degrés Celsius
À déguster avec: les petits canapés de bienvenue à base de tomate, de poisson ou de fruits de mer en coquillage...
Ce 100% chenin blanc est encore et toujours, un des meilleurs achats de mousseux à 25$ sur les tablettes du monopole! Un blanc non-tranquille alliant énergie, tonus, vigueur, pureté et tension. C'est un véritable petit bijou qui aura toute sa place lors des festivités de la période des Fêtes entre Noël et le Jour de l'An. Acidité vibrante et désaltérante, bon volume gustatif, finale fraiche et rassasiante... Tout est là et c'est diablement bon comme produit! C'est sans tracas que vous pourrez l'allonger encore de 18 à 24 mois dans votre réserve.

https://www.salutbonjour.ca/2023/12/16/3-tres-bons-vins-bios-a-offrir-en-cadeau

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

Un classique de Vouvray, en mode pur et non édulcoré. Le Brut de Vincent Carême est toujours à la hauteur des attentes. Une expression franche et délicate du chenin blanc, dont le fruit est finement équilibré par des nuances d'herbes et de fleurs, ainsi que par de jolis amers. Discret au nez, franc en attaque, avec de la tenue et une finale saline et sapide. Bonne longueur.

https://www.journaldemontreal.com/2023/12/15/nos-20-meilleures-bouteilles-de-bulles-a-moins-de-30--et-nos-30-meilleures-bulles-pour-vous-gater

Nadia Fournier, L'Actualité, Dec 2023

Tout ce que signe Vincent Carême est impeccable, depuis le Spring, son vouvray de négoce, jusqu'aux grandes cuvées parcellaires. L'incroyable rapport qualité-prix que constitue son vouvray brut est un secret de moins en moins bien gardé. L'effervescence est élégante, les saveurs de fruits blancs et de foin d'odeur sont relevées d'accents amers et le vin, avec son acidité fraîche, laisse une sensation vivifiante. Il se mariera avec un large éventail de plats, des plus gras aux plus délicats.

https://lactualite.com/art-de-vivre/des-bulles-pour-tous-les-budgets/

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Nov 2023

Un très beau mousseux aux saveurs rappelant le miel, le caramel et les poires sur une jolie texture pétillante. Bien agréable. Très bon.
Cépage: chenin. Vendanges manuelles. Appellation Vouvray.
Bio. Alc. 13%. Sucre 1,2 g/l.

https://www.vinquebec.com/revues/vouvray-domaine-vincent-careme-brut-2021/

Michelle Bouffard, Magazine VÉRO, Jul 2022

Coup de cœur éternel - Composées de chenin blanc, le seul cépage autorisé dans la région de Vouvray, ces bulles offrent une acidité électrisante et des nuances qui oscillent entre le miel, la camomille et les fruits à noyau, ainsi qu'une texture crayeuse très agréable en fin de bouche. Délicieuses avec un fromage de chèvre ou des rillettes de canard.

https://veroniquecloutier.com/cuisine/vins-5-crus-effervescents-pour-un-ete-champetre

Nadia Fournier, L'Actualité, Jun 2022

On dit des champagnes qu'ils doivent avant tout être de bons vins. Je devine que la même logique s'applique aux crémants… Ainsi, plutôt que de faire une version «verte» de son vouvray, avec des raisins récoltés en sous-maturité, Vincent Carême semble avoir cueilli son chenin à maturité optimale, si j'en juge par la complexité que déploie son 2019 en bouche. Un vouvray, avant d'être un mousseux. Avec ce que ça implique de tenue, de relief aromatique et de minéralité.

https://lactualite.com/art-de-vivre/10-vins-pour-vos-pique-niques-et-barbecues/

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

On dit des champagnes qu'ils doivent avant tout être de bons vins. Je devine que la même logique s'applique aux crémants… Ainsi, plutôt que de faire une version « verte » de son vouvray, avec des raisins récoltés en sous-maturité, Vincent Carême semble avoir cueilli son chenin à maturité optimale, si j'en juge par la complexité que déploie son 2019 en bouche. Un vouvray, avant d'être un mousseux. Avec ce que ça implique de tenue, de relief aromatique et de minéralité. Superbe! – Le guide du vin 2022 (p. 280)

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=60d63d8960

Karine Duplessis Piché, La Presse, May 2022

C'est la fête des Mères et, après deux années en confinement, on pourra enfin célébrer en personne cette année ! Pour marquer l'évènement et faire plaisir à maman, voici cinq bouteilles à déguster pour le rassemblement.
(…)
AVEC CLASSE
Impossible de décevoir maman avec ce vin effervescent de la Loire. Complexe, élégant et fin, ce mousseux est produit à Vouvray par Vincent Carême. Le vigneron cultive 16 hectares de chenin blanc et ses vins sont une référence. Ça se confirme de nouveau avec cette cuvée 2019. Ce millésime chaud a permis aux raisins d'atteindre une grande maturité. On le sent dans les arômes de fruits jaunes bien mûrs, de fleurs, et une pointe d'orange. Le vigneron a réussi à garder la tension et la fraîcheur qui amènent du tonus et beaucoup de longueur. Pour moins de 30 $, c'est grandiose.
Domaine Vincent Carême Brut Vouvray mousseux 2019, 26,40$ (11633591), bio

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2022

Une belle bulle élégante et savoureuse qu'on voudrait toujours avoir au frais pour célébrer les occasions festives. Un chenin blanc effervescent à la fois floral et vivifiant qui s'harmonise avec vos bouchées apéritives, autant qu'une entrée de coquilles St-Jacques ou même des ris de veau à la crème.

Domaine Vincent Carême Brut Vouvray mousseux 2019
26,40$ - 11633591 - 13% - 4,6 g/l - Bio

https://www.latribune.ca/2022/04/14/a-boire-a-paques--519ca1b499447dec7a52c637a5d2bea4