

Vouvray Sec 2019 - Bio

Domaine Vincent Carême



Sancerre, Pouilly-Fumé, Anjou, Saumur et Vouvray... Ce sont les célèbres régions de la Loire dans lesquelles de grands vins blancs voient le jour. Vincent Carême, vigneron vedette des environs, fait fureur avec sa cuvée bio de chenin blanc Vouvray Sec 2019. Un chef-d'œuvre !

Type	Blanc
Producteur	Domaine Vincent Carême
Région	Loire
Cépage	Chenin Blanc
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2032
Élevage	Tonneau
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« Le millésime 2019 est riche en glycérine, concentré et doté d'un style précis, avec des arômes fruités de coing mûr. Le vin a été soumis à une fermentation sur lies sauvages. 60 % de l'élevage ont lieu en foudres et le reste en fûts. La finale présente une structure qui enveloppe bien le palais. » - Rebecca Gibb MW

Critiques et notes

Decanter :

À propos du domaine : « Vincent Carême est l'un des producteurs les plus dynamiques de l'appellation Vouvray. » - Jim Budd

The Wine Doctor :

À propos du vigneron : « Il est l'exemple type d'une nouvelle vague de changement pour le 21ème siècle qui balaie Vouvray. » – Chris Kissak

Note de la rédaction

Quasiment aucune région viticole française ne dispose d'une si longue tradition en matière de création de grands vins blancs : la Vallée de la Loire, notamment lorsqu'il s'agit du cépage chenin blanc. Les cuvées comme celles de l'appellation Quarts-de-Chaume étaient déjà transportées par bateau dans toute l'Europe au Moyen-Âge. La Loire, dont les rives sont parsemées de centaines de châteaux, a approvisionné la noblesse parisienne en vin au cours des derniers siècles, ainsi que les restaurants de la capitale jusqu'à aujourd'hui. La petite appellation Vouvray fait partie des plus appréciées depuis longtemps. Le chenin qui y est produit atteint une qualité bien spécifique et propose un très long potentiel de garde. La maison Vincent Carême compte parmi les meilleures exploitations de la région depuis des années. Y est produite l'intégralité de la gamme des chenins de Vouvray. Celui que nous vous présentons aujourd'hui a jusqu'à présent fait l'objet de louanges et d'excellentes notes. Le succès continue et le millésime 2019 décroche 92 points du guide Vinous !

Note de dégustation

Le Vouvray Sec 2019 propose une panoplie aromatique fantastique. Il s'ouvre sur des notes d'abricot et de pêche de vigne, avec un soupçon de coing, de pamplemousse et de zeste d'orange, sans oublier de mentionner un côté fumé et minéral. En bouche, le chenin blanc montre beaucoup d'énergie et de tension. Une agréable acidité est omniprésente tout au long de la dégustation. La dimension fruitée mûre et croquante est accompagnée en bouche par des saveurs citriques légèrement amères ainsi que par une minéralité électrisante. Le Vouvray fait preuve d'un grand charme sur toute la ligne. Un chenin génial !

Accords mets & vin

Du poisson d'eau douce et des fruits de mer, de la poitrine de porc ou des côtelettes, ou encore un gratin de légumes, conviendront à merveille. Vincent Carême recommande des gambas grillées parfumées à l'anis.

Domaine

La maison du chenin blanc

Vincent Carême est le fils d'agriculteurs qui n'avaient que très peu à voir avec la viticulture. Seul le grand-père possédait encore quelques vignes et emmenait le jeune Vincent avec lui lorsqu'il faisait son vin. Vincent était fasciné par le chemin entre la vigne et le vin fini. Il est donc allé au Lycée Viticole d'Amboise afin d'étudier la viticulture. Étant donné que la famille ne possédait plus de vignobles, il s'est rendu à Sancerre, en Champagne, en Alsace, en Thaïlande et en Afrique du Sud. Vincent y rencontre son épouse Tanja en 1997. Deux ans plus tard, de retour dans la Vallée de la Loire, le couple fonde son propre domaine avec cinq hectares en Vouvray, lesquels ont été progressivement étendus à 17 hectares à l'heure actuelle. Leur passion est pour le cépage chenin blanc, qu'ils proposent en tant que vins effervescents et vins tranquilles dans les styles traditionnels sec, demi-sec, moelleux et vin de dessert. Les vignobles sont certifiés biologiques-organiques. Seule la cuvée 'Spring' est élevée de manière conventionnelle. Au fil des années, le couple a mis en place un second petit projet en Afrique du Sud afin de se consacrer également au chenin blanc du Cap. À surveiller de

près !

Une cuvée minérale de la Loire

Les raisins du vin blanc Vincent Carême Vouvray Sec 2019 – bio proviennent de sols riches en silex, en argile, en tuf et en calcaire au cœur de l'appellation Vouvray. Les vignes ont un âge moyen de 45 ans. Les vendanges des baies de chenin blanc cultivées selon les préceptes bio ont eu lieu à la main. Après un long pressurage, le vin a fermenté spontanément en tonneaux de 400 litres, dans lesquels il a également été élevé durant neuf mois.