



my winebox

652



Domaine Vincent Carême - Vouvray Sec



Domaine	Vincent Carême
Pays et région d'origine	France - Loire
Dénomination	AOP Vouvray



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Vouvray Sec
Millésime	2022
Cépages	100% Chenin
Élevage	Élevage en fûts de chêne
Prix	19,40 € 18,50 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Le Domaine Vincent Carême conduit 15 hectares de vigne sur l'appellation Vouvray avec un seul cépage: le Chenin Blanc. Il a fait depuis plusieurs années déjà le choix de l'agriculture biologique: les sols sont enherbés naturellement au milieu des rangs et travaillés sous le rang, la vendange se fait manuellement. Des soins prodigués avec passion trouvent sa résonnance au chai, où là encore tout se fait le plus naturellement possible, à l'écoute de ce que le Chenin Blanc peut livrer de meilleur. Ce vigneron résolument engagé dans une démarche de qualité encore trop rare en Val de Loire offre la vision d'un vignoble d'exception qui en porte haut les couleurs, et a su année après année, imposer le Domaine Vincent Carême comme une référence dans son appellation Vouvray.

Caractéristiques du vin

Issu d'un terroir d'argile à silex, ce Vouvray tonique s'exprime avec générosité sur les fruits blancs. La bouche est croquante et généreuse. Une légère amertume en finale vient ajouter un peu de profondeur et de volume à ce vin. Une valeur sûre pour les amateurs de Chenin !

Consommation et garde

Vin que vous pouvez boire après un bon passage en carafe. Mais nous serions curieux de le goûter même après 2030...

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Cette bouteille sera parfaite avec des sushis, des crustacés grillés, des fruits de mer, des huîtres chaudes ou alors simplement seule. Mais profitez-en car se procurer du Carême n'est pas chose si aisée que cela...



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le Domaine Vega Sicilia

Niché en Espagne, ce domaine vinicole est l'un des joyaux les plus vénérés et énigmatiques de la scène viticole mondiale. À travers les décennies, Vega Sicilia a forgé une réputation légendaire pour ses vins emblématiques qui allient tradition, qualité et profondeur.

L'histoire du Domaine Vega Sicilia débute au milieu du 19e siècle, lorsque Don Eloy Lecanda y Chaves, un visionnaire audacieux, a planté les premières vignes à Ribera del Duero, une région en plein essor située au nord de l'Espagne. Cependant, c'est au début du 20e siècle que le domaine a vraiment pris son envol grâce à la vision du propriétaire actuel, la famille Álvarez. Le domaine est réparti sur 1 000 hectares, dont environ 210 hectares sont dédiés à la viticulture (ce qui est vraiment très grand) où les vignes baignent dans un climat continental des sols argilo-calcaires qui ajoutent une dimension minérale aux vins, contribuant à leur complexité.

Le cépage principal qui distingue les vins de Vega Sicilia est le Tempranillo. Ce cépage noble, adapté au terroir, exprime pleinement la personnalité unique du domaine. La vinification à Vega Sicilia est un mariage subtil entre tradition et modernité. Les méthodes artisanales, telles que la fermentation en cuves en bois, sont associées à une expertise moderne pour créer des vins qui incarnent l'essence même du terroir. L'une des raisons pour lesquelles Vega Sicilia suscite une fascination mondiale réside dans la qualité de ses vins emblématiques, dont sa cuvée phare, le "Unico", en est la quintessence. Chaque millésime est produit en quantités assez limitées, avec environ 30 000 bouteilles par an. Ce vin offre une palette d'arômes complexes, des fruits mûrs aux notes de cuir et d'épices.

Enfin, l'une des caractéristiques les plus fascinantes de Vega Sicilia est son engagement envers le vieillissement. Les bouteilles de Vega Sicilia ont une capacité rare à évoluer sur plusieurs décennies, révélant des couches d'arômes et de textures qui ne peuvent être découvertes que grâce à la patience.

Si ce n'est pas encore fait, j'espère que vous aurez l'occasion d'en déguster au moins une fois dans votre vie. C'est une vraie expérience pour les passionnés.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be