

Soirée Vouvray animée par Vincent Carême le 08 décembre 2012

33 participants au restaurant les Foudres de Bacchus.

Le vignoble de Vouvray se situe tout près de Tours. Il n'y a que du blanc avec un cépage quasi unique : le chenin. L'autre cépage très anecdotique est le « menu-pinot » qui donne un vin plus délicat mais moins structuré. La mode et les médias nous vantent les mérites des bordeaux, des bourgognes et des champagnes. Les prix s'envolent à des niveaux tels que l'on est sûr que certains ne seront pas bus, devenus des objets de spéculation. Les vignobles de la Loire sont à l'abri de ces déviations et offrent des produits de grande qualité à des prix abordables. Il est donc indispensable d'aller à la rencontre de ces vignerons qui donnent tous leurs titres de noblesses au chenin et au cabernet franc. Chaque rencontre est une vraie découverte et cette soirée n'a pas échappé à la règle. Cultivons notre goût pour ces bijoux en sachant que la difficulté pour l'amateur est de mémoriser les millésimes qui ont des qualités gustatives et des capacités de vieillissement différentes.

Le vignoble de Vincent Carême est très récent puisqu'il a lui-même fait l'acquisition de son vignoble. Son père était maraîcher et V. Carême a appris la viticulture en Afrique du Sud. Il a pris possession de sa propriété en 1999 (15 hectares) ; depuis la croissance est lente et constante. Les terroirs sont par moitié calcaire (typique de l'appellation) et par moitié siliceuse. La culture est bio et il aura droit à porter cette dénomination dès l'année prochaine. La femme de V. Carême est sud-africaine, née à Constantia (à côté du Cap), terroir réputé pour ses blancs et ses muscats.

Les rendements sont particulièrement faibles, de l'ordre de 18 hecto/hectares. La vinification se fait en futs mais avec très peu de futs neufs. Les jus y séjournent entre 9 et 12 mois selon les vins et surtout les millésimes. On verra au cours de la dégustation que comme pour la plupart des vins de Loire, le millésime joue un rôle crucial. Juste pour se faire une idée voici les caractéristiques très schématiques des millésimes :

- 2012 : année difficile s'il en est
- 2011 : vendanges précoces ; vins puissants avec du gras
- 2010 : millésime classique avec une belle acidité et un bel équilibre
- 2009 : millésime solaire qui a donné des vins superbes du pétillant au moelleux
- 2008 : très expressif avec beaucoup d'arômes
- 2007 : millésime un peu austère mais qui se révélera dans quelque temps.
- 2005 : Bon comme partout en France
- 2003 : année solaire qui a donné des grands liquoreux. Pour les autres vins, l'équilibre n'est pas au rendez-vous par défaut d'acidité.
- 2000 : Bon comme partout en France
- 1995, 1996, 1997 sont également des très bons millésimes

Depuis ces quelques années, la réputation des vins de Vincent Carême ne fait que s'accroître et il est cité dans de nombreuses revues.

♥♥ Vouvray pétillant 2010

Servi sur des gougères. Très fruité avec une belle acidité qui lui donne de la vivacité. L'ensemble de l'assistance a témoigné de sa satisfaction en en redemandant juste un peu pour ne pas débiter avec un excès. A recommander pour l'apéritif.

♥♥ Vouvray sec 2009

Issu de terroirs calcaire et siliceux. Neuf mois d'élevage en fut. Le résultat est absolument excellent avec un bel équilibre entre le fruit et l'acidité. Le millésime est par ailleurs excellent et promet une longévité remarquable ; c'est un très grand millésime.

♥♥ Vouvray sec Peu Morier 2010

12 mois d'élevage et 6 mois de fut. Plus riche et généreux mais le final est moins incisif. Le début du vin est sur l'agrumes et le fruit remonte en fin de bouche. Belle persistance et bel équilibre typique de ce millésime. Bonne alliance avec les coquilles St Jacques sur un lit de poireaux.

♥♥♥♥ Le clos 2007

12 grammes de sucre résiduel pour ce vin dont les maturités sont justes arrivées en fin de vendanges du fait de basses températures. 24 mois de d'élevage en fut Fenouil au nez et en bouche avec un final qui évolue vers la pomme. Très belle acidité de fin de bouche. Belle alliance avec la blanquette

♥♥ Le Clos 2008

Vieilles vignes sur le calcaire. 18 mois de fut et 25 grammes de sucre résiduel. Nez sur la framboise. En bouche, beaucoup plus souple et exhubérant que le précédent avec un final plus souple et une pointe d'acidité en fin de bouche pour l'équilibre. La perception de la sucrosité a donné un moins bon résultat en termes d'alliance avec la blanquette. Après une vingtaine de minutes, le vin a évolué sur des notes de fruits confits (abricot) et de truffes blanches.

♥♥♥ Vouvray Le peu Morier 2007

Sur le silex. Vin encore dominé par la minéralité. Le nez évoque des senteurs de cave. En début de dégustation, ce vin n'est pas encore fondu et il s'assouplit avec l'aération. Nul doute qu'il se révélera dans quelques années. Rappelons-nous « la silice » et la silicette de Jacques Salé (Quincy) ; il a fallu attendre dix ans pour qu'ils s'expriment. Actuellement le résultat est splendide. Gageons que l'évolution du peu Morier sera comparable.

♥♥♥♥ 1^{er} tri 2009

Liquoreux issu de raisins passerillés et pourriture noble. Le résultat est superbe avec un vin d'une grande ampleur sur la pomme et le coing. Le final est parfait car l'acidité lui donne tout son équilibre. Grande persistance et bien évidemment : bel équilibre avec la tarte tatin. Grande capacité de vieillissement de ces vins au-delà de dix ans.