



Californie 



<https://aubonclimat.com/>

Au Bon Climat

Sanford & Benedict Chardonnay 2022

HISTOIRE :

Si Au Bon Climat est devenu un domaine iconique, c'est grâce à feu Jim Clendenen, vigneron visionnaire, animé par l'ambition de créer des vins à l'image des grands crus français, élégants, équilibrés et complexes.

Il a révélé la Santa Barbara où l'air froid du Pacifique tempère ces vallées orientées est-ouest. Les sols constellés de fossiles marins, sont des terroirs parfaits pour le Pinot Noir et le Chardonnay. Lorsqu'il plante ses premières vignes, il y a 40 ans, c'était un Far West viticole ; aujourd'hui, c'est une région phare de Californie.

Depuis le départ de Jim en 2021, le domaine familial est entre les mains expertes de son bras droit Jim Adelman, épaulé par ses enfants Isabelle et Knox Clendenen. Ensemble, ils perpétuent une viticulture durable et des vinifications artisanales.

La parcelle Sandford & Benedicte, plantée en 1971, est incontestablement la pièce maîtresse de la région. Le millésime 2022 est remarquable, porté par un été modérément chaud et des conditions sanitaires idéales.

APPELLATION : Santa Ynez Valley

CÉPAGE : Chardonnay

TERROIR : Graves siliceux

ALTITUDE : 600m

RÉGION : Californie

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %

ACIDITÉ : 5,8 g/L

ELEVAGE :

18 mois (100% en barriques neuves
François Frères)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 à 15 ans

Température de service : 12 - 14°C



NOTE PRESSE :

Robert Parker : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

“Un vin résolument plus pragmatique que nombre de ses contemporains offre un regard différent et intemporel sur ce site historique avec un style somptueux, harmonieux et agréable. De riches arômes épicés, de macadamia et de chocolat blanc préfigurent une bouche riche, opulente et agréable, qui se termine par une finale délicieusement vive et d'une longueur incroyable.” - Matthieu Luczy

ACCORDS :

Risotto au safran, congre au lard fumé, homard au beurre persillé, poulet rôti au citron

