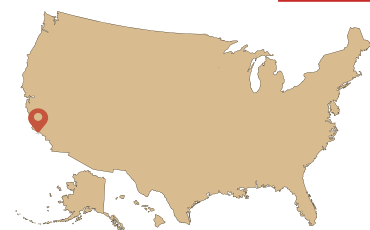




Etats-Unis 



Au Bon Climat

Santa Barbara Chardonnay 2022

HISTOIRE :

Si le domaine "Au Bon Climat" est iconique aujourd'hui, c'est notamment grâce à feu Jim Clendenen, qui fût élu "vigneron de l'année 2004", "domaine de l'année 2019" ou encore "Top 100 Wineries world 2022". Ses vins sont des trésors américains. Ce vigneron visionnaire a révélé la Santa Barbara au Monde !

L'air froid du Pacifique s'engouffre dans ces vallées orientées est-ouest et tempère le climat. Les sols argilo-calcaires, truffés de fossiles de coquillages, sont idéals pour le Pinot Noir et le Chardonnay. Lorsqu'il plante les premiers cépages Bourguignons en 1982, peu d'Américains connaissaient la Bourgogne, encore moins en buvait. Véritable Far West il y a encore 40 ans, la Santa Barbara est aujourd'hui l'une des régions viticoles les plus dynamiques de Californie. Des vignerons Français comme le Bourguignon Etienne de Montille ou le Champenois Pierre Peters s'y installent, c'est dire la qualité de son terroir et son pouvoir d'attraction ! S'il nous a quitté en 2021, le domaine familial est aujourd'hui entre les mains expertes de son bras droit et ami Jim Adelman ainsi que ses deux enfants Isabelle & Knox Clendenen.

APPELLATION : Santa Barbara
CÉPAGE : Chardonnay
TERROIR : Sols argileux-calcaire
RÉGION : Californie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %
ACIDITÉ : 6,9 g/L
ELEVAGE :
8 mois en barriques françaises

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 10 ans
Température de service : 10 -12°C

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce Chardonnay a été élevé en futs pendant 8 mois, lui apportant une grande richesse aromatique, sans excès. Le nez offre des notes de noisettes grillées, de citron, de chèvrefeuille, de clou de girofle, et d'épices gourmandes. En bouche, le vin est minéral avec du corps et une matière crémeuse, il a un bel équilibre apporté par son acidité.

ACCORD :

Beignet de morue, lotte au lard fumé, coquille St Jacques et sauce au beurre, poulet à la crème et aux champignons

