



**Californie** 



<https://aubonclimat.com/>

# Au Bon Climat

## Santa Barbara Chardonnay 2023

### 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. En 1982, 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.

Cette cuvée est issue des parcelles de Bien Nacido, Los Alamos, Rancho Real, Gold Coast et North Canyon. Le millésime 2023 est remarquable, porté par un été tempéré et des conditions sanitaires idéales.

**APPELLATION :** Santa Barbara  
**CÉPAGE :** Chardonnay  
**TERROIR :** Argileux-calcaire  
**RÉGION :** Californie  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,5 %  
**ACIDITÉ :** 6,2 g/L

### VINIFICATION :

8 mois sur lies en barriques neutres  
François Frères

### CONSERVATION ET SERVICE :

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

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce Chardonnay à la robe jaune pâle aux reflets verts dévoile un bouquet mêlant pierre à fusil, noisettes grillées, zeste de citron, chèvrefeuille et une touche épicée. En bouche, l'attaque est vive et tendue, portée par une minéralité affirmée et une texture délicatement crémeuse. La finale, longue et précise, révèle des notes citronnées et une salinité qui prolonge la fraîcheur.

### ACCORDS :

Beignet de morue, lotte au lard fumé, coquille St Jacques et sauce au beurre, poulet grillé, risotto aux champignons

