

Au Bon Climat

Cette cuvée 2023 incarne admirablement la signature de la maison: un Chardonnay ample sans lourdeur, vibrant sans austérité, pensé pour la table et capable de gagner en complexité avec quelques années de garde.



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Santa Barbara Chardonnay 2023

Californie, Etats-Unis

Région et vignobles

Santa Barbara County compte parmi les grands terroirs californiens pour Chardonnay grâce à une influence maritime marquée. Les brouillards matinaux, les vents venus du Pacifique et des températures modérées favorisent une maturation lente, préservant l'acidité et la précision aromatique. La région s'est imposée comme une terre de prédilection pour Pinot Noir et Chardonnay, avec des expressions souvent plus tendues et plus dynamiques que dans les secteurs plus chauds de Californie.

Pour ce millésime 2023, Au Bon Climat assemble des raisins provenant de Bien Nacido, Los Alamos, Rancho Real, Gold Coast et North Canyon. Cette mosaïque de vignobles soigneusement travaillés donne au vin une identité complète, où **fraîcheur**, ampleur et finesse se répondent. Au Bon Climat souligne depuis longtemps sa volonté de produire des Chardonnays équilibrés, aptes à vieillir et profondément gastronomiques, et ce Santa Barbara County en est une illustration particulièrement convaincante.

Vinification

Au Bon Climat Santa Barbara Chardonnay 2023 est élaboré à partir de **100% Chardonnay**. Les raisins sont vendangés à la main en septembre et octobre, triés directement dans les vignes, puis pressés en grappes entières. Les jus sont rapidement débourbés, refroidis et transférés en fûts, où se déroulent à la fois la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique. Cette approche classique traduit la fidélité de la maison à des méthodes éprouvées, centrées sur la précision plutôt que sur l'effet de style.

L'élevage dure environ huit mois sur lies en barriques neutres François Frères, avant l'assemblage des lots l'été suivant et la mise en bouteille. Le choix de bois peu marqué permet de préserver la pureté du fruit et la tension minérale, tout en apportant une texture plus caressante et une légère complexité briochée. On obtient ainsi un Chardonnay finement construit, où l'élevage accompagne la matière sans jamais dominer le vin.

Santa Barbara Chardonnay 2023

Notes de dégustation

- **Couleur:** robe jaune pâle brillante, limpide et lumineuse, avec un éclat jeune qui annonce immédiatement un style frais et précis.
- **Arômes:** nez expressif sur le zeste de citron, la pomme verte, la fleur d'agrumes, le pamplemousse, avec des touches de pêche, de chèvrefeuille, de citron confit et une nuance briochée délicate.
- **Bouche:** bouche sèche, énergique et savoureuse, au milieu de bouche rond mais tonique, portée par une acidité fraîche, une matière crémeuse, des notes d'agrumes, de fruits du verger, de minéralité et une finale nette, persistante et gastronomique.

Le saviez-vous ?

Au Bon Climat a été fondé avec la vendange 1982 par Jim Clendenen, figure majeure de Santa Barbara, avec l'ambition de produire des vins d'inspiration bourguignonne en Californie. La maison est restée fidèle à cette vision d'équilibre, de retenue et de potentiel de garde, même lorsque les styles plus mûrs et plus boisés dominaient le marché.

Idées d'accords mets et vins

- **Poulet rôti aux herbes**: la chair tendre et les sucs de cuisson trouvent un écho naturel dans la texture souple du vin et sa fraîcheur citronnée.
- **Saint-Jacques snackées**: la délicatesse iodée des noix de Saint-Jacques met en valeur la minéralité, la tension et la finale précise du Chardonnay.
- **Risotto aux champignons**: la matière crémeuse du plat dialogue harmonieusement avec l'élevage sur lies et le toucher enveloppant du vin.
- **Brie en croûte**: le gras du fromage et de la pâte est allégé par l'acidité vive, tandis que les notes briochées prolongent l'accord avec élégance.