



Producteur : Au Bon Climat

SAQ (CCNP) : 14558873

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 78.75 \$

Appellation : Santa Maria

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Nom du propriétaire : Jim Clendenen

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : fermentation à ciel ouvert. Pigeage manuel.

Élevage : En fûts de chêne neufs François Frères.

Aspect gustatif : Rond aux notes de fruits rouges, d'épices, de bois fraîchement taillé, de cuir neuf et de fleurs.

Accord vin et mets : Steak, fromages forts et à pâte molle, canard fumé, agneau, shakshuka épicée au paprika fumé.

Conservation : Boire idéalement 5 à 15 ans après le millésime.

Le domaine :

Au Bon Climat est ce qu'on appelle communément en Californie, une boutique-winery, c'est-à-dire une entreprise viticole de taille vraiment restreinte ne produisant souvent que quelques centaines de caisses de quelques cuvées différentes. Cette exploitation est spécialisée dans la production de chardonnay et de pinot noir de très haute qualité et d'une grande définition, que rend possible un approvisionnement en raisins issus des meilleures sources possible de la fraîche région de Santa Barbara, et plus particulièrement du Bien Nacido vineyard. Le style est de la maison est résolument bourguignon, ce qui fait dire à certains que ce sont parmi les pinots les plus fin et les plus "français" de Californie.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Feb 2023

Que ne ferait pas un père (Jim Clendenen) pour sa fille (Isabelle)? Assembler, bien sûr, ses meilleures parcelles et ses cuvées qui se distinguent pour célébrer un pinot qui est tout aussi attentionné. Son fruité est fin et expressif, d'un exceptionnel volume de bouche, à la fois consistant, aérien et long en bouche. Vive l'amour filial!

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/781182/les-vins-de-la-semaine-le-canon>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Jan 2023

L'assemblage de cette cuvée dédiée à la fille de Jim Clendenen change chaque année. Le 2019 est issu de raisins de six vignobles et de quatre AVA différentes à travers la Californie, d'où son appellation générique. Le dernier millésime dégusté avait des airs d'un rouge de la Côte de Nuits avec un coup de soleil; à la fois généreux, soyeux, complexe et élégant.

<https://mailchi.mp/6b7de2ee1f2a/linfolettre-de-nadia-fournier-12-janvier-2023>

Matt Kettmann, Wine Enthusiast, Dec 1969

The late Jim Clendenen named this wine after his daughter, now a leader in her family winery, and he always made sure it was tip-top. This vintage hits the nose with pomegranate, rose-petal and light eucalyptus-leaf aromas, while the tense palate is brisk with roasted raspberry and pine-needle-tea flavors.

<https://www.winemag.com/buying-guide/au-bon-climat-2019-isabelle-pinot-noir-california/>

Jeb Dunnuck, Robert Parker's Wine Advocate, Dec 1969

The 2019 Pinot Noir Isabelle comes from six different vineyards and four different AVAs. Its medium ruby hue gives way to a plump, rounded, beautifully textured, medium-bodied effort displaying lots of spicy red fruits, notes of flowers, new leather, and sandalwood, supple tannins, and plenty of mid-palate depth. Wonderfully balanced, it's a charming, classic, impeccably made Pinot Noir.

Antonio Galloni's Vinous, Dec 1969

The 2019 Pinot Noir Isabelle is bright and effusive, with tons of aromatic presence and fine balance. Sweet red cherry fruit, orange peel, spice, and dried herbs open first, followed by a host of perfumed floral notes that lead into the mid-palate and finish. The 2019 is silky and quite elegant, all it really needs is another year or two in bottle to come into its own.

<https://vinous.com/wines/au-bon-climat-pinot-noir-isabelle/2019>

P.J.C., Wine & Spirits Magazine, Dec 1969

This blend from multiple vineyards and appellations is named for the daughter of the late Jim Clendenen. Polyphonous at the moment, this offers an unruly combination of unique, but still unformed aromatics. Mint and pine notes, pepper and amaro scents, all support dark fig and plum fruit. You should wait, probably three or four years, before opening.