



Producteur : Au Bon Climat

SAQ (CCNP) : 14558865

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 103.50 \$

Appellation : Santa Maria

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Nom du propriétaire : N/A

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Le domaine :

C'est en 1982 que Jim Clendenen s'installe sur le vignoble historique du Bien Nacido, dans la vallée de Santa Maria, afin de s'y spécialiser dans les cépages bourguignons grâce un approvisionnement en raisins issus des meilleurs vignobles du comté de Santa Barbara et plus particulièrement de la vallée de Santa Maria, incluant le Bien Nacido. Cette vallée perpendiculaire à la côte bénéficie d'un microclimat fortement influencé par la fraîcheur de l'océan Pacifique.

Bien que ce ne fut pas toujours la tendance commerciale chez nos voisins du sud, Jim Clendenen n'a jamais dévié de cette recherche de pureté, de fraîcheur et d'élégance, faisant dire à certains qu'il produit parmi les pinots les plus fins et les plus français de Californie.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, May 2023

Cette cuvée, baptisée au nom du fils de Jim Clendenen, s'inscrit dans ces sélections parcellaires pointues, mais aussi dans le style épuré de la maison. Un style aromatique opulent, au tracé sinueux, comme si l'auteur ménageait ses effets et ceux du pinot noir, qu'il saisit et raconte à merveille, au détour de saveurs fines et épicées, souples et délicieusement capiteuses. Un millésime qui atteint déjà son air de croisière pour s'y maintenir un bon moment, mais qui raffolera aujourd'hui d'une bonne volaille aux morilles et à la crème.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/791363/billet-vin-vox-pop-rose>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2020

Enfin, pour terminer en grand, un pinot noir somptueux signé Jim Clendenen. Hormis le poids ridicule de la bouteille – comme le soulignait Patrick Désy dans une chronique récente sur notre blogue des Méchants Raisins – j’ai tout aimé de cette cuvée issue de vignobles plantés en 1978 et en 1998. Des saveurs profondes qui évoquent la terre humide, la cerise noire et la fumée ; le tout porté par un grain tannique velouté, sans être crémeux. Déjà savoureux et apte à se bonifier jusqu’en 2025.

<https://www.journaldemontreal.com/2020/11/17/vers-le-sud>

Jean Aubry, Le Devoir, Nov 2020

Différent de la cuvée « Isabelle » 2016 dégustée il y a peu. La tension s’installe ici avec plus de ténacité, de profondeur, mais sans le charme de la précédente. Il faut choisir. Plus apollinien que dionysiaque, donc, instillant au pinot un fumé « minéral » plus manifeste et des amers subtils sur la longue, longue finale.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/589210/le-canon>