



**Producteur :** Au Bon Climat

**SAQ (CCNP) :** 12510690

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 35.75 \$

**Appellation :** Santa Barbara County

**Type de produit :** Vins

**Pays :** États-Unis

**Région viticole :** Californie

**Nom du propriétaire :** Jim Clendenen

**Encépagement :** Pinot Gris (80%) et Pinot blanc (20%)

**Vinification :** Tous les pinots gris et blancs sont récoltés à la main, pressés en grappes entières et fermentés en barriques de chêne français neutre. Une fermentation malolactique permet d'adoucir l'acidité percutante du pinot gris et de donner au vin une certaine richesse. Le vin repose sur lies près de 8 mois.

**Élevage :** Après le soutirage et le traitement, le vin est remis en barrique et y reste au total 8 mois avant d'être mis en bouteille. Pas de fût neuf.

**Aspect gustatif :** Il s'agit d'un délicieux vin blanc sec qui se boit très facilement. Le caractère fruité de la pomme verte, de la poire et des nuances d'abricot s'épanouit en bouche. Un vin d'une belle minéralité et d'une grande pureté. Léger et rafraîchissant.

**Accord vin et mets :** La minéralité et l'acidité de ce vin en font un excellent compagnon pour les crustacés de toutes sortes et un délice avec le poulet rôti, la dinde ou les pâtes accompagnées d'une sauce béchamel légère. Il se marie également très bien avec la cuisine thaïlandaise.

### 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 :

**Patrick Désy, Le journal de Montréal Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024**

Dans le paysage gentleman farmer de la Californie, ce vin blanc paraît comme un ovni. Un assemblage dominé par le pinot gris auquel on ajoute du pinot blanc. Le résultat est renversant, tant au nez qu'en bouche. Des parfums de fruits exotiques, de pêche, d'abricot, de lime confite, et de poivre blanc. C'est ample, généreux, mais tout à la fois concis et doté d'une étonnante vivacité. Élégant et de bonne persistance, il fera des merveilles autant seul à l'apéro qu'à table pour accompagner les grillades au BBQ. Ne pas servir trop froid. À ne pas manquer.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/04/27/les-grosses-quilles-du-samedi>

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Oct 2022**

Jim Clendenen a fondé Au Bon Climat en 1982. Cette légende californienne, pionnier des cépages bourguignons sur la côte Ouest américaine, s'est éteint l'année dernière à l'âge de 67 ans. Fidèle à l'esprit des derniers millésimes, cet assemblage de pinot gris et de pinot blanc est élaboré dans un style plus bourguignon qu'alsacien. Les fermentations sont conduites en barriques de chêne usagé, dans lesquelles le vin complète une transformation malolactique, d'où ses fines notes de beurre, qui se mêlent subtilement au fruit. Un vin blanc d'une sobriété élégante, à apprécier avec des pétoncles à peine saisis.

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=d17d7422af>

**Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Oct 2021**

While listed as a pinot gris, this is truly a blend of pinot gris and blanc. The gris dominates with a perfumed elegance and depth, covering a range of spring flowers to orchard fruit. The pinot blanc acts as a softener, adding texture and notes of pear. Together, the lengthy finish is gorgeous, richly textured with butter, spice, orange rind and pear. So much going on and really tasty.

Grape varieties: pinot gris, pinot blanc.

Residual sugar: 1.2 g/l.

Serve at: 8-14 C.

Drink now-2026. Food pairing idea: apéritif, scallops or richer fish with butter and parsley

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-oct-29-2021>

**François Forget, Frank boit quoi (infolettre), Oct 2021**

Ça fait déjà quelques fois que je vous parle du domaine Au Bon Climat. Un de mes domaines phares de la région de Santa Barbara. Ils produisent juste des canons pas croyables. Super rapport qualité/prix ici sur des vignes matures de pinot gris et blanc. C'est superbe et floral comme un beau chardonnay de bourgogne. Le vigneron Jim Clendenen est malheureusement décédé cette année, donc on est sur les derniers millésimes produit sous sa supervision.