



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2006

Historique

Clos Floridène, est aujourd'hui un vignoble de 40 ha, dans l'appellation Graves ; majoritairement situé sur le plateau calcaire de Pujols sur Ciron, près de Barsac, il possède aussi quelques parcelles sur les terrasses caillouteuses d'Illats. Son nom évoque les prénoms de ses fondateurs : Denis et Florence Dubourdieu. A ses débuts, en 1982, Clos Floridène est un petit enclos comportant 2 hectares de vieilles vignes blanches de Sémillon et Muscadelle, une maison de vigneron, un ancien chai et 2 hectares de friches plantées dès leur acquisition en Cabernet Sauvignon. Progressivement, par achats successifs de parcelles voisines, se constitue le vignoble actuel. En 1991, Clos Floridène s'agrandit significativement par rattachement du Château Montalivet, vignoble de 13 hectares, contigu pour l'essentiel à Floridène.

Les vins du Clos Floridène ont d'abord été élaborés dans les chais du Château Reynon. En 2004, débute la première tranche de la construction du chai de Floridène. Ces nouvelles installations permettent de vinifier le Clos Floridène rouge à partir du millésime 2005.

En 2016 commence la deuxième tranche des travaux avec pour objectif la création des installations de vinification et d'élevage des vins blancs (jusque-là vinifiés au Château Reynon). Aussi, la maison de vigneron historique de la propriété est rénovée et transformée en maison d'hôtes, avec une salle de réception attenante permettant au Clos Floridène d'organiser des événements et de se lancer dans l'¬ourisme.

Les travaux se terminent en 2018, il aura donc fallu 36 ans de travail pour constituer le Clos Floridène comme une entité viticole indépendante et mondialement reconnue.

Le vin

Le Clos Floridène produit un vin blanc sec et un vin rouge d'appellation Graves. Depuis 2004, est également produit le rosé de Floridène d'un grand éclat aromatique.

Issus de jeunes vignes, les seconds vins (blanc et rouge) du Clos Floridène sont commercialisés sous le nom de Drapeaux de Floridène.

Le vignoble

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Sol : argilo-calcaire pour le vignoble blanc, argilo-calcaire et Graves pour le vignoble rouge.
Surface : 41 hectares
Encépagement : Sémillon 32 %, Sauvignon 28 %, Merlot 8 %, Cabernet 31 %, Muscadelle 1 %
Age Moyen du Vignoble : 35 ans

Élaboration

Les vins blancs : fermentation et élevage en barriques et cuves bois.

Durée d'élevage : 9 mois.

Les vins rouges : vinification en cuves inox, extraction douce par pigeage.

Elevage de 12 mois en barriques.

Assemblage

55 % Sémillon, 44 %, Sauvignon, 1 % Muscadelle.

Commentaire(s)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Pour qui connaît la réputation du cru, la compétence du vinificateur et la qualité du terroir, il n'eut pas de surprise à découvrir un vin de la classe de celui-ci. Une fois de plus, ce coup de cœur vient confirmer cette renommée. Il distingue cette année le blanc, assemblage de sémillon (55 %), de sauvignon avec un rien de muscadelle. On se laisse délecter par le bouquet aux notes d'acacia, de buis, d'agrumes et d'amande grillée. La séduction continue avec une attaque énergique au joli fruit de sauvignon et un palais croquant, parfaitement équilibré, épicé en finale. Un vin harmonieux et racé, délicat et qui le restera dans les deux à trois ans à venir.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : Coup de cœur et **

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Un nez bien développé, élégant de fruits blancs avec des notes minérales ; une bouche charnue, riche et vigoureuse. L'une des quatre valeurs sûres du millésime sur la rive gauche, hors crus classés.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17,5-20/20

www.quarin.com

Couleur vert pâle. Nez fin, fruité, fumé. Nuances de pêche, de poire, de banane mûre. Superbe entrée en bouche, ample, se développant sur un corps

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

puissant, mais aÃ©rien. Riche au milieu, mais toujours fondant. Ce vin qui sâ€™achÃ©ve incrachable, avec une grande qualitÃ© de toucher. Belle finale.

www.quarin.com

Note : 16.25

TAST

Clos FloridÃ“ne blanc 2006 : Etonnante rÃ©ussite. Merveilleuse puretÃ© aromatique, corps cristallin, Ã©lÃ©gance superlatrice, un des sommets du bordelais en matiÃ¨re de blanc sec, avec une dÃ©licatesse et un raffinement en fine de bouche supÃ©rieure Ã la moyenne des crus classÃ©s de Pessac-LÃ©ognan. Denis Dubourdieu et ses fils ont encore progressÃ© en matiÃ¨re de justesse de maturitÃ© du raisin et dâ€™extraction de leurs qualitÃ©s aromatiques, et montrent lâ€™exemple Ã tous. 18/20

TAST

GRAND JURY EUROPEEN

GRAND JURY EUROPEEN

Note : 90/100

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Couleur vert pÃ¢le. Nez fin fruitÃ©, fumÃ©. Nuances de pÃ¢che de poire, de banane mÃ»re. Superbe entrÃ©e en bouche, ample, se dÃ©veloppant sur un corps puissant, mais aÃ©rien. Riche au milieu, mais toujours fondant.

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Remarquable puretÃ© aromatique, beaucoup de gras et complexitÃ©, finale particuliÃ¨rement Ã©lÃ©gante. Un superbe blanc sec bordelais dâ€™un usage universel.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 17.5/20

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Note largement en hausse depuis les primeurs. Couleur vert-pÃ¢le, nez aromatique, fruitÃ©, truffÃ© et finement boisÃ©. Bouche soyeuse, fondante, grasse au milieu, mais aussi dynamique qui se montre incrachable en finale. Ce vin sâ€™achÃ©ve sur une trÃ¨s, trÃ¨s grande longueur.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Note : 16.5

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Notes de miel et de fleurs jaunes, boisé délicat avec une fine et noble oxydation.
Finale éclatante et vive, salien. Très belle évolution. A boire.
LA RVF N° 597 SPECIAL BORDEAUX 2006

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —