



# 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 (jusqu'à 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'œnotourisme.

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'y a aucune 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 d'emblée charmer par le bouquet aux notes d'acacia, de buis, d'agrumes et d'amande grillée. La séduction continue avec une attaque à l'ogante au joli fruit de sauvignon et un palais croquant, parfaitement équilibré, épicé en finale. Un vin harmonieux et racé, d'aj parfait 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](http://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 aérien. Riche au milieu, mais toujours fondant. Ce vin qui s'achève incrachable, avec une grande qualité de toucher. Belle finale.

**www.quarin.com**

Note : 16.25

#### **TAST**

Clos Floridène blanc 2006 : Etonnante réussite. Merveilleuse pureté aromatique, corps cristallin, élégance superlative, un des sommets du bordelais en matière de blanc sec, avec une délicatesse et un raffinement en fine de bouche supérieure à la moyenne des crus classés de Pessac-Léognan. Denis Dubourdieu et ses fils ont encore progressé en matière de justesse de maturité du raisin et d'extraction de leurs qualités aromatiques, et montrent l'exemple à tous. 18/20

#### **TAST**

**GRAND JURY EUROPEEN**

**GRAND JURY EUROPEEN**

Note : 90/100

#### **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

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 puissant, mais aérien. Riche au milieu, mais toujours fondant.

#### **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

**LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009**

Remarquable pureté aromatique, beaucoup de gras et complexité, finale particulièrement élégante. Un superbe blanc sec bordelais d'un usage universel.

**LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009**

Note : 17.5/20

#### **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Note légèrement en hausse depuis les primeurs. Couleur vert-pâle, nez aromatique, fruité, truffé et finement boisé. Bouche soyeuse, fondante, grasse au milieu, mais aussi dynamique qui se montre incrachable en finale. Ce vin s'achève sur une trêve, trêve 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* —