



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2005

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)

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

Le climat singulier de l'été 2005, exceptionnellement sec, ensoleillé, plutôt venteux et relativement frais a profondément influencé l'expression du sauvignon et du sémillon sur le calcaire de Floridène pour donner un vin brillant, complet, d'une grande élégance. D'une belle couleur jaune vert, le Floridène 2005 développe un arôme très pur de pêche blanche, de pamplemousse, d'abricot frais avec des notes minérales et briochées. En bouche, le vin est équilibré, frais, savoureux, onctueux et remarquablement long.

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

WWW.DECANTER.COM

Intense, aromatic, marked citrus-grapefruit aroma and flavour. Explosive fruit flavour on the palate. Long and harmonious. Drink 2007 to 2006.

WWW.DECANTER.COM

Note : 17.5 points ****

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Beau nez fleuri et fruité, plutôt mârr et frais. Le vin est extrêmement fruité en bouche, avec une bonne corpulence, une saveur suave, des sensations mârrres et fraîches en finale. Très belle longueur. Très bon rapport qualité/prix.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Note : 15.75 / 20

GAULT & MILLAU

Le 2005 affiche un nez dâ€™une grande complexité avec ses arômes dâ€™agrumes, dâ€™épices, de noix de coco associés à un fond minéral. Fraîcheur, équilibre et vivacité se mêlent pour faire naître lâ€™élégance avec cette saveur de caillou qui indique la race.

GAULT & MILLAU

GUIDE HUBERT

Nez très expressif, complexe, frais, tendre et élégant ; bouche ronde, charnue, aux arômes très persistants et à l'équilibre irréprochable

GUIDE HUBERT

JOURNAL DE MONTREAL

Bien que fait avec 55 % de sémillon, câ€™est tout de même le sauvignon qui domine au nez pour lâ€™instant, mais dans un registre très fin, sur une bouche pure et délicate. Classe et style.

JOURNAL DE MONTREAL

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Robe jaune vert pâle, nez frais, puissant, complexe, avec une superbe minéralité. Bouche harmonieuse, charnue, riche, fruitée, longue et vive. Grande persistance aux arômes

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 17/20