



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2004

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

50 % Sémillon, 44 % sauvignon, 5 % muscadelle.

Commentaire(s)

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

Note : ****

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

Note : 15.5/20

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Je ne crois pas avoir vu ce vin aussi mûr et aussi aérien à la fois. Il est tout en délicatesse de toucher, de saveur, extrêmement fruité, avec une subtile note truffée alléchante. Très bonne longueur.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15,75/20

TAST

Incontestablement, et de loin, le meilleur graves blanc que nous ayons dégusté. Très fin et équilibré, il déploie un grand volume aérien, avec un parfum d'agrumes associés à des notes plus minérales. Beau vin

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

racÃ©, qui vieillira bien.

TAST

Note : 16/20

VINO MAGAZINE

Coups de cÅ“ur

VINO MAGAZINE

VETERINARIA

â€¦ Vin blanc exceptionnel Ã mon avisâ€¦ Couleur : Or vert, jambes fines, disque brillant. 1er nez : arÅ“mes intenses et verdurÃ©s de buis mouillÃ©. AprÃ©s agitation, on note des agrumes (pamplemousse, citron), puis des pÃ©ches blanches et en finale, des nuances lÃ©gÃ©rement toastÃ©es, attestant le passage en barriques. En bouche, lâ€™attaque est opulente ronde et fraÃ©che, empreinte dâ€™agrumes et de fruits Ã noyau, puis des notes grillÃ©es se prolongeant par un bel Ã©quilibre aciditÃ©-moelleux. Câ€™est un vin vif, trÃ©s Ã©lÃ©gant et dâ€™une grande persistance aromatique. Ce vin peut â€” Ãatre dÃ©gustÃ© jeune, sur le fruit, mais trÃ©s intÃ©ressant aprÃ©s quelques annÃ©es dâ€™Ã©volution. Il a une garde dâ€™au moins 10 ans. Il accompagne merveilleusement les fruits de mer, crustacÃ©s et poissons. Un conseil : dÃ©gustez-le avec un fromage de chÃ©vre Sainte â€” Maure de Touraine bien moelleux, vous allez connaÃ©tre un grand moment de bonheur.

VETERINARIA

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez superbe, dÃ©licatement fruitÃ© et fumÃ©, bouche charnue, franche, avec du fruit, de la fraÃ©cheur et de la suite pour ce vin trÃ©s racÃ©.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

L'AMATEUR DE BORDEAUX

Expression aromatique riche : agrume, pointe dâ€™amande, minÃ©ral, bois Ã peine perceptible. Longueur, finesse et rondeur du fruit en bouche.

L'AMATEUR DE BORDEAUX

TAST PRO

Splendide arÅ“me fin et pur de fruits blancs, de fleur dâ€™acacia, cristallin, long, raffinÃ©. Je ne me souviens pas dâ€™en avoir dÃ©gustÃ© dâ€™aussi proche de mon idÃ©al en matiÃ©re de Graves blanc.

TAST PRO

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 18/20

WWW.1855.COM

Robert Parker l'appelle le « grand sorcier du Bordeaux blanc » et compare ses vins à ceux de Haut-Brion. Mais Denis Dubourdieu est surtout un passionné qui a su doter ce vin de fabuleux arômes de fruits blancs, d'amandes et de truffes. Un vin très original.

WWW.1855.COM

VINO MAGAZINE

Robe jaune pâle. Nez bien ouvert et sensuel, aux arômes de pêche de vigne et de fruits blancs qui agrémentent une subtile touche toastée. Bouche souple et élégante pourvue d'une harmonie idéale et d'une longueur remarquable.

VINO MAGAZINE

SAVEURS

Un joli vin (à!) tout en rondeur et plaisir sur des arômes de grillés et finissant sur les agrumes, idéal à table.

SAVEURS

L'EXPRESS WEEKEND

Jaune vert brillant. L'expression parfaite d'une grave de très grande classe. Des notes florales, de fruits blancs et de vanille s'entremêlent avec finesse à une belle minéralité. Bouche : svelte et sans lourdeur, racée, charnue avec des évocations de fruits. Elle évolue avec finesse et suavité et se prolonge idéalement sur les papilles. A découvrir et déguster sans se presser dans les 3 ou 4 ans, en compagnie de fruits de mer, crustacés grillés, poissons (lotte, Turbotin, Saint-Pierre).

L'EXPRESS WEEKEND

GUIDE HACHETTE DES VINS

Frais, vif et sériex, le blanc 2004 est lui aussi remarquable.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **