



# CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 2003**

## 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)

#### LE MAGAZINE

On prend conscience de ce qu'est « un vin de terroir », tout en délicatesse et en profondeur minimale. Après un nez très frais, qui sent le silex, l'attaque est ample, la bouche veloutée par l'élevage, qui n'étouffe pas les jolies nuances de rose et de minéral. Le vin se ploie très bien, et sa puissance de terroir permettra l'accord avec de beaux poissons, un turbot vapeur par exemple.

#### LE MAGAZINE

#### FRANCE EXPORTATION

Jolie couleur jaune - vert parfaitement limpide. Le nez est expressif avec des notes complexes de fruits exotiques, de fleur de sureau. Franc, vif en bouche, ce vin révèle des essences fruitées et beaucoup de fraîcheur en finale. Un vin plaisir tout en finesse.

#### FRANCE EXPORTATION

#### THURIES GASTRONOMIE

Grand classique incontournable, le Clos Floridene fait preuve d'une régularité sans faille. (à!) Il faut dire que ce domaine est un pionnier en matière de vinification et d'élevage. La robe est limpide, jaune profond avec des reflets de jeunesse. L'expression aromatique savante intense, complexe, fondue. Ensemble fin dominé par les corces d'agrumes, rehaussé de notes florales (Iris) et souligné par un bois racé et intégré. Dense, pleine, dimensionnée, la bouche révèle un fruit impeccable, une bonne structure acide qui lui donne du tonus et contribue joliment à sa longueur. Une cuvée hautement recommandable.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## THURIES GASTRONOMIE

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez de fruits blancs, bouche charnue, fruité et vigoureuse.

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

#### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Jolie robe jaune dorée, nez puissant et complexe, bien fruité, délicatement épicé et vanillé ; belle bouche ample, riche, charnue, suave, fruité et parfaitement équilibré par une excellente fraîcheur ; grande persistance aromatique pour ce très joli Graves.

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 4,5 verres

#### CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Grand nez complexe. Grande douceur à l'entrée en bouche. Ce vin a merveilleusement contenu les effets climatiques du millésime. Son sol calcaire et son microclimat froid (zone gélive) l'ont favorisé. Comme souvent, il fond à partir du milieu de la bouche et s'achève sèchement et impossible à cracher. Sa facilité d'appréhension ne l'empêchera pas d'être un vin de garde.

#### CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15,75 sur 20

#### TAST PRO

Robe dorée, nez pur avec des notes d'ananas et d'agrumes, vin gras, plutôt ample, pas encore prêt à la consommation.

#### TAST PRO

Note : 16/20

#### LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ

On a connu des millésimes de Floridene plus vifs, plus riches de vibrato. Il n'empêche : l'équilibre de ce 2003 aux arômes de noisette et de vanille savamment très profitable des accords de table, une seule meunière ou une fœra entre autres exemples.

#### LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ

#### GUIDE HACHETTE DES VINS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Ce cru mérite la visite, ne serait-ce que pour découvrir le charme de ce vin qui s'exprime tout en finesse. A la fraîcheur et à l'élégance des parfums d'ananas et de pamplemousse agrémentés d'une note grillée s'ajoute un remarquable volume au palais, où se mêlent le fruit et le bois. Une superbe bouteille pour accompagner tout un repas. Le menu ? Fruits de mer cuisinés, rôti de veau et fromage de chèvre.

## **GUIDE HACHETTE DES VINS**

Note : \*\*

**THE WINE SOCIETY**

**THE WINE SOCIETY**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —