



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 (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
Encépage : 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 d'élégance et en profondeur minérale. À un nez très frais, qui sent le silex, l'attaque est ample, la bouche veloutée par l'élevage, qui n'a pas toutes les jolies nuances de rose et de minéral. Le vin se décline 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 plaisir tout en finesse.

FRANCE EXPORTATION

THURIES GASTRONOMIE

Grand classique incontournable, le Clos Floridene fait preuve d'une régularité sans faille. (â€!) 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 suivante intense, complexe, fondu. Ensemble fin dominé par les arômes d'agrumes, relevé de notes florales (iris) et souligné par un boisé racé et intérieur. 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, fruitÃ©e et vigoureuse.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Jolie robe jaune dâ€™or pÃ¢le, nez puissant et complexe, bien fruitÃ©, dÃ©licatement Ã©picÃ© et vanillÃ© ; belle bouche ample, riche, charnue, suave, fruitÃ©e et parfaitement Ã©quilibrÃ©e par une excellente fraÃ®cheur ; grande persistance aromatique pour ce trÃ¨s joli Graves.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 4,5 verres

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Grand nez complexe. Grande douceur Ã lâ€™entrÃ©e en bouche. Ce vin a merveilleusement contenu les effets climatiques du millÃ©sime. Son sol calcaire et son microclimat froid (zone gÃ©nive) lâ€™ont favorisÃ©. Comme souvent, il fond Ã partir du milieu de la bouche et sâ€™achÃ©ve sÃ©cÃ©ux et impossible Ã cracher. Sa facilitÃ© dÃ©concertante ne lâ€™empÃªchera pas dâ€™Ãªtre un vin de garde.

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Note : 15,75 â€“ 16/20

TAST PRO

Robe pÃ¢le, nez pur avec des notes dâ€™ananas et dâ€™agrumes, vin gras, plutÃ´t ample, pas encore prÃªt Ã la consommation.

TAST PRO

Note : 16/20

LE DAUPHINÃ‰ LIBÃ‰RÃ‰

On a connu des millÃ©simes de Floridene plus vifs, plus riches de vibrato â€! Il nâ€™empÃªche : lâ€™Ã©quilibre de ce 2003 aux arÃªmes de noisette et de vanille sâ€™avÃ“re trÃ¨s profitable Ã des accords de table, une sole meuniÃ“re ou une fÃ©cora entre autres exemples.

LE DAUPHINÃ‰ LIBÃ‰RÃ‰

GUIDE HACHETTE DES VINS

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

Ce cru mÃ©rite la visite, ne serait-ce que pour dÃ©couvrir le charme de ce vin qui sâ€™exprime tout en finesse. A la fraÃ®cheur et Ã lâ€™Ã©lÃ©gance des parfums dâ€™ananas et de pamplemousse agrÃ©mentÃ©s dâ€™une note grillÃ©e sâ€™ajoute un remarquable volume au palais, oÃ¹ se mÃ©lent le fruit et le bois. Une superbe bouteille pour accompagner tout un repas. Le menu ? Fruits de mer cuisinÃ©s, rÃ©ti de veau et fromage de chÃ¢vre.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

THE WINE SOCIETY

THE WINE SOCIETY

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