



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2002

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.

Commentaire(s)

DECANTER

Owned by Denis Dubourdieu, this has a lovely honeyed, slightly mineral nose and shows great class.

DECANTER

CARNETS DE D'ÉTATS-GUSTATIONS

Le vin présente un beau nez fin, fruité, floral et subtil. Vif, nuancé et savoureux, il s'achève finement à ces millonnières sur une bonne longueur.

CARNETS DE D'ÉTATS-GUSTATIONS

LE POINT

Citron vert, buis, nez pur, bouche vive, élégante, des notes minérales, une bonne longueur.

LE POINT

WINE MAGAZINE

WINE MAGAZINE

DECANTER

Dense, powerful nose; rich, full-bodied wine with ample extract that needs three years to developed.

DECANTER

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

CUISINE ET VIN DE FRANCE

Denis Dubourdieu a longtemps été la locomotive sur cette partie du Bordelais. Ses vinifications en barriques ont fait des petits dans tout le Sud-Ouest. On retrouve son style fin et délicat dans cette bouteille de la propriété familiale. Graves classique et néanmoins irrécusable, son élégante distinction et ses arômes exquis sont à chaque fois une découverte, dont on ne parvient pas à se lasser.

CUISINE ET VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Sélectionné par la revue du vin de France primeurs 2002.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Toujours aussi fruité et subtil au nez, ce vin met parfaitement ses bien constitués en bouche. A noter qu'une décantation de dernière minute embellit considérablement et son nez et son toucher soyeux et original. Finale aromatique distinguée. Le boire dès 2005 et avant 2014. Pilier de cave.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15.75- 16/20

LE CHOIX DU SOMMELIER

Denis Dubourdieu est réputé pour la régularité de ses vins issus de terroirs calcaires, le blanc développe des notes fruitées (pamplemousse, pêche blanche) et agréablement grillées. Bouche fraîche et fruitée, finale dense. Un vin droit et pur.

LE CHOIX DU SOMMELIER

PRESSE QUEBÉCOISE

Or, à l'aveugle, le graves blanc 2002 Clos Floridène, mais nettement moins cher, pourrait sans aucun doute se mesurer aux précédents. Là encore, c'est le sauvignon blanc qui s'impose avant tout (bien qu'il ne représente que 45 % de l'assemblage), avec, mais-t-il semble, tout autant de finesse, sans normalement de corps, mais, néanmoins, des saveurs insistantes et de l'élégance. Très beau Bordeaux blanc, donc.

PRESSE QUEBÉCOISE

Note : ***(*)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Robe jaune vert intense, reflets verts ; nez intressant, trs subtil et trs mrr, avec des touches toastes et picées ; bouche ample, charnue, vigoureuse et tonique, avec une dominante sauvignon, de la fraîcheur, une grande longueur, pour ce Floridene plein de caractre.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ***

TAST PRO

Grand bouquet djÃ panoui, avec des notes variÃtales, rappelant le buis et les Ãlments picÃs classiques du sauvignon ; Bouche cristalline et rafraÃchissante, avec une finale prÃcise. Il faut sans doute encore attendre un ou deux ans.

TAST PRO

Note : 17/20

CHRONIQUES

Le Floridne 2002 possÃde un merveilleux goÃt de truffe. Floridne sent les agrumes au nez et se prÃsente franchement truffÃ en bouche. Il sâ€™achÃve finalement SÃmillonnÃ.

CHRONIQUES

Note : 16/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —