



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2001

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)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez éclatant et complexe, bouche ample, savoureuse, avec un fruit croquant, une excellente tenue et surtout une finale vive et d'une longueur remarquable.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

La couleur est jaune pâle, le nez présente une intensité moyenne. Il est fruité, fumé avec un fond de marron glacé. Plutôt vif et nerveux à l'attaque, le vin se développe tendu, puis prend ses aises et caresse le palais en offrant du goût pour l'année. Finale savoureuse sur des arômes fins.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

CUISINE ACTUELLE

Délicat et expressif, un vin qui assure en compagnie d'une langouste. Arômes équilibrés de citron, de pamplemousse et de pêche, rehaussés par une touche minérale et des senteurs de grillé. Bouche élégante, fine et dense.

CUISINE ACTUELLE

GUIDE HACHETTE DES VINS

Denis Dubourdieu oblige, le blanc 2001 a également obtenu une étoile. Le choisir pour un brochet au beurre blanc ou des cuisses de grenouille.

GUIDE HACHETTE DES VINS

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

Note : *

TAST PRO

Nez plus fin mais aussi plus volumineux que le millésime précédent, avec une double filiation aromatique : des notes d'abricot viennent du fruit même de la vigne mais des arômes grillés nés de la fermentation prennent le relais à l'aération. La texture est plus lourde, plus épaisse et plus rassise en bouche que celle du 2002.

TAST PRO

Note : 15/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Robe d'un Jaune doré, aux reflets verts ; nez riche et épanoui, offrant des arômes de rose, pivoine, fruits blancs mûrs et épicés ; bouche riche fruitée, fondue, avec de la vivacité en finale ; très beau liant entre les deux passages pour ce Floridene aux accents Bourguignons.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Très bel éclat et grande complexité dans ce vin qui déploie de beaux arômes d'évolution noble dans un registre de fleurs, de cire d'abeille, de pâtisserie. La bouche est complète et d'une belle longueur.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16.5/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —