



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2000

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)

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Fin, fruité, pulpeux. Touches de mandarine et de peau de pêche. Entrée en bouche douce, se développant sur un corps fondant et très uni. Ici, pas d'aspect fluide. Le vin évolue très juteux, épicé, très fruité et pulpeux, vers une longue finale nerveuse, épicée et sapide. Très, très agréable. Beau vin.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Robe jaune vert pâle ; nez racé, frais et délicat, de fruits blancs et exotiques, avec des notes poivrées d'épices et de menthe fraîche ; beaucoup de chair en bouche, avec du gras, un beau fruit, un bois très discret, une belle acidité en finale et une superbe tenue.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DECANTER

DECANTER

CUISINE ET VIN DE FRANCE

Denis Dubourdieu met dans ce grave blanc toute son expérience de viticulteur. L'analogue, spécialiste des vinifications en bois avec batonnage (technique qui apporte du gras, des arômes grâce à la mise en suspension des lies dans les barriques remplies de vin), prouve ici son grand art. Volume, amplitude, gras et douceur. Une très belle attaque minérale puis florale.

CUISINE ET VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LE GUIDE DU VIN

A la fois viticulteur et professeur d'Oenologie à l'Université de Bordeaux, Denis Dubourdieu a été l'un des piliers de la révolution du vin blanc sec dans le Bordelais. Son Clos Floridène est le résultat d'années de recherche pour mettre en valeur les qualités aromatiques des cépages bordelais. Le 2000 est l'archétype du Bordeaux Blanc moderne, riche en fruit et rehaussé d'un apport boisé très savant. Equilibre exemplaire et beaucoup de classe.

LE GUIDE DU VIN

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Particulièrement réussi en 2000, le cru de Denis Dubourdieu confirme qu'il est assurément l'un des meilleurs blancs de la région, sans les caricatures et la lourdeur qui brident trop de Bordeaux blancs. A garder en cave deux à quatre ans encore. Classé dans les 1000 meilleurs vins de France.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Robe or clair. Nez de fruits à chair blanche, vanille, pamplemousse. Même ambiance en bouche au sein d'un ensemble qui fait preuve d'équilibre et de fraîcheur. Pointe de vivacité bienvenue. Un Graves bien construit.

GUIDE GILBERT & GAILLARD

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Robe jaune dorée, aux reflets verts, belle brillance ; nez superbe, avec de très jolis arômes de confitures d'agrumes, de cuir, épices et grillées, des nuances minérales et truffées ; bouche opulente riche avec beaucoup de gras et de rondeur, une finale très longue et parfaitement équilibrée.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****(*)

TAST PRO

Apparition de nuances résineuses propre aux Graves. Bouche plus longiligne, plus pure que celle du 2001, plus fraîche avec ses notes citronnées et vin équilibré et fin mais je préfère le niveau de maturité du raisin du 2004.

TAST PRO

Note : 14/20

CHRONIQUES

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Depuis longtemps, j'ai l'esprit que le Clos Floridène ne possède une personnalité comparable à un Puligny- Montrachet. Et là, surprise, surprise, le Clos Floridène (15.75) s'est comporté à l'égal de ce célèbre Meursault. Il avait l'avantage de la fraîcheur au nez et de la nervosité en bouche.

CHRONIQUES

LE VIN MODE D'EMPLOI

Examen visuel : Vin blanc jaune pâle, reflets dorés. Examen Olfactif : Nez franc et frais. Intensité : 7 – Franchise : 10 – Fraîcheur 7. Identification des arômes : zeste (peau interne et blanche) de pamplemousse, orange confite, amande amère, beaucoup de pureté. Dans la Bouche : Attaque en bouche : sec et gras – un élevage sur lie fine. Retenue – Olfaction : ample, citron, pamplemousse. Persistance aromatique : longue. Fin de Bouche : appelle les mets. Une suggestion pour l'accompagner : matelote d'anguille (veiller à utiliser en cuisson un vin blanc, et non un rouge).

LE VIN MODE D'EMPLOI

GAULT & MILLAU

Le 2000 est superbe de minéralité et de complexité.

GAULT & MILLAU

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —