



# CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 1998**

## 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 DÃ%GUSTATIONS

FruitÃ©, fumÃ©, citronnÃ©, complexe. Bouche douce, fraÃ©che et suave, peut-Ãªtre plus ronde que dâ€™habitude. Lente Ã©volution grasse et complexe dans sa saveur, vers une finale Ã la fois fondante et vive. Une association Ã©tonnante entre la fraÃ©cheur et la suavitÃ© du fruit mÃ»r. TrÃ©s, trÃ©s longue persistance sur une touche de citron. Clos FloridÃ©ne est le vin blanc sec de Bordeaux qui possÃ©de le meilleur potentiel de vieillissement en bouteille et une grande garde, alors que, paradoxalement, il est trÃ©s bon jeune.

#### CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

#### CLIVE COATES

#### CLIVE COATES

#### LES CHEMINS DU VIN

Le professeur Dubourdieu dans ses &ouml;uvres avec ce blanc 1998 à la classe folle. Un vin qui ne fera que gagner en élégance avec deux ans de cave. Vous le servirez alors avec des Saint-Jacques grillées à la moelle de b&ouml;uf pour un repas de fête. Le rouge se distingue par la finesse de ses arômes de petits fruits à noyau.

#### LES CHEMINS DU VIN

#### VINUM

Des notes d'herbes sauvages (dues au Sémillon), une trace de buis ; étonnamment racé en bouche et très compact sur une finale interminable, aux agréables notes d'abricot et de pêche ; un vin d'une beauté exemplaire - 2004 à 2010.

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

## **VINUM**

### **LE MONDE**

Une couleur or aux reflets verts, des arômes intenses, fruités (pêche blanche, citron, pamplemousse) et des notes grillées. C'est une bouteille que l'on peut conserver dix ans, mais le millésime 1998 associe déjà fraîcheur et onctuosité à un bouquet puissant et nuancé. Sa large palette aromatique permet à ce vin de plaisir d'accompagner fruits de mer et crustacés, poissons et viandes blanches.

### **LE MONDE**

#### **60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS**

Joli nez expressif, fin élégant, arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches de bourgeon de cassis, de boisé. Bouche opulente, ronde et grasse, élégante, équilibrée, longue finale. L'avis du jury : très beau vin, avenir assuré.

#### **60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS**

#### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Robe d'un jaune d'or assez soutenu, nez offrant une belle évolution du Sauvignon, avec de jolis arômes de pêche blanche, abricot, poire et citron, des arômes fruités qui s'épanouissent sur des notes fleuries de fleur d'acacia ; bouche vigoureuse, charnue. Belle élégance aromatique.

#### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : \*\*(\*)

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —