



# CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 1997**

## 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)

#### GUIDE HACHETTE DES VINS

Le gel a retardé la maturité des raisins qui n'ont donc pas connu les problèmes sanitaires induits par le temps tropical du mois d'août. Vendangé tard, le vin n'est ni vif, ni mou, ni pauvre en arômes comme la plupart des crus de Pessac-Léognan. Délicatement fruité et suave, ce vin est la réussite du millésime en blanc sec. Attaque en bouche douce et grasse, se développant sur une structure ronde, très soyeuse dans son toucher, qui évolue assez fondante et fraîche vers une finale au fruité délicat. Persistance finement relevée par une touche grillée. Belle longueur.

#### GUIDE HACHETTE DES VINS

##### CLIVE COATES

They had hail damage here. A small crop. Harvest mid-September. The nose is gently laid-back, complex, subtly oaky and peachy. A very lovely example here. Very intense and concentrated. I shall buy some of this. It will keep too. Very long. From 2000 plus.

##### CLIVE COATES

#### GUIDE HACHETTE DES VINS

Côté terroir, des sols argilo-sableux aux portes du Sauternais ; côté vinification, le père des nouveaux vins blancs secs de Bordeaux. Ce coup de cœur n'étonnera personne. En revanche, il est difficile de ne pas être séduit par la parfaite maîtrise de l'élevage qui atteint l'excellence. Ici, une perfection de tous les détails, que ce soit au palais, avec beaucoup de matière, de vivacité et de fraîcheur ou dans le bouquet, riche et élégant (vanille, grillé, croûte de pain, écorce d'orange...).

#### GUIDE HACHETTE DES VINS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## **GUIDE DES SOMMELIERS**

Robe jaune d'or aux reflets verts. Nez intense de fruits à chair blanche (pêche) et d'agrumes (citron, pamplemousse), rehaussé d'arômes toastés. Bouche grasse présentant une belle fraîcheur. Finale longue soulignée par des notes de grillé. Un vin superbe.

## **GUIDE DES SOMMELIERS**

Note : 17/20

## **GUIDE FLEURUS DES VINS**

Nez fin et aromatique. Bouche svelte, fraîche et fruitée, dotée d'une structure boisée rehaussée de légères notes de noisettes. Une bouteille intéressante et fraîche, à découvrir et à partager !

## **GUIDE FLEURUS DES VINS**

Note : 14/20

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

Robe d'un jaune d'or soutenu ; nez assez sur-mûri, avec des nuances grillées, fumées et de thé de Chine ; la bouche a une attaque assez charnue avec un boisé perceptible, mais elle manque de longueur et présente une acidité trop importante

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

Note : \*\*

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —