



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 1996

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

Un des chef-d'œuvre de Denis Dubourdieu, le maître des Bordeaux Blancs !
La robe jaune d'or pâle précède un nez superbe, plein d'élégance et de fruits frais, avec des arômes d'abricot et d'agrumes, des touches toastées et miellées. Gras sur le palais, bon fruité frais, mais par dessus tout, une réelle structure et une grande longueur.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Robe d'un jaune d'or vert intense, nez magnifique, combinant maturité, fraîcheur, complexité et élégance ; la bouche est à la hauteur, ample, dense, avec une belle profondeur, une grande complexité aromatique, une fraîcheur aromatique et de la longueur. Un Clos Floridene jeune et brillant !

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****(*)

TAST PRO

Bouteille remarquable... Ce qui domine ce sont les notes grillées, à la bourguignonne, réductrices, donc susceptibles d'une lente évolution à l'aération qui permettra de retrouver le fruit du raisin, mais on admirera avant tout l'extraordinaire finesse et délicatesse du bouquet et surtout sa façon de s'imprimer en bouche à la fois autoritaire et caressante. Il y a là une tenue et une personnalité de grand terroir à blanc, peu courante à bordeaux.

TAST PRO

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

Note : 18/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax. : 05 56 62 14 89 - doisy-daene@wanadoo.fr - www.denisdubourdieu.com