



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 1995

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

Ce millésime, d'une belle teinte jaune-vert, montre un nez toasté, grillé, vanillé, avec des notes d'amande. Le palais offre du volume et de la générosité ; équilibrée et goutteuse, la bonne structure traduit la patte du maître !

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

TAST PRO

On atteint l'âge de raison et une sorte d'épanouissement de toutes les promesses du cycle végétatif. L'équilibre entre les deux cépages et leur complémentarité sont remarquables, le sauvignon apportant fraîcheur et finesse, le sémillon le gras et le confort de texture. Le bouquet complexe repose sur une base d'agrumes très Floridène, mais se nuance de miel frais et de notes résineuses.

TAST PRO

Note : 18/20

TAST PRO

Robe d'un jaune d'or intense, nez d'une grande maturité, suave avec des arômes de poire, abricot, et des notes fumées ; la bouche est très riche en attaque, avec une finale très minérale ; un grand contraste entre la rondeur et la minéralité pour ce vin de caractère.

TAST PRO

Note : ***(*)