



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 1993

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

Prenez un terroir de qualité, ajoutez un vinificateur de talent et vous obtenez ce joli vin. Sa robe d'un élégant blanc à reflets verts, est à la hauteur des arômes du bouquet comme de ceux du palais qui ont l'art d'échelonner leurs notes fleuries tout au long de la dégustation, après une attaque d'une belle amplitude.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

LA CAVE METRO

Belle robe jaune soutenu. Nez aux notes de fruits blancs, un peu exotique. En bouche, une matière d'un fruité légèrement boisé, quelques notes florales, c'est un sec graves qui finit pointu, c'est bon. C'est un vin parfaitement vinifié. Servir vers 12° avec poisson à la crème.

LA CAVE METRO

Note : COUP DE COEUR

LA CAVE METRO

Robe jaune d'or aux reflets verts ; nez complexe offrant un joli contraste entre la fraîcheur et la maturité, avec des arômes de Sauvignon très marqués, des notes minérales et fumées ; même contraste en bouche, très tonique, vigoureuse et dotée d'une grande longueur.

LA CAVE METRO

Note : ****

CHRONIQUES

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Les chanceux qui possèdent encore du 1996 et surtout du 1993, les deux plus grands millésimes de la propriété, se réjouiront de leur merveilleuse évolution actuelle. L'an dernier, je notais le 1993 à 16.75 : une note très élevée pour un cru non classé...

CHRONIQUES

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —