



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2007

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 (jusque-là 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'&oeilnotourisme.

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.

Assemblage

65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot

Commentaire(s)

L'EXPRESS HORS SERIE

Etonnant par rapport à ses pairs, Floridène rouge semble porté par un nuage. Aérien dans sa structure, la finale longue et précise poursuit cette sensation de taffetas.

L'EXPRESS HORS SERIE

Note : 15.5-16/20

MARIE CLAIRE

Ceux qui aiment la finesse d'un bon bordeaux seront comblés avec ce vin. C'est un exemple parfait de fruité, de fraîcheur et d'élégance. Le boisé est discret, ce qui permet d'apprécier sa sincérité gustative. Les arômes de cerise et de fraise dominent, en particulier dans ce millésime, particulièrement riche dans le Bordelais. À servir entre 16°C et 17°C.

MARIE CLAIRE

GUIDE GILBERT & GAILLARD

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Note : 87/100

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Il s'est particulièrement distingué avec son

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
Vignerons à Bordeaux depuis 1794

Cadillac-Côte-de-Bordeaux (Château Reynon), Denis Dubourdieu n'a pas négocié pour autant ses terres ancestrales de la rive gauche. Trop moin, ce vin dont la robe est plus qu'engageante, d'une teinte noir profond animée de nuances violines. Riche à souhait, le bouquet enveloppe les senteurs de cerise à l'eau-de-vie des apports picots et torréfiés du bois. Franc et solide autant que rond et soyeux, le palais traduit un élevage bien maîtrisé. Cette bouteille mûrite d'autre attendue deux ou trois ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Note : *

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Note : Commended

GAULTMILLAU

Un bordeaux distingué et marqué par des fragrances de cassis, de fraises, rehaussées de touches de réglisse, de menthol et de pain grillé. La bouche élégante est de belle force, vibrante, puissante, fruitée, soyeuse. Longue finale fraîche et fruitée.

GAULTMILLAU

Note : 15/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —