



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2006

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.

Assemblage

65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot

Commentaire(s)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Joli nez agréable aux arômes panouïs et fondus, bouche charnue avec une très belle texture et une longue finale harmonieuse.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 15,5-17/20

www.quarin.com

Belle couleur rouge sombre. Nez discret, frais et fruité. Bouche tendre, très fruitée à la structure lancée et accompagnée d'une note un peu vive en finale. Longueur normale.

www.quarin.com

Note : 14.75-15 - 12^{ème}me RAPPORT -

TAST

Proportionnellement moins complet et idéal que le blanc, mais frais, agréable et subtil dans ses arômes et dans son corps et d'une fidélité exemplaire au style bordelais classique

TAST

Note : 15,5/20

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

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

Robe : rubis aux reflets bleutés, limpide et brillante.

Nez : Flatteur et complexe, d'une grande amplitude, évoluant des arômes de petits fruits noirs et rouges (cassis, framboise) et d'arômes rehaussés de notes de poivron, de menthe, de cuir et de cèdre.

Bouche : droite et ferme pourvue d'une matière noble, d'une texture fine et onctueuse et d'une solide charpente.

Accord mets-vin : une palombe rôtie.

Commentaires : un vin à découvrir absolument !

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Robe rubis foncée. Nez profond et complexe aux notes épicées, voire légèrement animales. Bouche de grande souplesse et suavité, avec des notes poivrées et épicées. Belle longueur, assortie de jolis tanins fins.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 16/20

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Le vin a progressé depuis les primeurs. La couleur est vive, le nez intense, suave. Il sent le cuir mouillé, les fruits mûrs, la framboise. Bouche aérienne, fondante dès l'entrée, puis le vin se développe savoureux, caressant, sur un corps moyen très aromatique, avec une légèreté vivacité en finale, rappelant certains bourgognes. On peut le goûter jeune et avant 2020.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15.5

GUIDE HUBERT

Magnifique nez très riche et puissant, avec des arômes de fruits noirs confiturés et de bois toasté, bouche dense, charnue et chaleureuse, riche, avec une bonne assise tannique, du fruit, un bois élégant et un bon potentiel de garde.

GUIDE HUBERT

SUD-OUEST

Un sol, un climat et un propriétaire à l'origine de renom. Ces trois éléments forgent, au Clos Floridène de Denis Dubourdieu, la stature de ces vins que l'on n'oublie pas. Située à proximité de la vallée du Ciron et de la forêt, qui lui offrent des nuits plus froides et une maturation plus tardive, cette production bénéficie d'un sol calcaire assez peu fréquent avec les sables rouges de Barsac. Avec 70 % de cabernet-sauvignon et 30 % de merlot, Denis Dubourdieu apporte ce vin un fruit, un moelleux et une fraîcheur assez rares sur les bords de la Garonne. Délicieux avec une viande rouge.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Complice avec un chocolat. On adore absolument.

SUD-OUEST

WWW.JANCISROBINSON.COM

Two-thirds Cabernet. The Dubourdieu's home property. Bright ruby. Pretty intense and focused — some real energy in this wine. Good minerality and gorgeously polished fruit on the mid palate. SO seductive. Nice dry kick on the end but you could actually enjoy it already.

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17

GAULTMILLAU

GAULTMILLAU

Note : 16/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Souple et délicat, moins dense en matière que Reynon, mais séduisant par son fondu et son charme délicatement fruité en finale. A boire.

LA RVF N° 597 SPECIAL BORDEAUX 2006

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 15/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —