



# CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 2005**

## 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

70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot.

#### Commentaire(s)

##### **BORDEAUX NEW YORK**

GG : dark ruby, full-bodied, smoked, vanilla, blueberry jam, violets. CF: earth and tar, new oak some blackberry, solid, powerful tannin for structure but fruit is masked, young. TW: slightly reductive on nose, black smoked fruits and earth, toasty. AB: dark color, good extraction, sweet cassis, plum, spice, easy to drink, smooth palate, inexpensive.

##### **BORDEAUX NEW YORK**

Note : \*\*\*(\*) 89.5/100

##### **THE WINE ADVOCATE**

This lower pedigree wine represents undeniable quality/value rapport in 2005. This vintage is so deep in quality among the better run, less heralded estates that these wines should appeal to readers looking for terrific values from Bordeaux. Most of these wines are Merlot-based and will be drinkable young. Sleeper of the vintage.

##### **THE WINE ADVOCATE**

Note : 87- 89 pts

##### **LE POINT**

Floral, rose Pierre de Ronsard, une touche d'épice, bouche élégante, assez classe, tanins vigoureux en milieu de bouche, un vin tendu et fin où le fruit tient la vedette.

## LE POINT

Note : 16/20

### CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Vin coloré et très fruité au nez rappelant les fruits blancs et les fruits rouges. Bouche tendre et très fruitée, évoluant sur un corps normal et un goût de poire au vin. Très belle longueur savoureuse et sans cesse grasse.

### CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15.5/20

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Chaleureux et charnu, avec des tanins serrés et une bonne fraîcheur. Cité comme l'un des dix plus grands vins du millésime (3<sup>e</sup> place).

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

### GUIDE HACHETTE DES VINS

Si certains crus girondins ont choisi d'être « tendance » en élaborant des vins très concentrés, parfois un peu difficiles à boire, ce reproche ne saurait être adressé à Denis Dubourdieu, qui a fait du Clos Floridène une valeur sûre. Le 2004 fut coup de cœur en rouge. Assemblage à parts presque égales de cabernet-sauvignon (55 %) et de merlot, ce 2005 joue dans le registre du charme, de la finesse et de l'élégance, tant dans son bouquet de cassis et de cerise nuancé de notes de moka qu'au palais et en finale. Souple, suave et bien équilibré, c'est un vin plaisir, qui sera prêt dans deux à trois ans. Le même esprit se retrouve dans le blanc 2005 ; frais, fin et souple, ce millésime sera à boire jeune.

### GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : Il est cité. \*

### LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Robe pourpre très soutenue, nez intense complexe, puissant et raffiné, bouche charpentée avec une très belle texture, des tanins harmonieux et une très grande allonge. Classique et racé.

### LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 17/20