



# CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 2004**

## 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)

**WWW.DECANTER.COM**

**WWW.DECANTER.COM**

Note : \*\*\*

#### CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Un joli fruit enrobe ce vin de demi corps, l'Ãger et ÃquilibrÃ.

#### CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 7/10

#### CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

#### CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 16/20

#### CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

La couleur est bonne et le nez puissant, fruitÃ et finement fumÃ. Juteux Ã l'entrÃe de bouche, presque moelleux au milieu, trÃs savoureux partout, il s'installe en finale sans une once de rigiditÃ tannique.

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

## CARNETS DE Dégustations

Note : 15/20

### VINO MAGAZINE

Très bon.

### VINO MAGAZINE

### VINO MAGAZINE

Nez expressif et agréable de fruits noirs avec des notes minérales et de café que l'on retrouve dans une bouche dense, équilibrée et au fort potentiel.

### VINO MAGAZINE

### TAST PRO

Grande complexité aromatique, association originale de notes florales (presque bourguignonnes), sans doute liées au sol calcaire, et fumées, tannin épique, belle persistance. Un modèle d'élégance bordelaise.

### TAST PRO

Note : 16/20

### GUIDE HACHETTE DES VINS

Valeur sûre et reconnue de l'appellation, ce cru, situé à Pujols-sur-Ciron, a été constitué par Denis et Florence Dubourdieu en 1982. Il est une fois de plus la hauteur de sa renommée avec ce vin. Il ne cache pas son potentiel de garde, cinq à dix ans, que montrent le volume de son palais et la longueur de sa finale charnue. En même temps, il sait se faire très séduisant par sa maturité et son bouquet intense, où se mêlent les notes de fruits noirs et rouges, de vanille.

### GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : \*\*

### VINS ET SANTE

Imposante parure grenat dense à reflets auburn. Dominateur et complexe son bouquet affiche des arômes de violette, d'herbe fraîchement fauchée, de truffe hachée, de liqueur de cerise, de mûre, de cumin et de bois précieux. Dès l'attaque, il s'impose sans modulation avec ses tanins nobles, sa matière charnue, son équilibre sans faille entre puissance et velouté, ses saveurs de Kirsch, de confiture de cassis, de bois fumé, de baie de genièvre et de silex. Une bouteille pleine d'élégance à déguster sur un rôt de bœuf.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## VINS ET SANTE

### GUIDE HUBERT

Nez intense, complexe et très raffiné ; bouche solide, charpentée, avec une excellente texture et un grand équilibre. Un gros potentiel

### GUIDE HUBERT

Note : \*\*\*\*\*

### IN VINO VERITAS

L'harmonie et l'équilibre bordelaise ne sont pas de vains mots en 2004 chez les vignerons qui, tout en travaillant de façon moderne, ne se laissent pas (ou plus) tenter par les sirènes parkeriennes. Le 2004, 70 % cabernet sauvignon pour 30 % merlot, illustre bien cette approche : nez pur de fruits rouges et noirs, discrète touche florale aussi et notes de mine de crayon, bouche à l'équilibre classique avec une belle qualité de tannins fruités et juteux qui ne marquent pas exagérément le vin. Pas plus d'ailleurs que la barrique. La finale est de bonne persistance.

### IN VINO VERITAS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —