



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2003

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'&oeil;notourisme.

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)

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Ce vin est en train de changer de style. Bien que ce soit un Graves, jusqu'à en 2001, ce cru présentait deux particularités : d'abord un terroir calcaire, ensuite un encépagement à 80 % de cabernet-sauvignon. Cette association était unique à Bordeaux. Depuis le cru est passé de 5 hectares à 17 hectares par adjonction de vieilles vignes. Le pourcentage de merlot est passé de 20 % à 35 %. De fait, ce vin jusqu'à lors plutôt élancé et longiforme en bouche, à cause du calcaire et du cabernet-sauvignon, a pris en 2003 plus de largeur et plus de hauteur. Il a gardé son bel équilibre et son tanin velouté. Il est le plus pulpeux des Clos Floridène rouges que je goûte. Une réussite aiguillonnée par la perspective d'un classement des vins de Graves.

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Delicieuse finesse aromatique, raisin bien mûr, ouvert, savoureux, mais sans la complexité des vins du nord des Graves. A boire dans les dix ans.

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Note : 7,5/10

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez épanoui de fruits noirs mûrs et de fumé, bouche volumineuse, tanins de qualité, finale longue, très élegant. Un grand classique de l'appellation.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

RETRO OLFACTION

Coup de cœur.

RETRO OLFACTION

FRANCE EXPORTATION

Une belle robe grenat, brillante et nette. Le bouquet démontre une complexité aromatique remarquable développe des arômes de prune cuite, de fraise des bois, avec des notes de vanille, de poivre blanc. L'attaque en bouche est ronde, fruitée, soutenue par des tanins qui demandent à se fondre encore mais laisse envisager un excellent potentiel. Très bien.

FRANCE EXPORTATION

VINO MAGAZINE

Robe cerise sombre. Nez bien ouvert aux arômes de fruits noirs et épices. Attaque profonde et souple, bouche ample, démontre une bonne densité fruitée aux tanins bien enrobés. Finale longuement fruitée, à la chair exquise.

VINO MAGAZINE

VINO MAGAZINE

Les amateurs d'un boisé torréfié aimeront le Clos Floride 2003 de Denis Dubourdieu dominé par le cabernet-sauvignon (pour 70%). Très présent au nez, le bois se montre intégré en bouche grâce à une bonne maturité des raisins. Il est assumé. Beaucoup d'ampleur et tanins mûrs.

VINO MAGAZINE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —