



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2002

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)

LE NOUVEL OBSERVATEUR

Un modèle de vin bien élaboré, avec des arômes largement toastés et fumés, des fruits rouges et des tanins d'une grande finesse. La bouche est souple et équilibrée. Un bonheur.

LE NOUVEL OBSERVATEUR

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

La robe se montre intensément colorée. La prise de bois domine encore le nez, mais le fruit s'avère mûr et savoureux. L'ensemble en bouche est riche et complet, avec de beaux tanins mûrs et denses.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 7.5-8/10

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Le cru affirme sa personnalité et sa progression qualitative. La couleur est très intense. Le nez discret apparaît pour l'instant finement rôduit mais très fruité. Pour la première fois peut-être, il ne fait pas apparaître cette année son caractère lancinant plutôt large. Très belle douceur à l'attaque, ensuite le vin se développe juteux, savoureux, avec du gras et de la dynamique. La longueur aromatique accompagne un tanin élégant et sans raideur. Bonne persistance.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

LE POINT

Fruits rouges, cerise, note de violette, mangue, pâche, complexe et subtil, tanin doux, soyeux, boisé discret, droit, long, une trame qui soutient le fruit et prolonge les sensations. Très beau Graves.

LE POINT

Note : 17/20 COUP DE CÅUR BORDEAUX PRIMEUR 2002.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Sélectionné par la revue du vin de France primeurs 2002.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

WINE SPECTATOR

WINE SPECTATOR

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Ce 2002 élargit le caractère longiforme régional que donne le cabernet-sauvignon sur calcaire. Il est en effet plus charnu que dans les millésimes précédents. Le fruit est toujours aussi pur. Finale sur des saveurs de réglisse et un tanin aromatique et distingué. Datés 2007 et avant 2014.

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Note : 15.25/20

GUIDE HACHETTE DES VINS

Certaines signatures sont des gages de qualité. Celle de Denis Dubourdieu est de celles-là ; le Clos Floridène 2002 obtient une étoile.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *

GUIDE HUBERT

Nez de caractère offrant de superbes arômes de cabernet bien mûr, avec des notes fumées et minérales très évidentes ; bouche charnue, savoureuse, vigoureuse, avec une grande maturité de tanins et bon équilibre en finale.

GUIDE HUBERT

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Note : ****

SAVEUR - VINS DE TERROIR

TrÃ¨s belle robe, nez fin, souplesse en attaque, harmonie, longueur et finale sur la rÃ©glisse, ce Graves rouge 2002 bien dans sa peau peut attendre encore deux Ã trois ans et s'Ã©tendre sur toutes les viandes.

SAVEUR - VINS DE TERROIR

THURIES GASTRONOMIE

(â€!) Robe soutenue, rubis foncÃ©. TrÃ¨s plaisant, les arÃ©mes s'expriment sur un registre rÃ©solument fruitÃ© et proche du raisin. C'est un ensemble gourmand de fruits compotÃ©s, de framboise, extrÃ¢mement bien respectÃ© par un Ã©levage totalement bien intÃ©grÃ©. La bouche joue sur la concentration moyenne, fraÃ®che et largement pourvue en fruit. C'est un Graves Ã©quilibrÃ© qui donne un plaisir immÃ©diat et qui s'Ã©tend avec beaucoup de nature.

THURIES GASTRONOMIE

Note : ****

BORDEAUX NEW YORK

BORDEAUX NEW YORK

Note : ***(*) 89.5/100

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