



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2001

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.

Commentaire(s)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez dâ€™une rare complexité, bouche riche, ample, avec des tanins serrés et veloutés qui tapissent bien le palais, un fruit intense et surtout une grande fraîcheur en finale et une superbe allonge.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Pourrait se révéler comme étant la plus belle cuvée de la propriété. Toujours aromatique, il gagne cette année un caractère velouté et plus de largeur que d'habitude.

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Note : 15.5/20

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Le Graves rouge possède de l'élégance habituelle du cru et une structure tannique fine et profonde qui apportent au vin un classicisme de très bon aloi.

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Note : 7.5/10 *

GUIDE HACHETTE DES VINS

Sables rouges sur calcaire fissuré, le terroir de Pujols rappelle celui de Barsac. Ce qui n'empêche pas de se prêter à l'élaboration de beaux vins rouges. Tout au moins, ce 2001 dont la robe rubis est totalement d'esprit bordeaux. Au bouquet, les arômes toastés rappellent l'élevage mais sans enlever le caractère fin et typé de l'ensemble. Souple et progressive, l'attaque introduit un palais racé, savoureux, bien équilibré et

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

harmonieux. La finale qui garde la même tonalité invite à une garde de trois ou quatre ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Ce cru qui appartient à l'un des plus grands vignobles bordelais se montre intensément coloré. La prise de bois domine encore le nez, mais le fruit s'avère mûr et savoureux. L'ensemble en bouche se révèle complet et riche, avec de beaux tanins mûrs et denses. A garder trois à cinq ans.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —