



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 1999

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)

GUIDE FLEURUS DES VINS

Note de menthe au nez, corps souple, grain fin, de la tenue et de l'harmonie, il s'agit d'un vin de styliste.

GUIDE FLEURUS DES VINS

GUIDE FLEURUS DES VINS

Quand on pense Clos Floridène, on pense automatiquement au blanc. Le rouge 1999, pourtant présente bien des atouts par sa suavité et sa droiture.

GUIDE FLEURUS DES VINS

Note : 8/10

CLIVE COATES

A nicely Cabernet-based wine. Good acidity. Ripe tannins. Lovely fruit. This has style and depth. Medium to medium-full body. Very good for what it is.

CLIVE COATES

CLIVE COATES

DIPLOME D'OR AU 10e CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS DE ZURICH

CLIVE COATES

GUIDE HACHETTE DES VINS

Grand spécialiste de la vinification des blancs, Denis Dubourdieu est un œnologue complet qui maîtrise tout aussi bien les techniques en rouge. À beaucoup d'autres, ce millésime en témoigne par l'harmonie qui

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

sâ€™établit entre les tanins et la chair pour donner un ensemble rond, élégant et chaleureux. Dâ€™jâ€™agrâ€™able, doté d’un nez élégant, émyreumatique et fruité, cette bouteille pourra être attendue quatre ou cinq ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

LE NOUVEL OBSERVATEUR

Professeur à la faculté de Bordeaux, spécialiste incontesté de la vinification des blancs, Denis Dubourdieu apporte régulièrement la démonstration qu’il maîtrise parfaitement l’élaboration des vins rouges.

LE NOUVEL OBSERVATEUR

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —