



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 1998

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'&oeilnotourisme.

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 HACHETTE DES VINS

Valeur sûre et reconnue de l'appellation, ce cru sort une nouvelle fois avec les honneurs de la preuve de la dégustation à l'aveugle. D'une belle couleur, ce vin montre sa personnalité par des notes fumées et minérales (silex), avant de s'ouvrir sur des parfums de fruits noirs et de cassis. Au palais, le bois est encore présent mais laisse apparaître un ensemble souple et rond qui est déjà agréable et équilibrant, tout en méritant une garde de trois à quatre ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

LES CHEMINS DU VIN

Le professeur Dubourdieu dans ses œuvres [!] le rouge 1998 se distingue par la finesse de ses armes de petits fruits à noyau.

LES CHEMINS DU VIN

CLIVE COATES

CLIVE COATES

VINUM

Le nez le plus retenu de tous les rouges et en cela très prometteur ; notes de réglisse, d'iode, de fruits des bois après l'affération ; compact en bouche avec des tanins encore très jeunes à ce stade, mais fermes et sans agressivité sur une trace d'amertume en finale : un beau vin, encore fermé, qui possède tous les atouts de l'élegance, mais a besoin d'air [!]. Et de temps. 2005 à 2020.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

VINUM

LE CHASSEUR FRANÃ‡AIS

Robe grenat lumineuse, nez fruitÃ© et minÃ©ral, arÃ©mes de raisin mÃ»r. Un vin plus suave que puissant.

LE CHASSEUR FRANÃ‡AIS

DECANTER

Meilleur vin de lâ€™annÃ©e 2002.

DECANTER

GUIDE FLEURUS DES VINS

Nez dÃ©voilant des arÃ©mes de fruits rouges et noirs lÃ©gÃ©rement rehaussÃ©s de notes vanillÃ©es. Bouche concentrÃ©e et puissante, soutenue par des tanins soyeux. Un vin rouge harmonieux et veloutÃ©, parfait reprÃ©sentant dâ€™une appellation passionnante.

GUIDE FLEURUS DES VINS

Note : 15/20

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