



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2010

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.

Assemblage

90 % Cabernet-Sauvignon - 10 % Merlot

Commentaire(s)

THE WINE PATRIOT

THE WINE PATRIOT

Note : 92.5/100

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012

Ne passez pas à côté du délicieux rosé. Sa robe est pâle, mais pas trop, ses arômes sont fruités mais avec une touche d'agrumes, la bouche est vive, mais pas acide, désaltérante. Un rosé de plaisir.

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012

Note : 15

GUIDE HACHETTE DES VINS 2012

L'emblème de Floridène est un magnifique voilier. Il orne l'étiquette des vins de Denis Dubourdieu, comme une invitation au voyage et à la découverte. Celle de ce 2010 par exemple, bâti à 90 % sur le cabernet-sauvignon complété par un brin de merlot. Il est paré d'une robe claire aux reflets saumonés. Dès le premier nez, des parfums amyliques et citronnés s'échappent, annonçant une bouche fraîche et délicate, tout en souplesse. La longue finale aux nuances de fruits rouges se révèle surtout florale. Des mini-pizzas à l'heure de l'apéritif sauront mettre cette bouteille en valeur.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2012

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —