



CLOS FLORIDENE

☞ Clos Floridène Rouge ☞

Appellation

Graves Rouge A.O.C.

Producteur

Denis & Florence DUBOURDIEU EARL - 33410 BEGUEY

Situation & Histoire

Le Clos Floridène, à Pujols sur Ciron, dans les Graves, a été progressivement constitué par Denis et Florence Dubourdieu depuis 1982, grâce à des achats successifs de parcelles, situées sur les meilleurs terroirs viticoles. Le nom du cru est d'ailleurs forgé grâce aux deux prénoms de ses fondateurs.

Sols

D'un point de vue géologique, le terroir de Clos Floridène ressemble ici beaucoup à celui de Barsac. Une mince couche de sables argileux riches en oxyde de fer, « les sables rouges du Barsacais », recouvre le sous-sol calcaire. Cette dalle rocheuse limite la profondeur d'enracinement de la vigne à environ 50 cm. Au cours de l'été, le calcaire finement poreux restitue à la vigne l'eau dont il s'est imbibé pendant l'hiver, évitant une contrainte hydrique excessive. Une petite partie du vignoble de Clos Floridène (3,1 hectares), sur la commune d'Illats, occupe une croupe argilo-graveleuse.

Encépagement

18,4 ha 66 % Cabernet Sauvignon - 34 % Merlot

Assemblage

65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot

Vinification & élevage

La vendange mûre, cueillie à la main, subit 20 à 25 jours de cuvaison régulée à 30°C. L'élevage, pendant 12 mois est effectué en barriques de chêne dont un tiers est neuf.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —