

Club toulousain *In Vino Veritas*
Verticale du Graves Clos Floridène (de 2007 à 1992, soit 16 millésimes)
Mardi 3 février 2008

La dégustation, préparée par Didier Sanchez, est commentée par Laurent Gibet.
Photos et mise en page : Christian Declume.

Quelques commentaires de contexte :

Nous remercions M. Denis Dubourdiou d'avoir accepté de nous céder quelques vieux millésimes de sa cave.
Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 7 jours avant notre rendez-vous.
Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30.

Ce compte-rendu, même s'il rapporte les notes de chaque séance, détaille les impressions du soir car il n'a pas été possible de faire un CR l'après-midi.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle, du plus jeune au plus vieux

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau

DS : Didier Sanchez - LG Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun - CD : Christian Declume - EG : Eddy Gautier



Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 10)



1. Graves : Clos Floridène 2007

(55% Sémillon/44% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS15,5/16 - CD16. Note moyenne AM : **15,8**

Le soir : DS15,5 - LG14,5 - MS14,5 - EG15. Note moyenne SOIR : **14,9**

Robe brillante, avec de beaux reflets verts.

Nez net : agrumes, menthe, poire, pointe exotique (ananas). Pas variétal mais typé.

Bouche correcte, à la fois assez charnue et suffisamment acide, de belle progression. Volume seulement moyen.

Rappel : Graves blanc - Clos Floridène 2007 - 7/10/08 (EG)

DS15,5 - LG13,5 - MF14 - MS12,5 - EG13. Note moyenne : **13,7**

Nez qui nous laisse deviner des arômes de sauvignon avec un élevage bois assez discret. Arôme exotique.

Bouche franche avec beaucoup d'acidité en finale. Certains se sont dirigés vers la piste d'un Sancerre.



2. Graves : Clos Floridène 2006

(55% Sémillon/44% Sauvignon/1% Muscadelle)

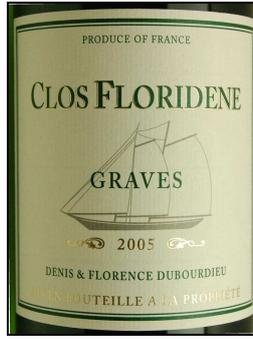
L'après-midi : DS14,5 - CD14,5. Note moyenne AM : **14,5**

Le soir : DS15 - LG14,5/15 - MS14 - EG15,5. Note moyenne SOIR : **14,8**

Bonne intensité colorante sans plus.

Nez peu expressif, marqué par le soufre : ensemble végétal, agrumes, oeuf dur.

Bouche assez grasse, plus pleine que celle du 2007 pour une partie (seulement) des dégustateurs. Simple, de longueur raisonnable, elle plonge peut-être un peu plus vite que celle du 2007.



3. Graves : Clos Floridène 2005

(60% Sémillon/39% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS16 - CD15,5. Note moyenne AM : **15,8**

Le soir : DS15 - LG15 - MS15 - EG15. Note moyenne SOIR : **15**

Robe similaire à celle du 2006.

L'olfaction prend en revanche une tournure résolument sudiste (roussanne , grenache), en associant des senteurs déjà évoluées et presque provençales de fruits (pomme, agrumes), de miel, de nougat, de menthe. Bouche plutôt riche mais conservant une certaine fraîcheur, se travestissant un peu en celle d'un Châteauneuf.

Rappels :

a. Graves blanc - Clos Floridène 2005 : 3/7/08 (LG)

DS14 - PC13,5 - LG13 - MS13,5. Note moyenne : **13,5**

Bien plus preste (et moins ensarcophagé) que Bouscaut 2005, sans réellement convaincre.

Goûts simples, variétaux (buis, citron). Finale courte et amère.

b. Graves blanc - Clos Floridène 2005 : 11/3/08 à l'ouverture (PR)

DS14,5 - PR13,5 - CD14. Note moyenne : **14**

Robe fluide, paille aux reflets verts.

De nouveau une expression simplette, végétale (buis, bourgeon de cassis).

Bouche ingrate, couplant acidité et amertume. Certes fraîche, voire tonique, mais manquant d'expression mûre.

Graves blanc - Clos Floridène 2005 : 11/3/08 après 5h d'aération (LG)

DS14 - LG13,5 - MS13,5. Note moyenne : **13,7**

Nez simple, variétal, mais par bonheur sans boisé gênant (cf. la main lourde sur le 2004) : citron, végétal (buis). Bouche fort limitée mais pure, nature, un peu pointue (acidité) et amère. De par son naturel d'expression, elle est en l'état tout de même plus satisfaisante que celle de Fieuzal 2005 et domaine de la Solitude 2004. Livraison un peu chiche tout de même.



4. Graves : Clos Floridène 2004

(60% Sémillon/39% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS14 - CD13,5. Note moyenne AM : **13,8**

Le soir : DS14 - LG13,5 - MS13,5 - EG14. Note moyenne SOIR : **13,75**

La robe devient dorée.

L'évolution aromatique se caractérise par des odeurs de citron confit, de cire, de confiture de prunes, de végétal.

Bouche au caractère végétal accentué, assez dodue, brève, desservie par sa fadeur. +



5. Graves : Clos Floridène 2003

(50% Sémillon/49% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS14,5 - CD14. Note moyenne AM : 14,3

Le soir : DS14,5 - LG14 - MS14,5 - EG13,5. Note moyenne SOIR : 14,1

Exhalaisons opulentes très Rhône Sud : cédrat confit, calisson (et son côté subtilement anisé), miel, ananas confit, raisin sec, herbes de Provence. On pourrait aussi se croire en Provence (inflexion balsamiques) ou encore à Pouilly-Fuissé (en raison de la relative fraîcheur de la bouche).

En bouche, le message n'est que de moyenne intensité, toujours un peu amer. Un peu téléphoné mais pas embourbé.



6. Graves : Clos Floridène 2002

(59% Sauvignon/40% Sémillon /1% Muscadelle)

L'après-midi : DS14,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,5

Le soir : DS14,5 - LG14,5 - MS14,5 - EG14. Note moyenne SOIR : 14,4

Le sauvignon est ici très manifeste, déclinant des senteurs marquées de buis, de pomelo, de cire, de citron, d'ananas, de fruits exotiques acidulés.

Matière assez légère mais tonique, fruitée, restant un peu linéaire toutefois pour réellement séduire.



7. Graves : Clos Floridène 2001

(59% Sauvignon/40% Sémillon /1% Muscadelle)

L'après-midi : DS16,5/17 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,5

Le soir : DS16,5 - LG16 - MS15,5 - EG16,5. Note moyenne SOIR : 16,1

Robe dorée, ayant préservé de beaux reflets verts.

Nez complexe, altier, envoyant des senteurs nobles et profondes : fougère, calament, citron confit, iode,

régliste. On pense ici un peu au domaine de Chevalier 2001 (ce sera vrai aussi en bouche).

Bouche bien en place, de belles dimensions, pleine de vitalité, avec un élevage au service du vin. Très belle portance pour cette réussite incontestable, harmonieuse. Force et lumière pour un vin qui convainc plus que les fois précédentes.

Un vin optimal qui intègre parfaitement ses composants et semble transcender la cuvée. On pense alors un peu à Silex 2001 de Dagueneau également, en raison de cette infime vibration minérale.

Rappels :

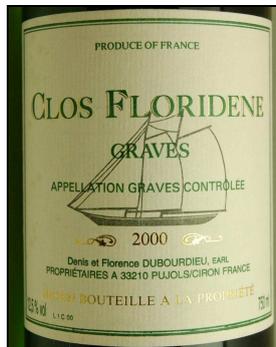
a. Graves blanc - Clos Floridène 2001 : 26/6/07 (LG) - 13,5/20

Sauvignon marqué, en mode simple, variétal : bourgeon de cassis, agrumes. Bouche citronnée, maigrelette, vite ennuyeuse.

b. Graves blanc - Clos Floridène 2001 : 7/6/04 (PC)

DS14,5 - PP14,5 - PC13 - LG14,5. Note moyenne : 14,5

Expression spontanée de sauvignon au nez, plus simple que les précédentes. Des fruits blancs, de la floralité, une touche boisée. Saveur d'agrumes, finale très vive et plutôt abrupte.



8. Graves : Clos Floridène 2000

(50% Sémillon/49% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS15 - CD14. Note moyenne AM : 14,5

Le soir : DS14 - LG13 - MS13 - EG13. Note moyenne SOIR : 13,2

Le vin paraît victime d'une sorte d'incontinence aromatique, principalement affublé de notes lourdes de tarte tatin, de citron confit et d'encaustique. Il fait plus vieux que son âge.

Bouche délitée, absente, précocement caduque. Les pièges du millésime ...



9. Graves : Clos Floridène 1999

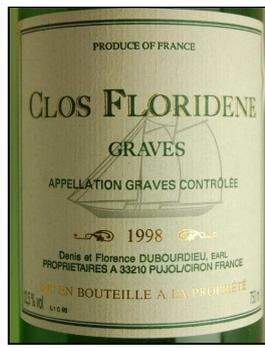
(60% Sémillon/39% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS13,5 - CD13. Note moyenne AM : 13,3

Le soir : DS14,5 - LG14,5 - MS14 - EG14. Note moyenne SOIR : 14,3

Notes plus fraîches de végétal, de citron, de pomme, d'iode, de champignons. Pointe grillée chapeautant l'ensemble.

Bouche au fruit préservé, plus enrobée (la dotation du millésime ?) mais correctement acide.



10. Graves : Clos Floridène 1998

(60% Sémillon/39% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS14,5/15 - CD14. Note moyenne AM : **14,5**

Le soir : DS14,5/15 - LG13,5/14 - MS14 - EG14,5/15. Note moyenne SOIR : **14,3**

Senteurs restées assez jeunes dominées par le buis et les agrumes.

Matière moyenne, assez vive, pas mal mais malheureusement un peu ric-rac en termes de complexité.



11. Graves : Clos Floridène 1997

(60% Sémillon/39% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS12 - CD11. Note moyenne AM : **11,5**

Le soir : DS12 - LG12 - MS12 - EG12. Note moyenne SOIR : **12**

Parure jaune fluo.

Au nez, ce sont des notes soutenues d'asperge qui prennent l'ascendant. Pas totalement nauséabond mais définitivement inélégant.

Bouche aux goûts ingrats, creuse, heureusement courte d'une certaine manière. Sensation réglissée, beaucoup trop amère.



12. Graves : Clos Floridène 1996

(60% Sémillon/39% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS16,5/17 - CD17. Note moyenne AM : **16,9**

Le soir : DS14 - LG15,5 - MS15,5 - EG15/15,5. Note moyenne SOIR : **15,1**

Comme dans le cas du 2001, on revient ici (au delà d'un peu de réduction) à des talentueuses senteurs suggestives du cépage : jaune d'oeuf, citron, végétal (chèvrefeuille, menthe, lys), coquille d'huître, allumette frottée. Cette impression minérale évoque Chablis. Le côté alliacé du vin (truffe) peut lui faire penser à

Jurançon.

Bouche intégrée (comme dans le cas du 2001) mais ici de volume moindre et plus portée par son acidité. Elle reste fine, fraîche, longue.

La sphère est belle, mais de diamètre clairement inférieur à celui du 2001. Constat différent lors de la dégustation de l'après-midi, apparemment.



13. Graves : Clos Floridène 1995

(50% Sémillon/49% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS15 - CD114,5. Note moyenne AM : **14,8**

Le soir : DS14 - LG13,5 - MS14,5 - EG14. Note moyenne SOIR : **14**

Robe jaune intégrant encore des reflets verts.

Arômes de jaune d'oeuf, d'agrumes, de végétal.

Bouche acidulée, un peu amère, de longueur moyenne. Peut-être un peu moins maigre que celle du 98, mais plus lassante en même temps.



14. Graves : Clos Floridène 1994

(60% Sémillon/39% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS13 - CD11. Note moyenne AM : **12**

Le soir : DS12 - LG12 - MS11,5 - EG12. Note moyenne SOIR : **11,9**

Habit flashy.

On retrouve la disgrâce dévalorisant le 1997, avec des notes de cosses de petit pois fraîches ; apparence peu invitante, pour le moins.

Matière acide, avare en goûts, amer.



15. Graves : Clos Floridène 1993

(60% Sémillon/39% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS12,5 - CD13. Note moyenne AM : **12,8**

Le soir : DS12 - LG12,5 - MS12,5 - EG12,5. Note moyenne SOIR : **12,4**

Robe dorée, brillante.

Panel aromatique sans trop de surprise : buis, miel, paille, zeste d'orange, fruit de la passion, truffe (un peu Jurançon, de nouveau).

Bouche chiche en saveurs, rudimentaire, dont l'acidité prend le dessus.



16. Graves : Clos Floridène 1992

(60% Sémillon/39% Sauvignon/1% Muscadelle)

L'après-midi : DS13 - CD14. Note moyenne AM : **13,5**

Le soir : DS13,5 - LG13/13,5 - MS13,5 - EG13. Note moyenne SOIR : **13,3**

Notes de citron, de pâte d'amande, couvertes d'un fumet soufré peu gracieux (un comble d'inélégance).

Bouche pauvre, amère, passée depuis probablement fort longtemps.

Conclusion

Un fond commun : végétal, agrumes (et leur amertume). Pas de minéralité notable, un peu comme à Pouilly-Fumé.

Des millésimes relativement marqués toutefois.

2005, 2001 et 1996, assez complets et longs, sortent nettement du lot.

La parole est à M. Denis DUBOURDIEU

Merci de nous avoir adressé les notes de la dégustation verticale de Clos Floridène faite par votre club. Je n'ai pas beaucoup de commentaires à ajouter aux vôtres. Je n'ai pas la même perception que vous de certains millésimes mais c'est l'avis du consommateur qui compte et non le mien. Par exemple, je préfère le 06 au 07 pour l'instant.

Je suis ravi que vous ayez aimé le 01 que j'ai souvent trouvé moins éclatant que le 98 que vous jugez inférieur...etc.

En revanche, comme vous, j'ai toujours placé le 96 en tête.

Encore merci de vous intéresser à nos vins et de prendre le temps de les décrire.

Tableau récapitulatif

Très bons vins			
1996	Clos Floridène	16,9	- 1.8
2001	Clos Floridène	16.5	- 0.4
Bons vins			
2007	Clos Floridène	15.8	- 0.9
2005	Clos Floridène	15.8	- 0.8
Assez bons vins			
2006	Clos Floridène	14.8	+ 0.3
1995	Clos Floridène	14.8	- 0.8
2002	Clos Floridène	14.5	0
2000	Clos Floridène	14.5	- 1.3
1998	Clos Floridène	14.5	- 0.2
2003	Clos Floridène	14.3	- 0.2
1999	Clos Floridène	14.3	+ 1.0
Vins moyens			
2004	Clos Floridène	13.8	0
1992	Clos Floridène	13.5	- 0.2
1993	Clos Floridène	12.8	- 0.4
1997	Clos Floridène	12	+ 0.5
1994	Clos Floridène	12	- 0.1

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

- + le vin s'est amélioré à l'aération
- - le vin s'est dégradé à l'aération

Moyenne de la dégustation	14,4	Ecart moyen (en valeur absolue)	0,6
----------------------------------	-------------	--	------------

