



# CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 2019**

## 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

45 % Sauvignon Blanc - 55 % Sémillon

#### Commentaire(s)

**[www.yvesbeck.wine.fr](http://www.yvesbeck.wine.fr)**

Jaune clair aux reflets verts. Bouquet invitant et subtile marqué par des notes florales, fruitées et minérales. Nuances de pierre à feu, d'ananas et de litchis. Attaque friande et rafraîchissante. Clos Floridène a de la race et est parfaitement équilibré. La structure assure la fraîcheur et soutient l'expression aromatique. Notes fruitées et salines en finale. Maintenant - 2028

**[www.yvesbeck.wine.fr](http://www.yvesbeck.wine.fr)**

Note : 92-93/100

**[www.quarin.com](http://www.quarin.com)**

Couleur pâle. Nez intense, fin, subtil et même complexe. Très jolies nuances de fleurs, de fruits et d'orange sanguine. Fondant dès l'attaque, avec un beau milieu de bouche, le vin évolue soyeux au toucher et très savoureux. Il s'étire longtemps en finale, noble dans son comportement général. C'est incrachable ! Assemblage : 55 % sémillon, 45 % sauvignon. A noter que depuis 2017, le Clos Floridène blanc est élaboré dans un chai dédié. Vous pouvez le servir décanté à la dernière minute jusqu'en 2025 et non décanté après. Un très bel Outsider. 2022 - 2035.

**[www.quarin.com](http://www.quarin.com)**

Note : 16.25/20 - 91/100

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

**[www.jamessuckling.com](http://www.jamessuckling.com)**

A fresh, lemony white with green-apple and white-peach undertones. It's medium-bodied, delicious and clean.

**[www.jamessuckling.com](http://www.jamessuckling.com)**

Note : 90-91

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —