



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2017

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

62% Sémillon - 34% Sauvignon - 4% Muscadelle

Commentaire(s)

WWW.DECANTER.COM

Jean-Jacques has done a great job in a vintage that you just know his father Denis Dubourdieu would have loved to make. 2017 has produced some of the best Graves whites for years (where they escaped the frost), and this has those singing touches of minerality that this terroir does so well. It's fairly subtle on the varietal side, with clear citrus and lemongrass notes, but it stays well away from caricature. It steals up on you, finishing with a really clear, juicy, saline character and good persistency, revealing those Barsac-adjacent limestone soils. Fermented in oak , 25% new, then kept in barrels for eight months with regular lees stirring. A buy!
Drinking Window 2020 - 2028

WWW.DECANTER.COM

Note : 93

WWW.WINESPECTATOR.COM

Enticing pear, white peach and honeysuckle notes are carried by bright acidity while wrapped in a slightly package.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 89-92

VERT DE VIN

Le nez est frais et juteux. On y retrouve des notes de citron mûr/juteux, de

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

pomme verte et plus légèrement de zestes, associées à de fines touches de mandarine juteuse, de pêche de vigne ainsi qu'à une pointe de raisin juteux. La bouche est juteuse, racée et offre une jolie trame acide / agrumes acidulés, une belle fraîcheur, un petit gras, de la gourmandise, de la rondeur ainsi qu'un joli grain. En bouche ce vin exprime des notes de citron mûr/juteux, de pomme verte juteuse, de pêche de vigne et plus légèrement de mandarine, associées à une pointe de zestes ainsi qu'à une discrète pointe de fruits exotiques en fond (fruits de la passion, quénette) et à de très discrètes / imperceptibles touches de toasté. Bonne longueur.

VERT DE VIN

Note : 92

www.quarin.com

www.quarin.com

Note : 15.75/89

WWW.WEINWISSER.ORG

WWW.WEINWISSER.ORG

Note : 17

THE WINE ENTHUSIAST

THE WINE ENTHUSIAST

Note : 91-93

Note : 90

www.thewinedoctor.com

An attractive nose here, fresh and pure, with lovely pine needle, apple, and grapefruit pith character. The palate shows a lightly creamed orchard fruit substance, with an appealing and lightly bitter substance, filled with sensual citrus character but with balancing bitterness and a rather delicate acidity. A strong effort here in the context of a difficult vintage.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

www.thewinedoctor.com

Note : 92-94/100

B my Bordeaux

Pale lemon yellow. Apples, some citrus and grapefruits nose. Fresh acidity, fruity, apples, minerals, lighter but delicate and nuanced, lovely.

B my Bordeaux

Note : 88-90

www.vinous.com

The 2017 Clos Floridène blanc has a really classy bouquet, very well defined with citrus lemon, lime and light crushed pebble aromas. This is very pure and focused. The palate is well balanced with a twist of sour lemon on the entry, a fine bead of acidity with a very saline finish. This is a really interesting Clos Floridène thanks to the expressive Sémillon.

www.vinous.com

Note : 91/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —