



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2013

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 (jusque-là 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'&oeil;notourisme.

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

56 % Sauvignon - 43 % Sémillon - 1 % Muscadelle

Commentaire(s)

www.bettanedessauve.com

Fruit sublime, grande complexité, raffinement habituel, bouche charmeuse, ample, charnue, longue et d'une fraîcheur rare.

www.bettanedessauve.com

Note : 91/100

DECANTER

Recommended.

DECANTER

Note : 16/20 - 86/100

www.thewinepatriot.com

Ananas, Floral, orange sanguine ; bouche franche, tendue, finale persistante sur la minéralité - calcaire.

www.thewinepatriot.com

Note : 90/92

WWW.WINESPECTATOR.COM

A brisk, herb-inflected version, with thyme, chive and savory notes leading the way, followed by nervy lemon peel and jicama accents. The finish gives way to a white peach and fleur de sel edge, hinting that this may develop some weight and

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

breadth in the cellar. Fans of the bony style will love this now. Sauvignon blanc, Sémillon and Muscadelle. Drink now through 2018

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 90

WWW.BECKUSTATOR.COM

Jaune clair. Bouquet expressif et complexe avec des notes d'agrumes et de safran. Je relève aussi des fruits de la passion et une touche florale. Attaque fruitée, rafraîchissante. Le vin est équilibré et agréable. Il pourrait être un peu plus audacieux, mais sa fraîcheur et sa minéralité plaident pour lui. Idéal à l'apéritif ou avec un plat de poisson d'eau douce.

WWW.BECKUSTATOR.COM

Note : 88/100

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