



# CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 2011**

## 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

55 % Sauvignon - 44 % Sémillon - 1 % Muscadelle

#### Commentaire(s)

##### **WWW.WINESPECTATOR.COM**

This has lovely verbena and thyme notes, along with white asparagus and citrus oil hints and a crackling finish. Pure, chiseled and delicious.

##### **WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 90/93

[www.matthewjukes.com](http://www.matthewjukes.com)

[www.matthewjukes.com](http://www.matthewjukes.com)

Note : 17.5

##### **TAST**

Magnifique ! Fruit pur, minéralité cristalline, bouche charnue, avec de la rondeur, du gras, de grands arômes racés et persistants, et une longue finale parfaitement équilibrée.

Primeurs 2011 à Bordeaux N° 74

##### **TAST**

Note : 16.5/20

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

Couleur jaune vert, pâle. Nez intense, frais, subtil, sentant bon la poire, la pêche

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

et la menthe. Entrée en bouche ample, le vin se développe moelleux et quasi velouté, avec beaucoup de goût et une très grande suavité. Note complexe de truffe, réglisse, pêche. Finale longue, aromatique finement citronnée dans la persistance. Un superbe vin fin. <em> </em><em>Rapport 10 (1er mai 2012)</em>

**www.quarin.com**

Note : 16.5/90

#### **THE WINE SOCIETY**

Denis Dubourdieu, a leading expert on white wine vinification, owns this estate and the wine is a true standard bearer for white Bordeaux. Lots of herbal aromas with apple and citrus notes precede a textured palate with nice fruit concentration and minerality on the finish. Drinking beautifully now but will age very well.

#### **THE WINE SOCIETY**

Note : 18/93

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Offers plump grapefruit peel and Meyer lemon pulp notes, with bracing verbena, gooseberry and chamomile accents. The long, pure, quinine-tinged finish leaves a mouth-watering feel. Drink now through 2015.

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 91/100

#### **TASTED**

Elegant nose, reductive with firm fruit, mineral note, citrus and peach ; medium to full with bright freshness, gentle oak and crisp, long finish ; good purity ; elegant style.

#### **TASTED**

Note : 90/100

#### **TASTED**

Bright, yellow with green hue. Clean and typical nose with aromas reminiscent of ripe pear, juicy lemon and a hint of boxwood. Discreet spiciness. On the palate well balanced with good length. Crisp character.

#### **TASTED**

Note : 90/100

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