



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2009

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

51 % Sémillon - 47 % Sauvignon - 2 % Muscadelle

Commentaire(s)

SOMMELIERS INTERNATIONAL

SOMMELIERS INTERNATIONAL

WWW.JANCISROBINSON.COM

Very precise, wellsculpted, mineral and exciting.
Drink 2012-2016

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 16.5

www.quarin.com

www.quarin.com

Note : 16.5

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Prometteur, avec une bouche bien bâtie, une jolie trame acide qui se fond bien.
De la persistance.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : Grandes réussites

LE FIGARO CLUB VIN

Robe paille. Nez réduit. En bouche, bel équilibre, avec de jolis arômes de pêche blanche, une vraie complexité. 50 % sauvignon, 50 % sémillon.

LE FIGARO CLUB VIN

Note : 91-93

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : Or p le aux reflets dorés et argentés, brillante, concentrée et lumineuse.
Nez : D voilant des parfums d'épices (muscade, poivre blanc, vanille) rehaussés à l'aération de notes de fleurs blanches. Bouche : Ronde, suave, dotée d'une matière grasse et épaisse. Finale d'une superbe longueur. Accords mets et vins : un gratin de fruits de mer. Commentaires : Superbe !

SOMMELIERS INTERNATIONAL

GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2012

GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2012

Note : 88/100

DECANTER

DECANTER

Note : ****16.5/20

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012

On sent bien dans le blanc 2009, que nous sommes face à un millésime chaud ! Sans perdre de son esprit frais et vif, l'opulence du milieu de bouche signe l'année avec une sensation d'acidité moins marquée. Il s'exprime donc sous un profil plus "sudiste".

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012

Note : 15/20

GUIDE HACHETTE DES VINS 2012

Difficile pour Denis Dubourdieu de renier ce vin baptisé d'un anagramme composé à partir des deux prénoms Denis et Florence (son épouse)). Ses

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons   Bordeaux depuis 1794* —

différents millésimes ont collectionné les étoiles. Et voici son septième coup de cœur. Un blanc, mi-sémillon mi sauvignon avec un soupçon de muscadelle. Sa remarquable prestation débute par une robe or pâle aux reflets verts ; elle se poursuit par un bouquet très fin et complexe, qui joue sur des notes d'agrumes (citron vert et pamplemousse) de fleurs printannières, de noisette et d'épices douces, sur un fond minéral. Le palais est parfaitement équilibré, soyeux, vif et long. Un vin superbe et bien typé qui pourra être apprécié tout de suite ou laissé en cave. Une seule règle à suivre : ne pas le confronter avec des mets trop forts en goût qui ne respecteraient pas sa délicatesse.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2012

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —