



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2008

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

57 % Sauvignon - 41 % Sémillon - 2 % Muscadelle

Commentaire(s)

WWW.EROBERTPARKER.COM

This has an attractive nose, fresh limes, apple-blossom and a touch of apricot. Nice purity and lift. The palate has a fresh vibrant entry, very apply, quite taut and linear towards the refreshing finish. Very fine. Tasted april 2009.

WWW.EROBERTPARKER.COM

Note : 87-89

WWW.JANCISROBINSON.COM

Denis Dubourdieu wine. Ripe melon and citrus fruit. Zesty and bright. Lovely freshness complemented by light oak spice and a creamy, leesy fullness on the mid palate. Tight just now but still long.

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17

www.quarin.com

Couleur pâle, nez discret, puis fruité, floral. Il est accompagné d'une note de mandarine et de fumée. Bouche ample, grasse au goût très fruité, au corps fondant. Finale distinguée, accompagnée d'une note vive, citronnée...

www.quarin.com

Note : 15.5-15.75

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

WEINWISSER

À boire entre 2012-2022

WEINWISSER

Note : 16/20

TERRE DE VINS

Cette marque, qui associe les prénoms de ses propriétaires, Florence et Denis Dubourdieu, est devenue en quinze ans le meilleur des graves blancs et surprendrait aisément beaucoup de crus prestigieux de Pessac-Léognan en dégustation à l'aveugle. Le nez d'agrumes et de vanille, relayé en bouche par une pointe saline et minérale, donne à ce 2008 un remarquable éclat, sans mollesse.

TERRE DE VINS

Note : 16/20

GUIDE GILBERT & GAILLARD

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Note : 87/100

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Note : *

GAULTMILLAU

Superbe Clos Floridène blanc au nez où se bousculent les fruits blancs, les agrumes et les notes de pain grillé. La bouche est minérale, dense, puissante, avec des fruits à croquer et un acidulé rafraîchissant.

GAULTMILLAU

Note : 16/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —