



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 (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

75 % Cabernet- Sauvignon - 25 % Merlot

Commentaire(s)

WWW.WINESPECTATOR.COM

Black cherry and black currant fruit glides through, with light anise and tar accents, staying graceful through the finish.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 89-92

VERT DE VIN

Le nez est frais, aromatique et offre une fine richesse (en fond). On y retrouve des notes de cassis, de fraise des bois mûre et plus légèrement de cassis associées à de petites touches de framboise écrasée, de poivre de Cuben ainsi qu'à une subtile pointe d'épices et d'amande. La bouche est fraîche, fruitée, équilibrée et offre de la jutosité ainsi qu'un joli gras. En bouche ce vin exprime des notes de framboise juteuse, de fraise charnue et plus légèrement de cassis associées à une touche de cerise, de réglisse, de toasté/caramélisé ainsi qu'à une très discrète/imperceptible pointe de lys (en fond) et d'iode (en fond). Bonne longueur.

VERT DE VIN

Note : 89-90

www.quarin.com

www.quarin.com

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

Note : 15.5/88

WWW.WEINWISSE.R.ORG

WWW.WEINWISSE.R.ORG

Note : 17

Note : 88

WWW.DECANTER.COM

Jean-Jacques Dubourdieu has done a good job with this wine. There's a little more extraction than some - a sign of confidence in his clay-red sand and gravel soils in the commune of Pujols-sur-Ciron, on the approach to Barsac. Aged in 33% new oak, this has a lift and sense of minerality through the palate, with fairly juicy blackberry markers. The acidity finishes just a little high, as I am finding in a lot of the red Graves this year, but it's a good wine with attractive weight.

Medium-term.

<p class="p-t-1">Drinking Window 2020 - 2028

WWW.DECANTER.COM

Note : 87

www.thewinedoctor.com

This opens with raspberry pavlova sprinkled with leaves of mint on the nose, mixed with a little smoky oak. The palate shows the same character, with a remarkably light presence of fruit, mixed with a flinty and reductive element. A very leafy style of Graves here, one which doesn't speak of the most convincing level of ripeness.

www.thewinedoctor.com

Note : 83-85/100

B my Bordeaux

Ruby. Scented, dark berries, anise, blueberries and minerals nose. Fresh acidity, ripe tannins, fruity, dark berries, anise, minerals, lovely balance, long.

B my Bordeaux

Note : 89-91

www.vinous.com

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

The 2017 Clos Floridène, the Graves Château owned by Florence and the late Denis Dubourdieu, has a well defined bouquet with perfumed blackberry and iris aromas. The palate is medium-bodied with supple tannins, a fine bead of acidity and a judicious sprinkle of black pepper on the finish. This consistent performer just goes and produces (yet another) delicious Graves that comes recommended.

www.vinous.com

Note : 90

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

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax. : 05 56 62 14 89 - doisy-daene@wanadoo.fr - www.denisdubourdieu.com