



# CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 2016**

## 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**

73 % Cabernet Sauvignon - 27 % Merlot

### **Commentaire(s)**

#### **WINE SPECTATOR**

Ripe, with black cherry and plum sauce flavors, backed by a solid tarry edge.  
Focused finish.

#### **WINE SPECTATOR**

Note : 89-92

#### **B my Bordeaux**

Ruby, Blueberries, some vanilla, light spicy note, blackberries nose. Fresh acidity, ripe tannins, fruity, red berries, spices, dark fruits, juicy and elegant. Long.

#### **B my Bordeaux**

Note : 89-91

#### **[winenote.jeanniecholee.com](http://winenote.jeanniecholee.com)**

A juicy, fresh, well balanced Clos Floridene with dark, plums and lively flavors. The wine is fresh with good depth and lifted red currant and violet notes. An elegant, fairly intense red by the Dubourdieu Family.

#### **[winenote.jeanniecholee.com](http://winenote.jeanniecholee.com)**

Note : 91/100

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

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

Note : 16-90

#### **EN MAGNUM**

Le Clos Floridène produit une petite quantité de rouge très soignée qui rejoint maintenant la perfection du blanc, incomparable.  
(Nos quarante super Bordeaux)

#### **EN MAGNUM**

#### **VINOUS MEDIA**

The 2016 Clos Floridène is an attractive Cabernet Sauvignon/Merlot blend from the Dubourdieu family's vineyards in Graves. Black cherry, smoke, bittersweet chocolate, licorice and dark spices are all pushed forward. The 2016 is a bit more tannic and less plush than it usually is, but it is attractive nonetheless.

#### **VINOUS MEDIA**

Note : 87-89

#### **GAULT & MILLAU**

Réduit, iris, floral. Bouche droite, tendue, un vin aérien malgré la densité, très délicat. Finale aérienne. Sur la fraîcheur, gourmandise, la tension.

#### **GAULT & MILLAU**

Note : 16/17

#### **LE FIGARO CLUB VIN**

La robe est sombre. Le vin est souple, suave, charmant, assez tannique tout de même. 3-8 ans.

#### **LE FIGARO CLUB VIN**

Note : 16

#### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Le rouge de Floridène s'inscrit parmi les grandes réussites de l'appellation. Ce vin très charmeur est marqué par de beaux cabernets qui lui donne une intensité remarquable.

#### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : 17

## **TERRE DE VINS**

Assez fermé au nez, la bouche déroule pourtant de la profondeur de fruits rouges, cassis, un peu de fumé, et une structure tannique tout en finesse.

## **TERRE DE VINS**

Note : 15.5

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

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

Note : 89-91

[www.mybettanedesseauve.fr](http://www.mybettanedesseauve.fr)

Grande personnalité, fruit intense, mûr et frais en même temps, de la minéralité, bouche vigoureuse, franche, charnue, fruitée, dense et fraîche. Gros potentiel. Un Floridène de style solide.

[www.mybettanedesseauve.fr](http://www.mybettanedesseauve.fr)

Note : 92

Le meilleur jamais fait avec 2015 ! Couleur sombre, intense et belle. Nez moyennement aromatique, fruité, mûr, floral avec une touche originale de violette. Bouche suave, au toucher fin, avec de l'éclat dans le goût et une très belle finale sèvreuse et longue aux tannins un brins "minéraux". Ce vin a un début de Rive Gauche et une finale de Rive Droite.

Note : 16 // 90

Note : 17

## **VINOUS**

The 2016 Clos Floridène is an attractive Cabernet Sauvignon/Merlot blend from the Dubourdieu family's vineyard in Graves. Black cherry, smoke, bittersweet chocolate, licorice and dark spices are all pushed forward. The 2016 is a bit more tannic and less plush than it usually is, but it is attractive nonetheless.

## **VINOUS**

Note : 87-89

[winenote.jeanniecholee.com](http://winenote.jeanniecholee.com)

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

A juicy, fresh, well balanced Clos Floridene with dark plums and lively flavors. The wine is fresh with good depth and lifted red currant and violet notes. An elegant, fairly intense red by the Dubourdieu family.

**[winenote.jeanniecholee.com](http://winenote.jeanniecholee.com)**

Note : 91

**WINE SPECTATOR**

Ripe, with black cherry and plum sauce flavors, backed by a solid tarry edge. Focused finish.- J.M.

**WINE SPECTATOR**

Note : 89-92

**[www.yvesbeck.wine.fr](http://www.yvesbeck.wine.fr)**

Pourpre aux reflets violets. Bouquet subtil, complexe, aux notes de baies des bois, de réglisse et de cerises. Au palais, Floridène est légèrement crémeux, fruité, et doté de tannins aux grains fins. Ces derniers soutiennent bien le vin tandis que la structure octroie de la fraîcheur. Finale fruitée persistante, un vin tout en finesse qu'il ne faut pas sous-estimer dans son aptitude à aller dans le temps.

**[www.yvesbeck.wine.fr](http://www.yvesbeck.wine.fr)**

Note : 90/100

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