



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2012

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

50 % Cabernet Sauvignon - 45 % Merlot - 5 % Cabernet Franc

Commentaire(s)

WWW.WINESPECTATOR.COM

Nice bright style, with sleek Damson plum, cassis and dark anise notes. Charcoal hints frame the finish, lending some bass to the treble.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 88-91

www.quarin.com

Couleur sombre et intense. Nez fruité de type mûr. Bouche charmeuse, au toucher fin, avec de l'éclat dans la saveur.

www.quarin.com

Note : 15 // 87

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2015

Le rouge 2012 est rempli de fruit avec des notes de cerise noire. Il conserve une grande fraîcheur, dans un style croquant.

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2015

Note : 15.5/20

WWW.EROBERTPARKER.COM

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

From the famous Professor Denis Dubourdieu, this richly fruity, exuberant wine is very pure and shows lots of black cherry and blackcurrant fruit, a touch of smoke an earth, and a lush, heavy, velvety textured finish. Drink it over the next 78-8 years. A sleeper of the vintage.

WWW.EROBERTPARKER.COM

Note : 88/100

VALEURS ACTUELLES

Coup de coeur toutefois pour le clos-floridène rouge 2012, au nez de fruits rouges, de cassis, de fraise des bois et de cerise. La bouche est ample, fraîche et mentholée, minérale, très longue et persistante. Un grand vin, tout simplement !

VALEURS ACTUELLES

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —