



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2011

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

77 % Cabernet Sauvignon - 23 % Merlot

Commentaire(s)

WWW.WINESPECTATOR.COM

Sleek, elegant style, with high-pitched plum eau-de-vie, cherry skin and floral notes, and a nicely focused iron-tinged finish. Pure and focused.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 88-91

TAST

L'élégance habituelle du cru est au rendez-vous en 2011. La précision du fruit, la minéralité, la texture ample, la délicieuse fraîcheur et l'équilibre caractérisent cette belle bouteille.

Primeurs 2011 à Bordeaux N° 74

TAST

Note : 15.5-16/20

www.quarin.com

Couleur sombre et intense. Nez précis, fin, fruité, de type mûr. Jolie entrée en bouche moelleuse et savoureuse. Le vin se développe aromatique, bien bâti, avec du corps, du gras et une finale enrobée de bonne longueur. Un beau vin qui brille par sa sapidité dans une année qui en manque.

Rapport N° 9

www.quarin.com

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 15.27//87

LE POINT

Expressif, cassis, végétal frais, fruits noirs, matière fine, dense, savoureuse, long sur la finesse des tanins.

Bordeaux Millésime 2011- Le guide de Jacques Dupont - supplément du 17.05.12

LE POINT

Note : 15/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Tanins un rien anguleux, mais les saveurs de fruits dominant en finale. Ceux qui l'attendront cinq à dix ans se régaleront.

Spécial Millésime 2011 - N° 08279

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

GUIDE HACHETTE DES VINS 2015

Le cabernet-sauvignon domine l'encépagement rouge du Clos Floridène. Le 2011, malgré son élevage de douze mois en barrique, laisse bien parler le raisin associé à un boisé un peu fumé. On aime son attaque franche sur le fruit rouge, son équilibre et ses tanins soyeux.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2015

Note : *

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —