



# CLOS FLORIDÈNE

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

62 % Cabernet Sauvignon - 38 % Merlot

### Commentaire(s)

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

La couleur est sombre, dâ€™intensité normale. Le nez se présente fruité, aromatique et floral. Bouche longiforme, trās trās fruité, au toucher doux et à la corpulence moyenne!

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

Note : 14.75

#### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Notes de graphite et pivoine au nez. Bouche charnue, profonde, avec du fruit et de la fraîcheur pour ce graves élégant et équilibré.

#### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : Vin noté entre 17.5 et 15.5/20

#### LES ECHOS

Denis Dubourdieu, célèbre œnologue bordelais, intervient dans nombre de propriétés de la région, de France et du monde entier. Il a beaucoup fait progresser sa propre production à Flordane. Son millésime 2008, un joli rouge, trās long, sâ€™exprime avec beaucoup de charme.

#### LES ECHOS

Note : 15.5/20

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

## **GUIDE GILBERT & GAILLARD**

### **GUIDE GILBERT & GAILLARD**

Note : 86/100

#### **WEVA**

Nous sommes dans le terroir des Graves au sud de Bordeaux. Ce cru est la propriété de Denis Dubourdieu, célèbre oenologue, ayant pour spécialité les vins blancs à base de Sauvignon. Il produit aussi, de façon plus confidentielle, un Graves remarquable d'un style résolument classique qui fait la part belle à l'élégance du fruit. Ce 2008 est déjà extrêmement plaisant. Ses tanins soulignent sa fraîcheur et sa minéralité. Servir « carafé » en prenant soin de conserver une température de 16°. Idéal avec des petites salades de filets de rouget ou de viandes fumées.

#### **WEVA**

#### **LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012**

En 2008, le rouge est complet et se montre plus dense et intense que le 2007. Tanins sérieux, enrobés, avec une agréable minéralité en finale.

#### **LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012**

Note : 15.5

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —