



# CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 2009**

## History

Clos Floridène today covers an area of 40 hectares in the Graves appellation ; mostly it lies on the limestone plateau of Pujols sur Ciron, near Barsac. A few portions are on the pebbly terraces of Illats.

The name stems from the combination of the founders' names - Denis and Florence Dubourdieu.

In the early days , Clos Floridène, (1982) was a small two hectare plot of land planted with old vines of semillon and muscadelle. Furthermore there was the vigneron's homestead, an old cellar and two hectares of fallow land. This was immediately planted up with cabernet sauvignon.

Through the gradual purchase of adjacent portions the current vineyard was established. In 1991 Clos Floridène was substantially enlarged through the incorporation of Chateau Montalivet, a bordering thirteen hectare vineyard. The wines of Clos Floridène were first made in the cellar at Chateau Reynon. The first phase of building the cellar at Floridène started in 2004. The red Clos Floridène 2005 vintage was elaborated in this new facility.

The second phase of building started in 2016. The ultimate goal was to develop both the wine making installation as well as ageing facilities. Up until recently these were made at Chateau Reynon.

The original historic vigneron's homestead was also restored. It is now used as a B and B with an attached reception hall which allows Clos Floridène to host events and promote wine tourism.

The renovation work and building was completed in 2018. In all it took 36 years to launch Clos Floridène as an independent vineyard and winery. It is now internationally known.

## The wine

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.

## The vineyard

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.

## **Blending**

51 % Sémillon - 47 % Sauvignon - 2 % Muscadelle

## **Comment(s)**

**SOMMELIERS INTERNATIONAL**

**SOMMELIERS INTERNATIONAL**

**WWW.JANCISROBINSON.COM**

Very precise, wellsculpted, mineral and exciting.

Drink 2012-2016

**WWW.JANCISROBINSON.COM**

Note : 16.5

**www.quarin.com**

**www.quarin.com**

Note : 16.5

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Prometteur, avec une bouche bien bâtie, une jolie trame acide qui se fond bien. De la persistance.

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : Grandes réussites

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

Robe paille. Nez réduit. En bouche, bel équilibre, avec de jolis arômes de pêche blanche, une vraie complexité. 50 % sauvignon, 50 % sémillon.

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

Note : 91-93

#### **SOMMELIERS INTERNATIONAL**

Robe : Or p le aux reflets dorés et argentés, brillante, concentrée et lumineuse.  
Nez : D voilant des parfums d'épices (muscade, poivre blanc, vanille) rehaussés à l'aération de notes de fleurs blanches. Bouche : Ronde, suave, dotée d'une matière grasse et épaisse. Finale d'une superbe longueur. Accords mets et vins : un gratin de fruits de mer. Commentaires : Superbe !

#### **SOMMELIERS INTERNATIONAL**

#### **GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2012**

#### **GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2012**

Note : 88/100

#### **DECANTER**

#### **DECANTER**

Note : \*\*\*\*16.5/20

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

On sent bien dans le blanc 2009, que nous sommes face à un millésime chaud ! Sans perdre de son esprit frais et vif, l'opulence du milieu de bouche signe l'année avec une sensation d'acidité moins marquée. Il s'exprime donc sous un profil plus "sudiste".

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

Note : 15/20

#### **GUIDE HACHETTE DES VINS 2012**

Difficile pour Denis Dubourdieu de renier ce vin baptisé d'un anagramme composé à partir des deux prénoms Denis et Florence (son épouse)). Ses

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons   Bordeaux depuis 1794* —

différents millésimes ont collectionné les étoiles. Et voici son septième coup de cœur. Un blanc, mi-sémillon mi sauvignon avec un soupçon de muscadelle. Sa remarquable prestation débute par une robe or pâle aux reflets verts ; elle se poursuit par un bouquet très fin et complexe, qui joue sur des notes d'agrumes (citron vert et pamplemousse) de fleurs printannières, de noisette et d'épices douces, sur un fond minéral. Le palais est parfaitement équilibré, soyeux, vif et long. Un vin superbe et bien typé qui pourra être apprécié tout de suite ou laissé en cave. Une seule règle à suivre : ne pas le confronter avec des mets trop forts en goût qui ne respecteraient pas sa délicatesse.

## **GUIDE HACHETTE DES VINS 2012**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —