



# 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 (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**

44 % Sémillon - 56 % Sauvignon

#### **Commentaire(s)**

##### **WINE SPECTATOR**

Taut, with pink grapefruit zest, white peach and verbena notes backed by a steely hint on the finish

##### **WINE SPECTATOR**

Note : 89/92

##### **B my Bordeaux**

Pale lemon yellow. Apples, lemons, some spices, minerals nose. Fresh acidity, minerals, apples, refreshing, smooth texture, elegant, playful, some vanilla, long.

##### **B my Bordeaux**

Note : 91-93

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

##### **www.quarin.com**

Note : 16-90

##### **WWW.TIMATKIN.COM**

A fitting tribute to Denis Dubourdieu in his last vintage, this is sappy and refreshing, with grapefruit, wet stone and fresh herb aromas framed by subtle vanilla and nutmeg oak.

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

**WWW.TIMATKIN.COM**

Note : 91

**WWW.TIMATKIN.COM**

**WWW.TIMATKIN.COM**

Note : 92

**GAULT & MILLAU**

Très beau nez de poire, fleurs blanches, gourmandise. Charnu pour le millésime avec du croquant, de la générosité de fruit et une tension superbe. Moins gras que d'habitude mais plus tendu, plus fin.

**GAULT & MILLAU**

Note : 16/17.5

**LE FIGARO CLUB VIN**

Joli nez complexe à base de sauvignon. En bouche, le vin est équilibré avec la fraîcheur du sauvignon, un côté moins apparent pour le moment du sémillon et un boisé un peu plus présent que d'habitude. 3-8 ans.

**LE FIGARO CLUB VIN**

Note : 16

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Expression agréable du fruit avec une matière douce, d'acidité peu développée. Il doit encore se former à l'élevage. Bonne fraîcheur en finale.

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : 16

**TERRE DE VINS**

Avec sa bouche douce et charnue, l'aromatique n'est pas en reste. Entre peaux d'agrumes et profil salin, très joli blanc de charme.

**TERRE DE VINS**

Note : 16

**www.extraprima.com**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

**www.extraprima.com**

Note : 89-91

**www.mybettanedesseauve.fr**

Nez d'une grande pureté, fleurs blanches, poire et pêche blanche, abricot, anis, agrumes, acacia, bouche ronde, charnue, aromatique, avec une grande vivacité en finale.

**www.mybettanedesseauve.fr**

Note : 93

**WWW.JANCISROBINSON.COM**

Racy and lively with some richness underneath. Very broad and flattering. Though not a really long-distance runner perhaps.

Drink 2017-2021

**WWW.JANCISROBINSON.COM**

Note : 16.5

Note : 17

**WINE SPECTATOR**

Taut, with pink grapefruit zest, white peach and verbena notes backed by a steely hint on the finish. - J.M.

**WINE SPECTATOR**

Note : 89-92

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —