



## CLOS FLORIDÈNE

### ☞ Clos Floridène Rouge ☞

Millésime 2012

#### Appellation

Graves Rouge A.O.C.

#### Producteur

Denis & Florence DUBOURDIEU EARL - 33410 BEGUEY

### Situation & Histoire

Le Clos Floridène, à Pujols sur Ciron, dans les Graves, a été progressivement constitué par Denis et Florence Dubourdieu depuis 1982, grâce à des achats successifs de parcelles, situées sur les meilleurs terroirs viticoles. Le nom du cru est d'ailleurs forgé grâce aux deux prénoms de ses fondateurs.

### Sols

D'un point de vue géologique, le terroir de Clos Floridène ressemble ici beaucoup à celui de Barsac. Une mince couche de sables argileux riches en oxyde de fer, « les sables rouges du Barsacais », recouvre le sous-sol calcaire. Cette dalle rocheuse limite la profondeur d'enracinement de la vigne à environ 50 cm. Au cours de l'été, le calcaire finement poreux restitue à la vigne l'eau dont il s'est imbibé pendant l'hiver, évitant une contrainte hydrique excessive. Une petite partie du vignoble de Clos Floridène (3,1 hectares), sur la commune d'Illats, occupe une croupe argilo-graveleuse.

### Encépagement

17.3 ha 58 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot - 2 % Cabernet Franc

### Assemblage

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

### Vinification & élevage

La vendange mûre, cueillie à la main, subit 20 à 25 jours de cuvaison régulée à 30°C. L'élevage, pendant 12 mois est effectué en barriques de chêne dont un tiers est neuf.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax : 05 56 62 14 89 - reynon@wanadoo.fr - <http://www.denisdubourdieu.com>



## CLOS FLORIDENE

### — Clos Floridène Rouge —

Millésime 2012

#### Dégustation

Le Clos Floridène Rouge est un vin original fortement marqué par une association inhabituelle à Bordeaux, le Cabernet-Sauvignon sur calcaire. D'une couleur vive et intense, il possède un arôme de cassis, fraise des bois, avec des notes de menthe, de réglisse et de fumée. Ses saveurs fruitées et tanniques sont puissantes, soyeuses et fraîches.

#### Appréciation du vin

L'APPRECIATION GÉNÉRALE DE BERNARD BURTTSCHY, ANTOINE GERBELLE, OLIVIER POUSSIER « Clos Floridène fait incontestablement partie d'une élite. Le rouge possède une élégance distinguée. Ces vins peuvent parfaitement vieillir plusieurs années en cave. » (LA REVUE DES VINS DE FRANCE CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2006 SEPTEMBRE 2005)

L'APPRECIATION GENERALE DE ROBERT PARKER « Cette propriété propose des vins rouges d'excellente facture. Les très bons rouges doivent, quant à eux, être consommés assez rapidement.» (LES VINS DE BORDEAUX - EDITIONS SOLAR - 2005)

POUR ACHETER SANS JAMAIS VOUS TROMPER Clos Floridène Graves Rouge 5ème sur 217 vins classés (VIN LE GRAND PALMARES 2007, GREGORY MOTTE, NOVEMBRE 2006)

L'APPRECIATION GENERALE DE JACQUELINE FRIEDRICH « Denis Dubourdieu is one of the leading enologists in France, particularly where white wines are concerned. A professor at the University of Bordeaux, he has influenced an entire generation of vintners. His own wines, not surprisingly, are textbook, always, intelligent, balanced, and true to the vintage and the AC. They are also vibrant, flavorful and focused. » (THE WINES OF FRANCE, JACQUELINE FRIEDRICH, 2006)

L'APPRECIATION GENERALE D'OZ CLARKE « The much improved red is made mainly from Cabernet Sauvignon grown on clay-limestone soils, which gives it a fine ; fresh, mineral edge but doesn't damage its soft, mellow texture. The red needs three or four year's bottle age while the can be drunk young but in the best vintages will. » (BORDEAUX : THE WINE/THE VINEARDS/THE WINEMAKERS, OZ CLARKE, 2006)

#### Appréciation du cru

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax : 05 56 62 14 89 - reynon@wanadoo.fr - <http://www.denisdubourdieu.com>



# CLOS FLORIDENE

## 🌀 Clos Floridène Rouge 🌀

Millésime 2012

Bien connu des amateurs, ce domaine est l'oeuvre du "pape" des vins blancs bordelais, l'œnologue Denis Dubourdieu. Depuis de nombreuses années, il fait incontestablement partie des valeurs sûres dans une appellation qui, si elle progresse, manque encore d'homogénéité et de leaders. Le plus étonnant, dans la production de ce domaine, réside dans le profond classicisme qu'elle exprime : bien loin des lourdes caricatures de blancs boisés et trop exhubérants que l'on rencontre trop souvent dans les ambitieux châteaux de Bordeaux, Floridène blanc est un vin svelte et droit, sans artifice, d'une pureté presque cristalline. Celle-ci rappelle d'ailleurs le délicieux vin sec de Château Doisy-Daène, le cru classé de Barsac et de la famille Dubourdieu. Le rouge possède la même élégance distinguée. Ces vins peuvent parfaitement vieillir plusieurs années en cave.

Le guide des meilleurs vins de France 2012- La Revue du Vin de France - Antoine Gerbelle-Olivier Poussier- Olivier Poels

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax : 05 56 62 14 89 - reynon@wanadoo.fr - <http://www.denisdubourdieu.com>



## CLOS FLORIDENE

### ☞ Clos Floridène Rouge ☞

Millésime 2012

### Commentaires de dégustation

« 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.

»

88/100 - WWW.EROBERTPARKER.COM

04 mai 2015

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

»

15.5/20 - LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2015

Juillet 2014

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

88-91 - James MOLESWORTH - WWW.WINESPECTATOR.COM

12 avril 2013

**Safra 2012. Almoço com a Confraria La Ribotta, no São Lourenço, em 25/09/2016.**

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax : 05 56 62 14 89 - reynon@wanadoo.fr - <http://www.denisdubourdieu.com>