



CLOS FLORIDÈNE

✧ Clos Floridène Blanc Sec ✧

Millésime 2019

Appellation

Graves Blanc 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, une partie du sol de Pujols sur Ciron où se situe la plus grande partie du vignoble ressemble beaucoup au sol 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 (3,1 hectares), sur la commune d'Illats, occupe une croupe argilo-graveleuse.

Encépagement

25 ha 47 % Sémillon - 51.5 % Sauvignon - 1.5 % Muscadelle

Assemblage

45 % Sauvignon Blanc - 55 % Sémillon

Vinification & élevage

La cueillette s'effectue manuellement en général en une fois et s'il le faut par 2 tris successifs de raisins dorés, parvenus à leur optimum aromatique. Après une éventuelle phase de macération pelliculaire, l'extraction lente des jus est réalisée à l'abri de l'oxydation. Les moûts de goutte sont rigoureusement séparés des moûts de presse et leur clarification se fait par sédimentation naturelle. La fermentation se

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



CLOS FLORIDÈNE

🌀 Clos Floridène Blanc Sec 🌀

Millésime 2019

déroule en barriques renouvelées par quart. L'élevage dure 8 mois sur lies régulièrement remises en suspension.

Dégustation

Le Clos Floridène Blanc possède le caractère particulier des vins blancs issus des grands terroirs calcaires : couleur d'or vert, arôme intense aux notes fruitées de pêche blanche, citron, pamplemousse, nuances minérales, grillées, toastées. Saveurs puissantes et fraîches du fruit dans tout son éclat, densité et structure d'un grand vin blanc. Il peut se conserver au moins 10 ans.

Appréciation du vin

L'APPRECIATION GENERALE DE ROBERT PARKER « Cette propriété propose des vins blancs d'excellente facture. Le vin blanc est magnifique : regorgeant de fruit et de caractère, il mériterait d'être promu cru classé. Ce petit domaine appartient à Denis Dubourdieu, grand sorcier du bordeaux blanc. Celui-ci est en effet considéré, avec raison, comme l'homme qui a révolutionné la vinification du blanc en introduisant sa technique dite de macération pelliculaire. Une dégustation des merveilles qu'il produit révèle des graves blancs superbes. C'est un vin excellent, nettement sous-évalué, qui mériterait incontestablement d'être classé avec les meilleurs de son appellation.»(LES VINS DE BORDEAUX - EDITIONS SOLAR - 2005)

L'APPRECIATION GENERALE DE JEAN - MARC QUARIN « Je considère de plus en plus franchement le Clos Floridène blanc comme une des plus belles bouteilles de blanc de France, incontournable dans la cave des amateurs. » (CHRONIQUE N° 27 www.quarin.com - SEPTEMBRE 2006)

L'APPRECIATION GÉNÉRALE D'HÉLÈNE DURAND « Sa structure classique et son élégance font de ce cru, crée il y a 20 ans, l'un des plus beaux vins blancs de l'appellation Graves. Le mérite en revient à son propriétaire, Denis Dubourdieu. » (REVUE DU VIN DE FRANCE N°490 AVRIL 2005) L'APPRECIATION GÉNÉRALE DE PHILIP WILLIAMSON & DAVID MOORES « The main focus is on white wine, with 13 ha planted as opposed to 5.5 ha for red varieties. »

L'APPRECIATION GÉNÉRALE DE BERNARD BURTSCHY- ANTOINE GERBELLE - OLIVIER POUSSIER « (...) Clos Floridène fait incontestablement partie d'une élite (...). Loin des lourdes caricatures de blancs boisés et aromatiquement exubérants que l'on rencontre trop souvent dans les blancs ambitieux de Bordeaux, Clos Floridène blanc est un vin svelte et très droit sans artifice, d'une pureté presque cristalline.» (LA REVUE DES VINS DE FRANCE - CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2006 -SEPTEMBRE 2005)

POUR ACHETER SANS JAMAIS VOUS TROMPER Clos Floridène Graves Blanc 2ème sur 169 vins classés (VIN

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



CLOS FLORIDENE

❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

Millésime 2019

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. « This estate, owned by Denis Dubourdieu, enologist and professor at Bordeaux Institute of Enology, produces a beautiful white wine to rival the top Pessac-Léognan and has frequently been my saviour on dull wine lists. An even mix Sauvignon Blanc and Semillon, the wine is barrel fermented and aged on lees to provide added concentration and complexity. No more than 25 % new oak is used. » (BORDEAUX THE WINE THE VINEYARD THE WINEMAKERS OZ CLARKE - 2006)

Appréciation du cru

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-Daëne, 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* —



CLOS FLORIDÈNE

❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

Millésime 2019

Commentaires de dégustation

« Couleur pâle. Nez intense, fin, subtil et même complexe. Très jolies nuances de fleurs, de fruits et d'orange sanguine. Fondant dès l'attaque, avec un beau milieu de bouche, le vin évolue soyeux au toucher et très savoureux. Il s'étire longtemps en finale, noble dans son comportement général. C'est incrachable ! Assemblage : 55 % sémillon, 45 % sauvignon. A noter que depuis 2017, le Clos Floridène blanc est élaboré dans un chai dédié. Vous pouvez le servir décanté à la dernière minute jusqu'en 2025 et non décanté après. Un très bel Outsider. 2022 ? 2035.

»

16.25/20 - 91/100 - Jean-Marc QUARIN - www.quarin.com
28 avril 2020

« Jaune clair aux reflets verts. Bouquet invitant et subtile marqué par des notes florales, fruitées et minérales. Nuances de pierre à feu, d'ananas et de litchis. Attaque friande et rafraîchissante. Clos Floridène a de la race et est parfaitement équilibré. La structure assure la fraîcheur et soutient l'expression aromatique. Notes fruitées et salines en finale. Maintenant - 2028

»

92-93/100 - Yves BECK - www.yvesbeck.wine.fr
27 avril 2020

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —