



# CLOS FLORIDÈNE

## ✧ Clos Floridène Rouge ✧

Vintage 2011

### Appellation

Graves Rouge A.O.C.

### Producer

Denis & Florence DUBOURDIEU EARL - 33410 BEGUEY

## Situation & History

Clos Floridène vineyard, in Pujols sur Ciron, located in the Graves region, has been slowly developed since 1982 by Denis and Florence Dubourdieu, thanks to the successive purchases of plots located in the best terroirs. The name of the estate is derived from the two founders' first names.

## Soils

From a geological standpoint, the soil of Pujols sur Ciron where most of the vineyard is situated is much like the one of Barsac. A thin layer of red clayey sands, rich in iron oxide, and known as "Barsac red sands", tops the limestone bed rock. This limits the roots depth of the vine to about 50cm. The water that got stored within the slightly porous rock throughout the summer is progressively dispensed to the vine during the winter, thus preventing excessive water stress. A small portion of the vineyard (3,1 hectares), on the commune of Illats, is planted on a graveled and clayey rump.

## Grape planting

17.3 ha 72 % Cabernet Sauvignon - 28 % Merlot

## Blending

72 % Cabernet Sauvignon - 28 % Merlot

## Wine making and ageing

Ripened harvest is handpicked and undergoes 20 to 25 days maceration at moderate temperature (25°C to 30°C). Ageing is performed in oak barrels a third of which is new, for 12 months.

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDÈNE

## ❧ Clos Floridène Rouge ❧

Vintage 2011

### Tasting

Clos Floridène Rouge is strongly marked by an unusual association in Bordeaux, Cabernet-Sauvignon on calcareous soil. With a bright and intense color, it has black-currant and wild strawberry aromas, with hints of mint, liquorice and smokiness. The fruit and tannin are powerful, silky and fresh.

### Appreciation of the wine

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)

### Appreciation of the vintage

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

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Rouge ❧

*Vintage 2011*

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* —



# CLOS FLORIDÈNE

## ❧ Clos Floridène Rouge ❧

Vintage 2011

### Tasting comments

« Tanins un rien anguleux, mais les saveurs de fruits dominent en finale. Ceux qui l'attendront cinq à dix ans se régaleront.

Spécial Millésime 2011 - N° 08279 »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Juin 2012

« Expressif, cassis, végétal frais, fruits noirs, matière fine, dense, savoureuse, long sur la finesse des tanins. Bordeaux Millésime 2011- Le guide de Jacques Dupont - supplément du 17.05.12 »

15/20 - Jacques DUPONT - LE POINT

« Couleur sombre et intense. Nez précis, fin, fruité, de type mûr. Jolie entrée en bouche moelleuse et savoureuse. Le vin se développe aromatique, bien bâti, avec du corps, du gras et une finale enrobée de bonne longueur. Un beau vin qui brille par sa sapidité dans une année qui en manque.

Rapport N° 9 »

15.27//87 - Jean-Marc QUARIN - WWW.QUARIN.COM

« L'élégance habituelle du cru est au rendez-vous en 2011. La précision du fruit, la minéralité, la texture ample, la délicieuse fraîcheur et l'équilibre caractérisent cette belle bouteille.

Primeurs 2011 à Bordeaux N° 74 »

15.5-16/20 - BETTANE ET DESSEAUVÉ - TAST

AVRIL 2012

15.25//87 - Jean-Marc QUARIN - WWW.QUARIN.COM

« Sleek, elegant style, with high-pitched plum eau-de-vie, cherry skin and floral notes, and a nicely focused iron-tinged finish. Pure and focused »

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

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —