



# CLOS FLORIDÈNE

## 🌀 Clos Floridène Blanc Sec 🌀

### 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

<table border="0" cellspacing="0" cellpadding="0" width="453">

<tbody>

<tr height="17">

<td class="xl66" width="453" height="17">23,5 ha 50 % Sémillon - 49 % Sauvignon - 1 % Muscadelle

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## 🌀 Clos Floridène Blanc Sec 🌀

</td>  
</tr>  
</tbody>  
</table>

### Assemblage

51% Sauvignon Blanc - 49% 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 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

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

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 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 barrique 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)

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

### 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-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 FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

### Commentaires de dégustation

#### Millésime 2018

« Pale lemon yellow. Apples, lemons, some grapefruits, faint smoky minerals notes nose. Fresh acidity, apples, lemons, minerals, elegant texture, lovely balance, long.

»

90-92 - Christer BYKLUM - [byklum@bwineart.com](mailto:byklum@bwineart.com)

MARS 2019

« This white delivers tangy fleur de sel, thyme, lemon and white asparagus notes, with good zing for the vintage. »

90-93 - James MOLESWORTH - [WWW.WINESPECTATOR.COM](http://WWW.WINESPECTATOR.COM)

29 mars 2019

#### Millésime 2017

« Pale lemon yellow. Apples, some citrus and grapefruits nose. Fresh acidity, fruity, apples, minerals, lighter but delicate and nuanced, lovely. »

88-90 - Christer BYKLUM - *B my Bordeaux*

Mai 2018

« An attractive nose here, fresh and pure, with lovely pine needle, apple, and grapefruit pith character. The palate shows a lightly creamed orchard fruit substance, with an appealing and lightly bitter substance, filled with sensual citrus character but with balancing bitterness and a rather delicate acidity. A strong effort here in the context of a difficult vintage.

»

92-94/100 - Chris KISSACK - [www.thewinedoctor.com](http://www.thewinedoctor.com)

Mai 2018

« Jean-Jacques has done a great job in a vintage that you just know his father Denis Dubourdieu would have loved to make. 2017 has produced some of the best Graves whites for years (where they escaped the frost), and this has those singing touches of minerality that this terroir does so well. It's fairly subtle on the varietal side, with clear citrus and lemongrass notes, but it stays well away from caricature. It steals up on you, finishing with a really clear, juicy, saline character and good persistency, revealing those

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

Barsac-adjacent limestone soils. Fermented in oak , 25% new, then kept in barrels for eight months with regular lees stirring. A buy!

Drinking Window 2020 - 2028

»

93 - Jane ANSON - [WWW.DECANTER.COM](http://WWW.DECANTER.COM)  
26 mars 2018

90 - Markus DEL MONEGO  
Avril 2018

91-93 - Roger VOSS - *THE WINE ENTHUSIAST*  
Avril 2018

17 - [WWW.WEINWISSER.ORG](http://WWW.WEINWISSER.ORG)  
Avril 2018

15.75/89 - Jean-Marc QUARIN - [www.quarin.com](http://www.quarin.com)  
Avril 2018

« Le nez est frais et juteux. On y retrouve des notes de citron mûr/juteux, de pomme verte et plus légèrement de zestes, associées à de fines touches de mandarine juteuse, de pêche de vigne ainsi qu'à une pointe de raisin juteux. La bouche est juteuse, racée et offre une jolie trame acide / agrumes acidulés, une belle fraîcheur, un petit gras, de la gourmandise, de la rondeur ainsi qu'un joli grain. En bouche ce vin exprime des notes de citron mûr/juteux, de pomme verte juteuse, de pêche de vigne et plus légèrement de mandarine, associées à une pointe de zestes ainsi qu'à une discrète pointe de fruits exotiques en fond (fruits de la passion, quénette) et à de très discrètes / imperceptibles touches de toasté. Bonne longueur.

»

92 - J. Choukroun Chicheportiche - *VERT DE VIN*  
Avril 2018

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

« Enticing pear, white peach and honeysuckle notes are carried by bright acidity while wrapped in a slightly package.

»

89-92 - James MOLESWORTH - [WWW.WINESPECTATOR.COM](http://WWW.WINESPECTATOR.COM)  
02 avril 2018

### Millésime 2016

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

89-92 - WINE SPECTATOR  
12 avril 2017

17 - Andre KUNZ  
05 mai 2017

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

Drink 2017-2021 »

16.5 - Jancis ROBINSON - [WWW.JANCISROBINSON.COM](http://WWW.JANCISROBINSON.COM)

« 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. »

93 - [www.mybettanedesseauve.fr](http://www.mybettanedesseauve.fr)  
03 mai 2017

« 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. »

91 - Tim ATKIN - [WWW.TIMATKIN.COM](http://WWW.TIMATKIN.COM)  
Avril 2017

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

89-91 - Thomas BOXBERGER - [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)  
20 avril 2017

« 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. »

16 - TERRE DE VINS

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

16 - LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
Juin 2017

« 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. »

16 - Bernard BURTSCHY - LE FIGARO CLUB VIN  
juin 2017

« 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. »

16/17.5 - GAULT & MILLAU  
Mai 2017

92 - Tim ATKIN - [WWW.TIMATKIN.COM](http://WWW.TIMATKIN.COM)

16-90 - Jean-Marc QUARIN - [www.quarin.com](http://www.quarin.com)  
Avril 2017

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

91-93 - Christer BYKLUM - B my Bordeaux  
15 avril 2017

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —





# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

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

89/92 - James MOLESWORTH - WINE SPECTATOR

12 avril 2017

### Millésime 2015

« Sauvignon pur, agrumes, beau gras, belle tension en son milieu avec des aromatiques nobles en finale. Beau vin de gastronomie. »

16.5/20 - [www.anthocyanes.fr](http://www.anthocyanes.fr)

Avril 2016

« Racy and smoky and sleek. Very appetising, with the oak well hidden. Much better than some dry whites from Pessac-Leognan. Sophisticated. Attractive stoniness on the end - a tribute to Sancerre ?

»

16.5/20 - Jancis ROBINSON - [WWW.JANCISROBINSON.COM](http://WWW.JANCISROBINSON.COM)

28 avril 2016

« The 2015 Clos Floridene Blanc from Denis and Florence Dubourdieu has a subtle but complex bouquet with scents of white peach, citrus fruit and a touch of patisserie. The palate is very well balanced and quite phenolic in the mouth, some lovely extract here imparting a slightly waxy texture.

The acidity is keen and there is impressive tension and energy on the finish. It will drink young as usual, however, such is its complexity that I am more intrigued to discover how it will age. Do as you will.

»

90-92 - Neal MARTIN - [WWW.EROBERTPARKER.COM](http://WWW.EROBERTPARKER.COM)

April 2016

« Sauvignon pur, agrumes, beau gras, belle tension en son milieu avec des aromatiques nobles en finale. Beau vin de gastronomie.

»

16.5/20 - TERRE DE VINS

12 mai 2016

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

### Millésime 2014

« Floral, nez discret, pomme, bouche vive, tendue, fraîche, belle acidité revigorante. »

15.50 - Jacques DUPONT - LE POINT  
21 mai 2015

« Couleur pâle. Nez fin et complexe. Notes de banane, de vanille, de fumée et de fruits exotiques. Bouche au toucher délicat, de bonne corpulence, évoluant à la fois élancée et charnue. Belle finale finement citronnée et très sapide.

»

16/190 - Jean-Marc QUARIN - [www.quarin.com](http://www.quarin.com)  
23 avril 2015

« A blend of 55 % Sauvignon blanc and 45 % Semillon, the sauvignon is dominant on the nose, with the round Semillon commg through in the mid palate. Acidity fairly high, this is a classic dry white Bordeaux, one for fovers of the style. Barrel ageing on this wine lasts for eight months, with regular lees stirring, in 25 % new oak. Lovely crisp aromatics, making full use of the vintage possibilities for white wines »

17/20 - 90/100 - Jane ANSON - [WWW.DECANTER.COM](http://WWW.DECANTER.COM)  
Avril 2015

« Very pure, with chiseled lime, mâche and lemon curd notes, showing a flash of white asparagus on the finish. Still tight, but the solid length bodes well.

»

88-91 - James MOLESWORTH - [WWW.WINESPECTATOR.COM](http://WWW.WINESPECTATOR.COM)  
07 avril 2015

### Millésime 2013

« Jaune clair. Bouquet expressif et complexe avec des notes d'agrumes et de safran. Je relève aussi des fruits de la passion et une touche florale. Attaque fruitée, rafraichissante. Le vin est équilibré et agréable. Il pourrait être un peu plus audacieux, mais sa fraîcheur et sa minéralité plaident pour lui. Idéal à l'apéritif ou avec un plat de poisson d'eau douce. »

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

88/100 - Yves BECK - WWW.BECKUSTATOR.COM

Mars 2016

« Fruit sublime, grande complexité, raffinement habituel, bouche charmeuse, ample, charnue, longue et d'une fraîcheur rare. »

91/100 - BETTANE ET DESSEAUVE - www.bettanedessauve.com

Avril 2014

« Ananas, Floral, orange sanguine ; bouche franche, tendue, finale persistante sur la minéralité - calcaire. »

90/92 - Antoon Laurent - www.thewinepatriot.com

Mai 2014

« Recommended. »

16/20 - 86/100 - DECANTER

Juin 2014

### Millésime 2012

« Very rich nose. So rich you are left wondering whether this a dry or a sweet wine. In fact it turns out to be a very delightful rich dry wine with fantastic tension. Just the sort I like! Smoky. Drink 2013-2019. »

17 - Jancis ROBINSON - WWW.JANCISROBINSON.COM

Avril 2013

« Light, pure, stony style, with fresh lime and kiwi notes and a flicker of tarragon on the finish. »

87-90 - James MOLESWORTH - WWW.WINESPECTATOR.COM

12 avril 2013

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

### Millésime 2011

« Denis Dubourdieu, a leading expert on white wine vinification, owns this estate and the wine is a true standard bearer for white Bordeaux. Lots of herbal aromas with apple and citrus notes precede a textured palate with nice fruit concentration and minerality on the finish. Drinking beautifully now but will age very well. »

*18/93 - Christopher Piper - THE WINE SOCIETY  
17 décembre 2013*

« Bright, yellow with green hue. Clean and typical nose with aromas reminiscent of ripe pear, juicy lemon and a hint of boxwood. Discreet spiciness. On the palate well balanced with good length. Crisp character. »

*90/100 - Markus DEL MONEGO - TASTED  
Mars 2013*

« Elegant nose, reductive with firm fruit, mineral note, citrus and peach ; medium to full with bright freshness, gentle oak and crisp, long finish ; good purity ; elegant style. »

*90/100 - Andreas LARSSON - TASTED  
Mars 2013*

« Offers plump grapefruit peel and Meyer lemon pulp notes, with bracing verbena, gooseberry and chamomile accents. The long, pure, quinine-tinged finish leaves a mouth-watering feel. Drink now through 2015. »

*91/100 - James MOLESWORTH - WWW.WINESPECTATOR.COM  
Mars 2013*

« Couleur jaune vert, pâle. Nez intense, frais, subtil, sentant bon la poire, la pêche et la menthe. Entrée en bouche ample, le vin se développe moelleux et quasi velouté, avec beaucoup de goût et une très grande suavité. Note complexe de truffe, réglisse, pêche. Finale longue, aromatique finement citronnée dans la persistance. Un superbe vin fin. Rapport 10 (1er mai 2012)

»

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

16.5//90 - Jean-Marc QUARIN - [www.quarin.com](http://www.quarin.com)  
01 mai 2012

« Magnifique ! Fruit pur, minéralité cristalline, bouche charnue, avec de la rondeur, du gras, de grands arômes racés et persistants, et une longue finale parfaitement équilibrée.  
Primeurs 2011 à Bordeaux N° 74 »

16.5/20 - BETTANE ET DESSEAUVE - TAST  
AVRIL 2012

17.5 - Matthew JUKES - [www.matthewjukes.com](http://www.matthewjukes.com)  
18 avril 2012

« This has lovely verbena and thyme notes, along with white asparagus and citrus oil hints and a crackling finish. Pure, chiseled and delicious. »

90/93 - James MOLESWORTH - [WWW.WINESPECTATOR.COM](http://WWW.WINESPECTATOR.COM)  
12 avril 2012

### Millésime 2010

« Medium intense yellow with green hue. Fine fruit with notes of grapefruit, peaches, kiwi and physalis (Cape Gooseberry).  
On the palate well balanced with good weight and length. »

91 - DEL MONEGO Markus - TASTED  
Avril 2012

« Pure, Stony and mineral nose with floral notes, yellow fruit and lemon confiture (jam), the palate has very pleasing bite, zesty notes, ripe acidity, rounded texture and pure, very long finish - a stylish and elegant white Bordeaux. »

91 - Andreas LARSSON - TASTED  
Avril 2012

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

« Bouche vive, tendue, élégante, vin de fraîcheur, net, droit et long. »

15/20 - Jacques DUPONT - LE POINT - Bordeaux le millésime 2010 N° 2017  
12 mai 2011

« . »

91-93 - Neal MARTIN - WWW.EROBERTPARKER.COM  
Mai 2011

93/100 - Tim ATKIN - WWW.TIMATKIN.COM - 2010 Bordeaux  
Avril 2011

« Couleur jaune pâle. Nez fin, truffé, subtil, dense, noble et complexe. Vin offrant une grande douceur de toucher dès l'attaque. Offre du goût, une sève raffinée tout le long de la dégustation. Grande finale noble. »

16.5-16.75 - Jean-Marc QUARIN - www.quarin.com - Bordeaux Primeurs 2010 Live  
Avril 2011

88-91 - James MOLESWORTH - WWW.WINESPECTATOR.COM  
05 avril 2011

### Millésime 2009

« Difficile pour Denis Dubourdieu de renier ce vin baptisé d'un anagramme composé à partir des deux prénoms Denis et Florence (son épouse)). Ses différents millésimes ont collectionné les étoiles. Et voici son septième coup de coeur. 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 printanières, 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  
30 novembre 2011

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

\*\*\*\*16.5/20 - James LAWThER - DECANTER - Bordeaux 2011  
june 2011

88/100 - GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2012  
07 avril 2011

« Robe : Or pâle aux reflets dorés et argentés, brillante, concentrée et lumineuse. Nez : Dévoilant 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 - NÂ° 132  
PRINTEMPS 2011

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

91-93 - Bernard BURTSCHY - LE FIGARO CLUB VIN - Bordeaux Primeurs 2009  
juin 2010

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

Grandes rÃ©ussites - LA REVUE DU VIN DE FRANCE - GRAND MILLESIME 2009 NÂ° 542  
Juin 2010

16.5 - Jean-Marc QUARIN - www.quarin.com - Bordeaux primeurs 2009 Live - TreiziÃ¨me rapport  
26 avril 2010

« Very precise, wellsculpted, mineral and exciting.  
Drink 2012-2016 »

16.5 - Jancis ROBINSON - WWW.JANCISROBINSON.COM - Bordeaux 2009 - Dry whites  
09 avril 2010

SOMMELIERS INTERNATIONAL - NÂ° 132  
SPRING 2011

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

### Millésime 2008

« Superbe Clos Floridène blanc au nez où se bousculent les fruits blancs, les agrumes et les notes de pain grillé. La bouche est minérale, dense, puissante, avec des fruits à croquer et un acidulé rafraîchissant. »

16/20 - GAULTMILLAU - Les meilleurs vins de France Edition 2011

\* - GUIDE HACHETTE DES VINS 2011 - Août 2010

87/100 - GUIDE GILBERT & GAILLARD - 2011  
Mai 2010

« Cette marque, qui associe les prénoms de ses propriétaires, Florence et Denis Dubourdieu, est devenue en quinze ans le meilleur des graves blancs et surprendrait aisément beaucoup de crus prestigieux de Pessac-Léognan en dégustation à l'aveugle. Le nez d'agrumes et de vanille, relayé en bouche par une pointe saline et minérale, donne à ce 2008 un remarquable éclat, sans mollesse. »

16/20 - BETTANE ET DESSEAUVE - TERRE DE VINS - LES FOIRES AUX VINS  
Septembre-Octobre 2009

« à boire entre 2012-2022 »

16/20 - René GABRIEL - WEINWISSER  
04 mai 2009

« Couleur pâle, nez discret, puis fruité, floral. Il est accompagné d'une note de mandarine et de fumée. Bouche ample, grasse au goût très fruité, au corps fondant. Finale distinguée, accompagnée d'une note vive, citronnée... »

15.5-15.75 - Jean-Marc QUARIN - [www.quarin.com](http://www.quarin.com) - Carnets de dégustations  
01 mai 2009

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —





# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

« Denis Dubourdieu wine. Ripe melon and citrus fruit. Zesty and bright. Lovely freshness complemented by light oak spice and a creamy, leesy fullness on the mid palate. Tight just now but still long. »

17 - Julia HARDING - WWW.JANCISROBINSON.COM  
avril 2009

« This has an attractive nose, fresh limes, apple-blossom and a touch of apricot. Nice purity and lift. The palate has a fresh vibrant entry, very apply, quite taut and linear towards the refreshing finish. Very fine. Tasted april 2009. »

87-89 - Neal MARTIN - WWW.EROBERTPARKER.COM  
avril 2009

### Millésime 2007

« Un vin délicieux au nez enchanteur de truffe, plus près d'un grand bourgogne qu'autre chose pour qui cherche les comparatifs. (Un référentiel sur les Bordeaux blancs manque et s'il existait, le Clos Floridène en serait le diapason). La bouche n'est qu'une suite de caresses et saveurs cristallines que le palais reçoit en douceur. Très bonne longueur. Chroniques N° 124 DU 06.12.2011 »

16.75 - 91/100 - Jean-Marc QUARIN - www.quarin.com  
06 décembre 2011

17/20 - GAULTMILLAU - Les meilleurs vins de France Edition 2011

« Denis Dubourdieu s'est taillé une solide réputation de spécialiste des blancs, tant comme chercheur que comme vinificateur. Assemblage classique de sémillon et de sauvignon auquel s'ajoute un soupçon de muscadelle, son 2007 montre que cette renommée n'est pas usurpée. L'élevage en fût confère à son vin une belle robe jaune brodée d'or pâle. Très expressif, le bouquet floral transporte dans un jardin exotique aux parfums vanillés, agrémentés de notes grillées et torréfiées. Quant à la bouche, longue et charnue, elle enrichit cette élégante palette de notes d'agrumes laissant le souvenir d'un ensemble gourmand. »

\* - GUIDE HACHETTE DES VINS 2010  
Septembre 2009

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## 🌀 Clos Floridène Blanc Sec 🌀

« This Denis Dubourdieu white has its own cult following. 50 % Sauvignon, 50 % Semillon. Ages well, and is on limestone terroir, which gives it a mineral. Flinty quality. »

\*\*\*\* - *DECANTER - The 2009 Bordeaux Issue - www.decanter.com*  
June 2009

« Quelle salade de fruits mûrs ! Poire, pomme, pamplemousse mais aussi violette ; du gras, de l'ampleur, du minéral et une touche d'acidité maîtrisée pour l'énergie : très beau. »

*GAULT & MILLAU - Bons plans FOIRES AUX VINS*  
Août/Septembre 2008

« Couleur jaune pâle. Nez intense, fin. Nuances fraîches de fruit. Touches de vanille. Il faut l'agiter pour dégager encore une note de mandarine. Très beau toucher dès l'entrée en bouche. Le vin fond. Il devient dense, reste caressant et s'achève soyeux. Très belle finale subtile et aérienne. Un délice. »

16,5 - *Jean-Marc QUARIN - BORDEAUX PRIMEURS - LIVE - WWW.QUARIN.COM*  
2007

### Millésime 2006

« Notes de miel et de fleurs jaunes, boisé délicat avec une fine et noble oxydation. Finale éclatante et vive, salien. Très belle évolution. A boire.  
LA RVF N° 597 SPECIAL BORDEAUX 2006 »

16/20 - *LA REVUE DU VIN DE FRANCE*  
Décembre 2015/Janvier 2016

« Note légèrement en hausse depuis les primeurs. Couleur vert-pâle, nez aromatique, fruité, truffé et finement boisé. Bouche soyeuse, fondante, grasse au milieu, mais aussi dynamique qui se montre incrachable en finale. Ce vin s'achève sur une très, très grande longueur. »

16.5 - *Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÉGUSTATIONS - Les Bordeaux 2006 jugés avant la mise en*  
bouteilles  
décembre 2008

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

« Remarquable pureté aromatique, beaucoup de gras et complexité, finale particulièrement élégante. Un superbe blanc sec bordelais d'un usage universel. »

17.5/20 - BETTANE ET DESSEAUVE - LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009  
août 2008

« Couleur vert pâle. Nez fin fruité, fumé. Nuances de pêche de poire, de banane mûre. Superbe entrée en bouche, ample, se développant sur un corps puissant, mais aérien. Riche au milieu, mais toujours fondant. »

Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÉGUSTATIONS - N° 52-53 : BORDEAUX, LES 2006 EN PRIMEUR

90/100 - GRAND JURY EUROPEEN - Jacques Perrin, Suisse ; Bernard Burtschy, France ; Abi Dhur,  
Luxembourg ; Joël Payne, Germany ; Peter Moser, Austria ; Ronald de Groot, Netherland.  
avril 2007

« Clos Floridène blanc 2006 : Etonnante réussite. Merveilleuse pureté aromatique, corps cristallin, élégance superlative, un des sommets du bordelais en matière de blanc sec, avec une délicatesse et un raffinement en fine de bouche supérieure à la moyenne des crus classés de Pessac-Léognan. Denis Dubourdieu et ses fils ont encore progressé en matière de justesse de maturité du raisin et d'extraction de leurs qualités aromatiques, et montrent l'exemple à tous. 18/20 »

BETTANE ET DESSEAUVE - TAST - N° 36-37  
30 avril 2007

« Couleur vert pâle. Nez fin, fruité, fumé. Nuances de pêche, de poire, de banane mûre. Superbe entrée en bouche, ample, se développant sur un corps puissant, mais aérien. Riche au milieu, mais toujours fondant. Ce vin qui s'achève inrassable, avec une grande qualité de toucher. Belle finale. »

16.25 - Jean-Marc QUARIN - www.quarin.com - 13<sup>e</sup>me RAPPORT  
avril 2007

« Un nez bien développé, élégant de fruits blancs avec des notes minérales ; une bouche charnue, riche et vigoureuse. L'une des quatre valeurs sûres du millésime sur la rive gauche, hors crus classés. »

17,5-20/20 - HÉLÈNE DURAND - LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
juin 2007

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —



# CLOS FLORIDENE

## 🌀 Clos Floridène Blanc Sec 🌀

« Pour qui connaît la réputation du cru, la compétence du vinificateur et la qualité du terroir, il n'y a aucune surprise à découvrir un vin de la classe de celui-ci. Une fois de plus, ce coup de cœur vient confirmer cette renommée. Il distingue cette année le blanc, assemblage de sémillon (55 %), de sauvignon avec un rien de muscadelle. On se laisse d'emblée charmer par le bouquet aux notes d'acacia, de buis, d'agrumes et d'amande grillée. La séduction continue avec une attaque élégante au joli fruit de sauvignon et un palais croquant, parfaitement équilibré, épicé en finale. Un vin harmonieux et racé, déjà parfait et qui le restera dans les deux à trois ans à venir. »

*Coup de cœur et \*\* - GUIDE HACHETTE DES VINS - 2009  
02 août 2008*

### Millésime 2005

« Robe jaune vert pâle, nez frais, puissant, complexe, avec une superbe minéralité. Bouche harmonieuse, charnue, riche, fruitée, longue et vive. Grande persistance aux arômes »

*17/20 - BETTANE ET DESSEAUVE - LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009  
août 2008*

« Bien que fait avec 55 % de sémillon, c'est tout de même le sauvignon qui domine au nez pour l'instant, mais dans un registre très fin, sur une bouche épurée et délicate. Classe et style. »

*JOURNAL DE MONTREAL - (PRESSE CANADIENNE) CELLIER  
27 septembre 2008*

« Nez très expressif, complexe, frais, tendre et élégant ; bouche ronde, charnue, aux arômes très persistants et à l'équilibre irréprochable »

*GUIDE HUBERT - Edition  
2007*

« Le 2005 affiche un nez d'une grande complexité avec ses arômes d'agrumes, d'épices, de noix de coco associés à un fond minéral. Fraîcheur, équilibre et vivacité se mêlent pour faire naître l'élégance avec cette saveur de caillou qui indique la race. »

*Michel CREIGNOU - GAULT & MILLAU  
2007*

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

*— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —*



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

« Beau nez fleuri et fruité, plutôt mûr et frais. Le vin est extrêmement fruité en bouche, avec une bonne corpulence, une saveur suave, des sensations mûres et fraîches en finale. Très belle longueur. Très bon rapport qualité/prix. »

15.75 / 20 - Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS  
mai 2006

« Intense, aromatic, marked citrus-grapefruit aroma and flavour. Explosive fruit flavour on the palate. Long and harmonious. Drink 2007 ? 2006. »

17.5 points \*\*\*\* - James LAWThER - WWW.DECANTER.COM  
avril 2006

« Le climat singulier de l'été 2005, exceptionnellement sec, ensoleillé, plutôt venteux et relativement frais a profondément influencé l'expression du sauvignon et du sémillon sur le calcaire de Floridène pour donner un vin brillant, complet, d'une grande élégance. D'une belle couleur jaune vert, le Floridène 2005 développe un arôme très pur de pêche blanche, de pamplemousse, d'abricot frais avec des notes minérales et briochées. En bouche, le vin est élancé, frais, savoureux, onctueux et remarquablement long. »

NOS PREMIÃ ~RES IMPRESSIONS - ()  
février 2006

### Millésime 2004

« Frais, vif et sérieux, le blanc 2004 est lui aussi remarquable. »

\*\* - GUIDE HACHETTE DES VINS - 2007  
septembre 2006

« Jaune vert brillant. L'expression parfaite d'une grave de très grande classe. Des notes florales, de fruits blancs et de vanille légère s'enchaînent avec finesse à une belle minéralité. Bouche : svelte et sans lourdeur, racée, charnue avec des évocations de fruits. Elle évolue avec finesse et suavité et se prolonge idéalement sur les papilles. A découvrir et à déguster sans se presser dans les 3 ou 4 ans, en compagnie de fruits de mer, crustacés grillés, poissons (lotte, Turbotin, Saint-Pierre). »

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

L'EXPRESS WEEKEND - LE VIF  
juin 2006

« Un joli vin (?) tout en rondeur et plaisir sur des arômes de grillé et finissant sur les agrumes, idéal à table. »

Aymone VIGIERE D'ANVAL - SAVEURS  
Avril/Mai 2006

« Robe jaune pâle. Nez bien ouvert et sensuel, aux arômes de pêche de vigne et de fruits blancs qu'agrémentent une subtile touche toastée. Bouche souple et élégante pourvue d'une harmonie idéale et d'une longueur remarquable. »

VINO MAGAZINE - N° 2  
Avril/Mai 2006

« Robert Parker l'appelle le « grand sorcier du Bordeaux blanc » et compare ses vins à ceux de Haut-Brion. Mais Denis Dubourdieu est surtout un passionné qui a su doter ce vin de fabuleux arômes de fruits blancs, d'amandes et de truffes. Un vin très original. »

WWW.1855.COM - VINS BLANCS  
avril 2006

« Splendide arôme fin et pur de fruits blancs, de fleur d'acacia, cristallin, long, raffiné. Je ne me souviens pas d'en avoir dégusté d'aussi proche de mon idéal en matière de Graves blanc. »

18/20 - Michel BETTANE - TAST PRO - N° 8  
29 août 2005

« Expression aromatique riche : agrume, pointe d'amande, minéral, bois à peine perceptible. Longueur, finesse et rondeur du fruit en bouche. »

L'AMATEUR DE BORDEAUX - N° 95  
juin 2005

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

« Nez superbe, délicatement fruité et fumé, bouche charnue, franche, avec du fruit, de la fraîcheur et de la suite pour ce vin très racé. »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
juin 2005

« ? Vin blanc exceptionnel à mon avis? Couleur : Or vert, jambes fines, disque brillant. 1er nez : arômes intenses et verdurés de buis mouillé. Après agitation, on note des agrumes (pamplemousse, citron), puis des pêches blanches et en finale, des nuances légèrement toastées, attestant le passage en barriques. En bouche, l'attaque est opulente ronde et fraîche, empreinte d'agrumes et de fruits à noyau, puis des notes grillées se prolongeant par un bel équilibre acidité-moelleux. C'est un vin vif, très élégant et d'une grande persistance aromatique. Ce vin peut ? être dégusté jeune, sur le fruit, mais très intéressant après quelques années d'évolution. Il a une garde d'au moins 10 ans. Il accompagne merveilleusement les fruits de mer, crustacés et poissons. Un conseil : dégustez-le avec un fromage de chèvre Sainte ? Maure de Touraine bien moelleux, vous allez connaître un grand moment de bonheur. »

VETERINARIA - Revue nationale de l'Union Professionnelle Viti-vinicole Belge " Dr LUC  
CALLEWAERT  
Printemps 2005

« Coups de cœur »

VINO MAGAZINE - N°4  
Mai/Juin 2005

« Incontestablement, et de loin, le meilleur graves blanc que nous ayons dégusté. Très fin et élancé, il déploie un grand volume aérien, avec un parfum d'agrumes associé à des notes plus minérales. Beau vin racé, qui vieillira bien. »

16/20 - TAST - N° 5 " LES CRUS DE BORDEAUX 2004  
16 mai 2005

« Je ne crois pas avoir vu ce vin aussi mûr et aussi aérien à la fois. Il est tout en délicatesse de toucher, de sève, extrêmement fruité, avec une subtile note truffée alléchante. Très bonne longueur. »

15,75/20 - Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÉGUSTATIONS - N° 45  
mai 2005

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —



# CLOS FLORIDENE

## 🌀 Clos Floridène Blanc Sec 🌀

15.5/20 - Jancis ROBINSON - WWW.DECANTER.COM - BORDEAUX 2004 " PUBLICATION  
19 avril 2005

\*\*\*\* - WWW.DECANTER.COM - BORDEAUX 2004  
avril 2005

### Millésime 2003

THE WINE SOCIETY - LIST JANUARY  
avril 2007

« Ce cru mérite la visite, ne serait-ce que pour découvrir le charme de ce vin qui s'exprime tout en finesse. A la fraîcheur et à l'élégance des parfums d'ananas et de pamplemousse agrémentés d'une note grillée s'ajoute un remarquable volume au palais, où se mêlent le fruit et le bois. Une superbe bouteille pour accompagner tout un repas. Le menu ? Fruits de mer cuisinés, rôti de veau et fromage de chèvre. »

\*\* - GUIDE HACHETTE DES VINS - Millésime 2006  
octobre 2005

« On a connu des millésimes de Floridene plus vifs, plus riches de vibrato ? Il n'empêche : l'équilibre de ce 2003 aux arômes de noisette et de vanille s'avère très profitable à des accords de table, une sole meunière ou une fêra entre autres exemples. »

LE DAUPHINÃ% LIBÃ%RÃ% - HORS SERIE MILLÃ%SIME 2005 - page 153  
septembre 2005

« Robe pâle, nez pur avec des notes d'ananas et d'agrumes, vin gras, plutôt ample, pas encore prêt à la consommation. »

16/20 - BETTANE ET DESSEAUVE - TAST PRO - N° 8  
août 2005

« Grand nez complexe. Grande douceur à l'entrée en bouche. Ce vin a merveilleusement contenu les effets climatiques du millésime. Son sol calcaire et son microclimat froid (zone gélive) l'ont favorisé. Comme souvent, il fond à partir du milieu de la bouche et s'achève séveux et impossible à cracher. Sa facilité déconcertante ne l'empêchera pas d'être un vin de garde. »

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —





# CLOS FLORIDENE

## 🌀 Clos Floridène Blanc Sec 🌀

15,75 € 16/20 - Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÉGUSTATIONS - BORDEAUX 2003 DÉGUSTATIONS  
EN PRIMEUR N° 42  
mai 2004

« Jolie robe jaune d'or pâle, nez puissant et complexe, bien fruité, délicatement épicé et vanillé ; belle bouche ample, riche, charnue, suave, fruitée et parfaitement équilibrée par une excellente fraîcheur ; grande persistance aromatique pour ce très joli Graves. »

4,5 verres - Hélène DURAND - LA REVUE DU VIN DE FRANCE - MARS 2005 / N° 490 € AVRIL 2005 ET  
HORS SERIE N° 9 - Guide HUBERT  
novembre 2005

« Nez de fruits blancs, bouche charnue, fruitée et vigoureuse. »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
juin 2004

« Grand classique incontournable, le Clos Floridene fait preuve d'une régularité sans faille. Il faut dire que ce domaine est un pionnier en matière de vinification et d'élevage. La robe est limpide, jaune profond avec des reflets de jeunesse. L'expression aromatique s'avère intense, complexe, fondue. Ensemble fin dominé par les écorces d'agrumes, rehaussé de notes florales (Iris) et souligné par un boisé racé et intégré. Dense, pleine, dimensionnée, la bouche révèle un fruit impeccable, une bonne structure acide qui lui donne du tonus et contribue joliment à sa longueur. Une cuvée hautement recommandable. »

Guy CARRIERE - THURIES GASTRONOMIE  
mai 2005

« Jolie couleur jaune - vert parfaitement limpide. Le nez est expressif avec des notes complexes de fruits exotiques, de fleur de sureau. Franc, vif en bouche, ce vin révèle des essences fruitées et beaucoup de fraîcheur en finale. Un vin plaisir tout en finesse. »

FRANCE EXPORTATION - N° 27  
juin 2005

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

« On prend conscience de ce qu'est « un vin de terroir », tout en délicatesse et en profondeur minérale. Après un nez très frais, qui sent le silex, l'attaque est ample, la bouche veloutée par l'élevage, qui n'étouffe pas les jolies nuances de rose et de minéral. Le vin se déploie très bien, et sa puissance de terroir permettra l'accord avec de beaux poissons, un turbot vapeur par exemple. »

Egmont LABADIE - LE MAGAZINE  
22 juillet 2005

### Millésime 2002

« Le Floridène 2002 possède un merveilleux goût de truffe. Floridène sent les agrumes au nez et se présente franchement truffé en bouche. Il s'achève finalement Sémillonné. »

16/20 - Jean-Marc QUARIN - CHRONIQUES - N° 10  
octobre 2005

« Grand bouquet déjà épanoui, avec des notes variétales, rappelant le buis et les éléments épicés classiques du sauvignon ; Bouche cristalline et rafraîchissante, avec une finale précise. Il faut sans doute encore attendre un ou deux ans. »

17/20 - BETTANE ET DESSEAUVE - TAST PRO - N° 8  
août 2005

« Robe jaune vert intense, reflets verts ; nez intéressant, très subtil et très mûr, avec des touches toastées et épicées ; bouche ample, charnue, vigoureuse et tonique, avec une dominante sauvignon, de la fraîcheur, une grande longueur, pour ce Floridène plein de caractère. »

\*\*\* - HÉLÈNE DURAND - LA REVUE DU VIN DE FRANCE - N° 490  
avril 2005

« Or, à l'aveugle, le graves blanc 2002 Clos Floridène, mais nettement moins cher, pourrait sans aucun doute se mesurer aux précédents. Là encore, c'est le sauvignon blanc qui s'impose avant tout (bien qu'il ne représente que 45 % de l'assemblage), avec, m'a-t-il semblé, tout autant de finesse, sans énormément de corps, mais, néanmoins, des saveurs insistantes et de l'élégance. Très beau Bordeaux blanc, donc. »

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

\*\*\*(\*) - Jacques BENOIT - PRESSE QUEBEQUOISE  
février 2005

« Denis Dubourdieu est réputé pour la régularité de ses vins issus de terroirs calcaires, le blanc développe des notes fruitées (pamplemousse, pêche blanche) et légèrement grillées. Bouche fraîche et fruitée, finale dense. Un vin droit et pur. »

LE CHOIX DU SOMMELIER  
septembre 2004

« Toujours aussi fruité et subtil au nez, ce vin m'apparaît très bien constitué en bouche. A noter qu'une décantation de dernière minute embellit considérablement et son nez et son toucher soyeux et original. Finale aromatique distinguée. Le boire dès 2005 et avant 2014. Pilier de cave. »

15.75- 16/20 - Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÉGUSTATIONS - N° 43  
octobre 2004

« Sélectionné par la revue du vin de France primeurs 2002. »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
juin 2003

« Denis Dubourdieu a longtemps été la locomotive sur cette partie du Bordelais. Ses vinifications en barriques ont fait des petits dans tout le Sud-Ouest. On retrouve son style fin et délié dans cette bouteille de la propriété familiale. Graves classique et néanmoins irréprochable, son élégante distinction et ses arômes exquis sont à chaque fois une découverte, dont on ne parvient pas à se lasser. »

CUISINE ET VIN DE FRANCE - SPECIAL BORDEAUX  
2004

« Dense, powerful nose; rich, full-bodied wine with ample extract that needs three years to developed. »

DECANTER - BORDEAUX  
2004

WINE MAGAZINE  
juin 2003

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## 🌀 Clos Floridène Blanc Sec 🌀

« Citron vert, buis, nez pur, bouche vive, élégante, des notes minérales, une bonne longueur. »

*LE POINT - SUPPLÉMENT BORDEAUX MILLESIME 2002  
mai 2003*

« Le vin présente un beau nez fin, fruité, floral et subtil. Vif, nuancé et savoureux, il s'achève finement sémillonné sur une bonne longueur. »

*Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÉGUSTATIONS - BORDEAUX 2002 EN PRIMEUR*

« Owned by Denis Dubourdieu, this has a lovely honeyed, slightly mineral nose and shows great class. »

*Steven SPURRIER - DECANTER  
juillet 2002*

### Millésime 2001

« Très bel éclat et grande complexité dans ce vin qui déploie de beaux arômes d'évolution noble dans un registre de fleurs, de cire d'abeille, de pâtisserie. La bouche est complète et d'une belle longueur. »

*16.5/20 - LA REVUE DU VIN DE FRANCE - N° 547 - Bordeaux 2001 dix ans après  
Décembre 2010-Janvier 2011*

« Robe d'un Jaune d'or pâle, aux reflets verts ; nez riche et épanoui, offrant des arômes de rose, pivoine, fruits blancs mûrs et épices ; bouche riche fruitée, fondue, avec de la vivacité en finale ; très beau liant entre les deux cépages pour ce Floridene aux accents Bourguignons. »

*\*\*\*\* - HÉLÈNE DURAND - LA REVUE DU VIN DE FRANCE - N° 490 « AVRIL 2005 et HORS SERIE N° 9  
« NOVEMBRE 2005*

« Nez plus fin mais aussi plus évolué que le millésime précédent, avec une double filiation aromatique : des notes d'abricot viennent du fruit même de la vigne mais des éléments grillés nés de la fermentation prennent le relais à l'aération. La texture est plus lourde, plus épaisse et plus rassise en bouche que celle du 2002. »

*15/20 - BETTANE ET DESSEAUVE - TAST PRO - N° 8  
août 2005*

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

*— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —*



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

« Denis Dubourdieu oblige, le blanc 2001 a également obtenu une étoile. Le choisir pour un brochet au beurre blanc ou des cuisses de grenouille. »

\* - GUIDE HACHETTE DES VINS  
2004

« Délicat et expressif, un vin qui assure en compagnie d'une langouste. Arômes équilibrés de citron, de pamplemousse et de pêche, rehaussés par une touche minérale et des senteurs de grillé. Bouche élégante, fine et dense. »

CUISINE ACTUELLE  
décembre 2004

« La couleur est jaune pâle, le nez présente une intensité moyenne. Il est fruité, fumé avec un fond de marron glacé. Plutôt vif et nerveux à l'attaque, le vin se développe tendu, puis prend ses aises et caresse le palais en offrant du goût pour l'année. Finale sévère sur des arômes fins. »

Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÉGUSTATIONS - PENDANT L'ÉLEVAGE  
2001

« Nez éclatant et complexe, bouche ample, sévère, avec un fruit croquant, une excellente tenue et surtout une finale vive et d'une longueur remarquable. »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
juin 2002

### Millésime 2000

« Le 2000 est superbe de minéralité et de complexité. »

Michel CREIGNOU - GAULT & MILLAU  
2007

« Examen visuel : Vin blanc jaune pâle, reflets d'or vert. Examen Olfactif : Nez franc et frais. Intensité : 7  
? Franchise : 10 ? Fraîcheur 7. Identification des arômes : zist (peau interne et blanche) de pamplemousse, orange confite, amande amère, beaucoup de pureté. Dans la Bouche : Attaque en bouche : sec et gras dû à un élevage sur lie fine. Rétro ? Olfaction : ample, citron, pamplemousse. Persistance aromatique : longue. Fin de Bouche : appelle les mets. Une suggestion pour l'accompagner : matelote d'anguille (veiller à utiliser en cuisson un vin blanc, et non un rouge). »

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

Jacques VIVET - LE VIN MODE D'EMPLOI  
novembre 2006

« Depuis longtemps, j'ai à l'esprit que le Clos Floridène possède une personnalité comparable à un Puligny- Montrachet. Et là, surprise, surprise, le Clos Floridène (15.75) s'est comporté à l'égal de ce célèbre Meursault. Il avait l'avantage de la fraîcheur au nez et de la nervosité en bouche. »

Jean-Marc QUARIN - CHRONIQUES - N° 27 - WWW.QUARIN.COM  
septembre 2006

« Apparition de nuances résinées propre aux Graves. Bouche plus longiligne, plus pure que celle du 2001, plus fraîche avec ses notes citronnées. Vin équilibré et fin mais je préfère le niveau de maturité du raisin du 2004. »

14/20 - BETTANE ET DESSEAUVE - TAST PRO - N° 8  
août 2005

« Robe jaune d'or pâle, aux reflets verts, belle brillance ; nez superbe, avec de très jolis arômes de confitures d'agrumes, de cuir, épices et grillé, des nuances minérales et truffées ; bouche opulente riche avec beaucoup de gras et de rondeur, une finale très longue et parfaitement équilibrée. »

\*\*\*\*(\*) - HÉLÈNE DURAND - LA REVUE DU VIN DE FRANCE - N° 490  
avril 2005

« Robe or clair. Nez de fruits à chair blanche, vanille, pamplemousse. Même ambiance en bouche au sein d'un ensemble qui fait preuve d'équilibre et de fraîcheur. Pointe de vivacité bienvenue. Un Graves bien construit. »

GUIDE GILBERT & GAILLARD  
2005

« Particulièrement réussi en 2000, le cru de Denis Dubourdieu confirme qu'il est assurément l'un des meilleurs blancs de la région, sans les caricatures et la lourdeur qui brident trop de bordeaux blancs. A garder en cave deux à quatre ans encore. Classé dans les 1000 meilleurs vins de France. »

LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
novembre 2003

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —



# CLOS FLORIDÈNE

## 🌀 Clos Floridène Blanc Sec 🌀

« A la fois viticulteur et professeur d'Oenologie à l'Université de Bordeaux, Denis Dubourdieu a été l'un des piliers de la révolution du vin blanc sec dans le Bordelais. Son Clos Floridène est le résultat d'années de recherche pour mettre en valeur les qualités aromatiques des cépages bordelais. Le 2000 est l'archétype du Bordeaux Blanc moderne, riche en fruit et rehaussé d'un apport boisé très savant. Equilibre exemplaire et beaucoup de classe. »

*Michel PHANEUF - LE GUIDE DU VIN - 2004 23<sup>e</sup>me EDITION- GUIDE CANADIEN*

« Denis Dubourdieu met dans ce grave blanc toute son expérience de viticulteur. L'œnologue, spécialiste des vinifications en bois avec batonnage (technique qui apporte du gras, des arômes grâce à la mise en suspension des lies dans les barriques remplies de vin), prouve ici son grand art. Volume, amplitude, gras et douceur. Une très belle attaque minérale puis florale. »

*CUISINE ET VIN DE FRANCE  
Septembre/Octobre 2002*

*Steven SPURRIER - DECANTER  
juillet 2002*

« Robe jaune vert pâle ; nez racé, frais et délicat, de fruits blancs et exotiques, avec des notes poivrées d'épices et de menthe fraîche ; beaucoup de chair en bouche, avec du gras, un beau fruit, un boisé très discret, une belle acidité en finale et une superbe tenue. »

*LA REVUE DU VIN DE FRANCE  
juin 2001*

« Fin, fruité, pulpeux. Touches de mandarine et de peau de pêche. Entrée en bouche douce, se développant sur un corps fondant et très uni. Ici, pas d'aspect fluide. Le vin évolue très juteux, épicé, très fruité et pulpeux, vers une longue finale nerveuse, épicée et sapide. Très, très agréable. Beau vin. »

*Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÉGUSTATIONS - BORDEAUX  
2000*

### Millésime 1998

« Fruité, fumé, citronné, complexe. Bouche douce, fraîche et suave, peut-être plus ronde que d'habitude. Lente évolution grasse et complexe dans sa saveur, vers une finale à la fois fondante et vive. Une association étonnante entre la fraîcheur et la suavité du fruit mûr. Très, très longue persistance sur une touche de citron. Clos Floridène est le vin blanc sec de Bordeaux qui possède le meilleur

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

*— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —*



# CLOS FLORIDENE

## ❧ Clos Floridène Blanc Sec ❧

potentiel de vieillissement en bouteille et une grande garde, alors que, paradoxalement, il est très bon jeune. »

Jean-Marc QUARIN - CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS  
1998

### Millésime 1992

« Né à Pujols, sur un terroir proche de celui du Barsac, ce vin porte le poids du millésime, mais il présente un visage des plus intéressants, tant par son bouquet, d'une belle complexité (raisin sec, cire, miel, pain), que par son palais souple en attaque rond et gras, aux jolis tannins boisés. Une fois encore, Denis Dubourdieu nous prouve qu'il n'a rien d'un « ?nologue en chambre. »

\*\* - GUIDE HACHETTE DES VINS  
1995

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —