



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2016

History

Clos Floridène today covers an area of 40 hectares in the Graves appellation ; mostly it lies on the limestone plateau of Pujols sur Ciron, near Barsac. A few portions are on the pebbly terraces of Illats.

The name stems from the combination of the founders' names - Denis and Florence Dubourdieu.

In the early days , Clos Floridène, (1982) was a small two hectare plot of land planted with old vines of semillon and muscadelle. Furthermore there was the vigneron's homestead, an old cellar and two hectares of fallow land. This was immediately planted up with cabernet sauvignon.

Through the gradual purchase of adjacent portions the current vineyard was established. In 1991 Clos Floridène was substantially enlarged through the incorporation of Chateau Montalivet, a bordering thirteen hectare vineyard. The wines of Clos Floridène were first made in the cellar at Chateau Reynon. The first phase of building the cellar at Floridène started in 2004. The red Clos Floridène 2005 vintage was elaborated in this new facility.

The second phase of building started in 2016. The ultimate goal was to develop both the wine making installation as well as ageing facilities. Up until recently these were made at Chateau Reynon.

The original historic vigneron's homestead was also restored. It is now used as a B and B with an attached reception hall which allows Clos Floridène to host events and promote wine tourism.

The renovation work and building was completed in 2018. In all it took 36 years to launch Clos Floridène as an independent vineyard and winery. It is now internationally known.

The wine

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.

The vineyard

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.

Blending

44 % Sémillon - 56 % Sauvignon

Comment(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

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* —