



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2008

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

57 % Sauvignon - 41 % Sémillon - 2 % Muscadelle

Comment(s)

WWW.EROBERTPARKER.COM

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.

WWW.EROBERTPARKER.COM

Note : 87-89

WWW.JANCISROBINSON.COM

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.

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17

www.quarin.com

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...

www.quarin.com

Note : 15.5-15.75

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WEINWISSER

À boire entre 2012-2022

WEINWISSER

Note : 16/20

TERRE DE VINS

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.

TERRE DE VINS

Note : 16/20

GUIDE GILBERT & GAILLARD

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Note : 87/100

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Note : *

GAULTMILLAU

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.

GAULTMILLAU

Note : 16/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —