



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2007

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

55 % Sémillon - 44 % Sauvignon - 1 % Muscadelle

Comment(s)

BORDEAUX PRIMEURS

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 d'entré en bouche. Le vin fond. Il devient dense, reste caressant et s'achève soyeux. Très belle finale subtile et acrienne. Un délice.

BORDEAUX PRIMEURS

Note : 16,5

GAULT & MILLAU

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

DECANTER

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

Note : *****

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

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 dorée. 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

Note : *

GAULTMILLAU

GAULTMILLAU

Note : 17/20

www.quarin.com

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

www.quarin.com

Note : 16.75 - 91/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —