



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2006

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)

GUIDE HACHETTE DES VINS

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 à l'ogante au joli fruit de sauvignon et un palais croquant, parfaitement équilibré, épicé en finale. Un vin harmonieux et racé, d'aj parfait et qui le restera dans les deux à trois ans à venir.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : Coup de cœur et **

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

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.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17,5-20/20

www.quarin.com

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

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

puissant, mais aérien. Riche au milieu, mais toujours fondant. Ce vin qui s'achève incrachable, avec une grande qualité de toucher. Belle finale.

www.quarin.com

Note : 16.25

TAST

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

TAST

GRAND JURY EUROPEEN

GRAND JURY EUROPEEN

Note : 90/100

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

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.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

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

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 17.5/20

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

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 trêve, trêve grande longueur.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 16.5

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

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

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —