



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2005

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)

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

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 Floridane pour donner un vin brillant, complet, d'une grande élégance. D'une belle couleur jaune vert, le Floridane 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 équilibré, frais, savoureux, onctueux et remarquablement long.

NOS PREMIÈRES IMPRESSIONS

WWW.DECANTER.COM

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

WWW.DECANTER.COM

Note : 17.5 points ****

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

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

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Note : 15.75 / 20

GAULT & MILLAU

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

GAULT & MILLAU

GUIDE HUBERT

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

GUIDE HUBERT

JOURNAL DE MONTREAL

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

JOURNAL DE MONTREAL

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

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

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 17/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —