



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2003

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

50 % Sémillon, 44 % sauvignon, 5 % muscadelle.

Comment(s)

LE MAGAZINE

On prend conscience de ce qu'est « un vin de terroir », tout en délicatesse et en profondeur minimale. Après un nez très frais, qui sent le silex, l'attaque est ample, la bouche veloutée par l'élevage, qui n'étouffe pas les jolies nuances de rose et de minéral. Le vin se ploie très bien, et sa puissance de terroir permettra l'accord avec de beaux poissons, un turbot vapeur par exemple.

LE MAGAZINE

FRANCE EXPORTATION

Jolie couleur jaune - vert parfaitement limpide. Le nez est expressif avec des notes complexes de fruits exotiques, de fleur de sureau. Franc, vif en bouche, ce vin révèle des essences fruitées et beaucoup de fraîcheur en finale. Un vin plaisir tout en finesse.

FRANCE EXPORTATION

THURIES GASTRONOMIE

Grand classique incontournable, le Clos Floridene fait preuve d'une régularité sans faille. Il faut dire que ce domaine est un pionnier en matière de vinification et d'élevage. La robe est limpide, jaune profond avec des reflets de jeunesse. L'expression aromatique est intense, complexe, fondue. Ensemble fin dominé par les corces d'agrumes, rehaussé de notes florales (Iris) et souligné par un bois racé et intégré. Dense, pleine, dimensionnée, la bouche révèle un fruit impeccable, une bonne structure acide qui lui donne du tonus et contribue joliment à sa longueur. Une cuvée hautement recommandable.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

THURIES GASTRONOMIE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez de fruits blancs, bouche charnue, fruité et vigoureuse.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Jolie robe jaune dorée, nez puissant et complexe, bien fruité, délicatement épicé et vanillé ; belle bouche ample, riche, charnue, suave, fruité et parfaitement équilibré par une excellente fraîcheur ; grande persistance aromatique pour ce très joli Graves.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 4,5 verres

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Grand nez complexe. Grande douceur à l'entrée en bouche. Ce vin a merveilleusement contenu les effets climatiques du millésime. Son sol calcaire et son microclimat froid (zone gâchée) l'ont favorisé. Comme souvent, il fond à partir du milieu de la bouche et s'achève sèchement et impossible à cracher. Sa facilité d'appréhension ne l'empêchera pas d'être un vin de garde.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15,75 sur 20

TAST PRO

Robe pâle, nez pur avec des notes d'ananas et d'agrumes, vin gras, plutôt ample, pas encore prêt à la consommation.

TAST PRO

Note : 16/20

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ

On a connu des millésimes de Floridene plus vifs, plus riches de vibrato. Il n'empêche : l'équilibre de ce 2003 aux arômes de noisette et de vanille savante très profitable des accords de table, une seule meunière ou une fœra entre autres exemples.

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ

GUIDE HACHETTE DES VINS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Ce cru mérite la visite, ne serait-ce que pour découvrir le charme de ce vin qui s'exprime tout en finesse. A la fraîcheur et à l'élégance des parfums d'ananas et de pamplemousse agrémentés d'une note grillée s'ajoute un remarquable volume au palais, où se mêlent le fruit et le bois. Une superbe bouteille pour accompagner tout un repas. Le menu ? Fruits de mer cuisinés, rôtis de veau et fromage de chèvre.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

THE WINE SOCIETY

THE WINE SOCIETY

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —