



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2002

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.

Comment(s)

DECANTER

Owned by Denis Dubourdieu, this has a lovely honeyed, slightly mineral nose and shows great class.

DECANTER

CARNETS DE D'ÉTATS-GUSTATIONS

Le vin présente un beau nez fin, fruité, floral et subtil. Vif, nuancé et savoureux, il s'achève finement à ces millonnières sur une bonne longueur.

CARNETS DE D'ÉTATS-GUSTATIONS

LE POINT

Citron vert, buis, nez pur, bouche vive, élégante, des notes minérales, une bonne longueur.

LE POINT

WINE MAGAZINE

WINE MAGAZINE

DECANTER

Dense, powerful nose; rich, full-bodied wine with ample extract that needs three years to developed.

DECANTER

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

CUISINE ET VIN DE FRANCE

Denis Dubourdieu a longtemps été la locomotive sur cette partie du Bordelais. Ses vinifications en barriques ont fait des petits dans tout le Sud-Ouest. On retrouve son style fin et délicat dans cette bouteille de la propriété familiale. Graves classique et néanmoins irrécusable, son élégante distinction et ses arômes exquis sont à chaque fois une découverte, dont on ne parvient pas à se lasser.

CUISINE ET VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Sélectionné par la revue du vin de France primeurs 2002.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Toujours aussi fruité et subtil au nez, ce vin met parfaitement en valeur ses bien constitués en bouche. A noter qu'une décantation de dernière minute embellit considérablement et son nez et son toucher soyeux et original. Finale aromatique distinguée. Le boire dès 2005 et avant 2014. Pilier de cave.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15.75- 16/20

LE CHOIX DU SOMMELIER

Denis Dubourdieu est réputé pour la régularité de ses vins issus de terroirs calcaires, le blanc développe des notes fruitées (pamplemousse, pêche blanche) et agréablement grillées. Bouche fraîche et fruitée, finale dense. Un vin droit et pur.

LE CHOIX DU SOMMELIER

PRESSE QUEBÉCOISE

Or, à l'aveugle, le graves blanc 2002 Clos Floridène, mais nettement moins cher, pourrait sans aucun doute se mesurer aux précédents. Là encore, c'est le sauvignon blanc qui s'impose avant tout (bien qu'il ne représente que 45 % de l'assemblage), avec, mais-t-il semble, tout autant de finesse, sans normalement de corps, mais, néanmoins, des saveurs insistantes et de l'élégance. Très beau Bordeaux blanc, donc.

PRESSE QUEBÉCOISE

Note : ***(*)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Robe jaune vert intense, reflets verts ; nez intressant, trs subtil et trs mrr, avec des touches toastes et picées ; bouche ample, charnue, vigoureuse et tonique, avec une dominante sauvignon, de la fraîcheur, une grande longueur, pour ce Floridene plein de caractre.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ***

TAST PRO

Grand bouquet djn panoui, avec des notes variétales, rappelant le buis et les olivements picés classiques du sauvignon ; Bouche cristalline et rafraichissante, avec une finale précise. Il faut sans doute encore attendre un ou deux ans.

TAST PRO

Note : 17/20

CHRONIQUES

Le Floridene 2002 possde un merveilleux govt de truffe. Floridene sent les agrumes au nez et se prsente franchement truffé en bouche. Il sattachve finalement Smillonné.

CHRONIQUES

Note : 16/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —