



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2001

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)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez éclatant et complexe, bouche ample, savoureuse, avec un fruit croquant, une excellente tenue et surtout une finale vive et d'une longueur remarquable.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

La couleur est jaune pâle, le nez présente une intensité moyenne. Il est fruité, fumé avec un fond de marron glacé. Plus vif et nerveux à l'attaque, le vin se développe tendu, puis prend ses aises et caresse le palais en offrant du goût pour l'année. Finale savoureuse sur des arômes fins.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

CUISINE ACTUELLE

Délicat et expressif, un vin qui assure en compagnie d'une langouste. Arômes équilibrés de citron, de pamplemousse et de pêche, rehaussés par une touche minérale et des senteurs de grillé. Bouche élégante, fine et dense.

CUISINE ACTUELLE

GUIDE HACHETTE DES VINS

Denis Dubourdieu oblige, le blanc 2001 a également obtenu une étoile. Le choisir pour un brochet au beurre blanc ou des cuisses de grenouille.

GUIDE HACHETTE DES VINS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Note : *

TAST PRO

Nez plus fin mais aussi plus volumineux que le millésime précédent, avec une double filiation aromatique : des notes d'abricot viennent du fruit même de la vigne mais des arômes grillés nés de la fermentation prennent le relais à l'aération. La texture est plus lourde, plus épaisse et plus rassise en bouche que celle du 2002.

TAST PRO

Note : 15/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Robe d'un Jaune doré, aux reflets verts ; nez riche et épanoui, offrant des arômes de rose, pivoine, fruits blancs mûrs et épicés ; bouche riche fruitée, fondue, avec de la vivacité en finale ; très beau liant entre les deux passages pour ce Floridene aux accents Bourguignons.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Très bel éclat et grande complexité dans ce vin qui déploie de beaux arômes d'évolution noble dans un registre de fleurs, de cire d'abeille, de pâtisserie. La bouche est complète et d'une belle longueur.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16.5/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —