



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 1998

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)

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

FruitÃ©, fumÃ©, citronnÃ©, complexe. Bouche douce, fraÃ©che et suave, peut-Ãªtre plus ronde que dâ€™habitude. Lente Ã©volution grasse et complexe dans sa saveur, vers une finale Ã la fois fondante et vive. Une association Ã©tonnante entre la fraÃ©cheur et la suavitÃ© du fruit mÃ»r. TrÃ©s, trÃ©s longue persistance sur une touche de citron. Clos FloridÃ©ne est le vin blanc sec de Bordeaux qui possÃ©de le meilleur potentiel de vieillissement en bouteille et une grande garde, alors que, paradoxalement, il est trÃ©s bon jeune.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

CLIVE COATES

CLIVE COATES

LES CHEMINS DU VIN

Le professeur Dubourdieu dans ses öuvres avec ce blanc 1998 à la classe folle. Un vin qui ne fera que gagner en élégance avec deux ans de cave. Vous le servirez alors avec des Saint-Jacques grillées à la moelle de böuf pour un repas de fête. Le rouge se distingue par la finesse de ses arômes de petits fruits à noyau.

LES CHEMINS DU VIN

VINUM

Des notes d'herbes sauvages (dues au Sémillon), une trace de buis ; étonnamment racé en bouche et très compact sur une finale interminable, aux agréables notes d'abricot et de pêche ; un vin d'une beauté exemplaire - 2004 à 2010.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

VINUM

LE MONDE

Une couleur or aux reflets verts, des arômes intenses, fruités (pêche blanche, citron, pamplemousse) et des notes grillées. C'est une bouteille que l'on peut conserver dix ans, mais le millésime 1998 associe déjà fraîcheur et onctuosité à un bouquet puissant et nuancé. Sa large palette aromatique permet à ce vin de plaisir d'accompagner fruits de mer et crustacés, poissons et viandes blanches.

LE MONDE

60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS

Joli nez expressif, fin élégant, arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches de bourgeon de cassis, de boisé. Bouche opulente, ronde et grasse, élégante, équilibrée, longue finale. L'avis du jury : très beau vin, avenir assuré.

60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Robe d'un jaune d'or assez soutenu, nez offrant une belle évolution du Sauvignon, avec de jolis arômes de pêche blanche, abricot, poire et citron, des arômes fruités qui s'épanouissent sur des notes fleuries de fleur d'acacia ; bouche vigoureuse, charnue. Belle élégance aromatique.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : **(*)

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —