



CLOS FLORIDENE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 1997

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)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Le gel a retardé la maturité des raisins qui n'ont donc pas connu les problèmes sanitaires induits par le temps tropical du mois d'août. Vendangé tard, le vin n'est ni vif, ni mou, ni pauvre en arômes comme la plupart des crus de Pessac-Léognan. Délicatement fruité et suave, ce vin est la réussite du millésime en blanc sec. Attaque en bouche douce et grasse, se développant sur une structure ronde, très soyeuse dans son toucher, qui évolue assez fondante et fraîche vers une finale au fruité délicat. Persistance finement relevée par une touche grillée. Belle longueur.

GUIDE HACHETTE DES VINS

CLIVE COATES

They had hail damage here. A small crop. Harvest mid-September. The nose is gently laid-back, complex, subtly oaky and peachy. A very lovely example here. Very intense and concentrated. I shall buy some of this. It will keep too. Very long. From 2000 plus.

CLIVE COATES

GUIDE HACHETTE DES VINS

Côté terroir, des sols argilo-sableux aux portes du Sauternais ; côté vinification, le père des nouveaux vins blancs secs de Bordeaux. Ce coup de cœur n'étonnera personne. En revanche, il est difficile de ne pas être séduit par la parfaite maîtrise de l'élevage qui atteint l'excellence. Ici, une perfection de tous les détails, que ce soit au palais, avec beaucoup de matière, de vivacité et de fraîcheur ou dans le bouquet, riche et élégant (vanille, grillé, croûte de pain, écorce d'orange...).

GUIDE HACHETTE DES VINS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

GUIDE DES SOMMELIERS

Robe jaune d'or aux reflets verts. Nez intense de fruits à chair blanche (pêche) et d'agrumes (citron, pamplemousse), rehaussé d'arômes toastés. Bouche grasse présentant une belle fraîcheur. Finale longue soulignée par des notes de grillé. Un vin superbe.

GUIDE DES SOMMELIERS

Note : 17/20

GUIDE FLEURUS DES VINS

Nez fin et aromatique. Bouche svelte, fraîche et fruitée, dotée d'une structure boisée rehaussée de légères notes de noisettes. Une bouteille intéressante et fraîche, à découvrir et à partager !

GUIDE FLEURUS DES VINS

Note : 14/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Robe d'un jaune d'or soutenu ; nez assez sur-mûri, avec des nuances grillées, fumées et de thé de Chine ; la bouche a une attaque assez charnue avec un boisé perceptible, mais elle manque de longueur et présente une acidité trop importante

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : **

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —