



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 1996

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

Un des chef-d'œuvre de Denis Dubourdieu, le maître des Bordeaux Blancs !
La robe jaune d'or pâle précède un nez superbe, plein d'élégance et de fruits frais, avec des arômes d'abricot et d'agrumes, des touches toastées et miellées. Gras sur le palais, bon fruité frais, mais par dessus tout, une réelle structure et une grande longueur.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Robe d'un jaune d'or vert intense, nez magnifique, combinant maturité, fraîcheur, complexité et élégance ; la bouche est à la hauteur, ample, dense, avec une belle profondeur, une grande complexité aromatique, une fraîcheur aromatique et de la longueur. Un Clos Floridene jeune et brillant !

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****(*)

TAST PRO

Bouteille remarquable... Ce qui domine ce sont les notes grillées, à la bourguignonne, réductrices, donc susceptibles d'une lente évolution à l'aération qui permettra de retrouver le fruit du raisin, mais on admirera avant tout l'extraordinaire finesse et délicatesse du bouquet et surtout sa façon de s'imprimer en bouche à la fois autoritaire et caressante. Il y a là une tenue et une personnalité de grand terroir à blanc, peu courante à bordeaux.

TAST PRO

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 18/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax. : 05 56 62 14 89 - doisy-daene@wanadoo.fr - www.denisdubourdieu.com