



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2016

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.

Blending

73 % Cabernet Sauvignon - 27 % Merlot

Comment(s)

WINE SPECTATOR

Ripe, with black cherry and plum sauce flavors, backed by a solid tarry edge. Focused finish.

WINE SPECTATOR

Note : 89-92

B my Bordeaux

Ruby, Blueberries, some vanilla, light spicy note, blackberries nose. Fresh acidity, ripe tannins, fruity, red berries, spices, dark fruits, juicy and elegant. Long.

B my Bordeaux

Note : 89-91

winenote.jeanniecholee.com

A juicy, fresh, well balanced Clos Floridene with dark, plums and lively flavors. The wine is fresh with good depth and lifted red currant and violet notes. An elegant, fairly intense red by the Dubourdieu Family.

winenote.jeanniecholee.com

Note : 91/100

www.quarin.com

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

www.quarin.com

Note : 16-90

EN MAGNUM

Le Clos Floridène produit une petite quantité de rouge très soignée qui rejoint maintenant la perfection du blanc, incomparable.
(Nos quarante super Bordeaux)

EN MAGNUM

VINOUS MEDIA

The 2016 Clos Floridène is an attractive Cabernet Sauvignon/Merlot blend from the Dubourdieu family's vineyards in Graves. Black cherry, smoke, bittersweet chocolate, licorice and dark spices are all pushed forward. The 2016 is a bit more tannic and less plush than it usually is, but it is attractive nonetheless.

VINOUS MEDIA

Note : 87-89

GAULT & MILLAU

Réduit, iris, floral. Bouche droite, tendue, un vin aérien malgré la densité, très délicat. Finale aérienne. Sur la fraîcheur, gourmandise, la tension.

GAULT & MILLAU

Note : 16/17

LE FIGARO CLUB VIN

La robe est sombre. Le vin est souple, suave, charmant, assez tannique tout de même. 3-8 ans.

LE FIGARO CLUB VIN

Note : 16

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Le rouge de Floridène s'inscrit parmi les grandes réussites de l'appellation. Ce vin très charmeur est marqué par de beaux cabernets qui lui donne une intensité remarquable.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17

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

TERRE DE VINS

Assez fermé au nez, la bouche déroule pourtant de la profondeur de fruits rouges, cassis, un peu de fumé, et une structure tannique tout en finesse.

TERRE DE VINS

Note : 15.5

www.extraprima.com

www.extraprima.com

Note : 89-91

www.mybettanedesseauve.fr

Grande personnalité, fruit intense, mûr et frais en même temps, de la minéralité, bouche vigoureuse, franche, charnue, fruitée, dense et fraîche. Gros potentiel. Un Floridène de style solide.

www.mybettanedesseauve.fr

Note : 92

Le meilleur jamais fait avec 2015 ! Couleur sombre, intense et belle. Nez moyennement aromatique, fruité, mûr, floral avec une touche originale de violette. Bouche suave, au toucher fin, avec de l'éclat dans le goût et une très belle finale sèveuse et longue aux tannins un brins " minéraux". Ce vin a un début de Rive Gauche et une finale de Rive Droite.

Note : 16 // 90

Note : 17

VINOUS

The 2016 Clos Floridène is an attractive Cabernet Sauvignon/Merlot blend from the Dubourdieu family's vineyard in Graves. Black cherry, smoke, bittersweet chocolate, licorice and dark spices are all pushed forward. The 2016 is a bit more tannic and less plush than it usually is, but it is attractive nonetheless.

VINOUS

Note : 87-89

winenote.jeanniecholee.com

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

A juicy, fresh, well balanced Clos Floridene with dark plums and lively flavors. The wine is fresh with good depth and lifted red currant and violet notes. An elegant, fairly intense red by the Dubourdieu family.

winenote.jeanniecholee.com

Note : 91

WINE SPECTATOR

Ripe, with black cherry and plum sauce flavors, backed by a solid tarry edge. Focused finish.- J.M.

WINE SPECTATOR

Note : 89-92

www.yvesbeck.wine.fr

Pourpre aux reflets violets. Bouquet subtil, complexe, aux notes de baies des bois, de réglisse et de cerises. Au palais, Floridène est légèrement crémeux, fruité, et doté de tannins aux grains fins. Ces derniers soutiennent bien le vin tandis que la structure octroie de la fraîcheur. Finale fruitée persistante, un vin tout en finesse qu'il ne faut pas sous-estimer dans son aptitude à aller dans le temps.

www.yvesbeck.wine.fr

Note : 90/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —