



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2011

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

72 % Cabernet Sauvignon - 28 % Merlot

Comment(s)

WWW.WINESPECTATOR.COM

Sleek, elegant style, with high-pitched plum eau-de-vie, cherry skin and floral notes, and a nicely focused iron-tinged finish. Pure and focused.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 88-91

TAST

L'élégance habituelle du cru est au rendez-vous en 2011. La précision du fruit, la minéralité, la texture ample, la délicieuse fraîcheur et l'équilibre caractérisent cette belle bouteille.

Primeurs 2011 à Bordeaux N° 74

TAST

Note : 15.5-16/20

www.quarin.com

Couleur sombre et intense. Nez précis, fin, fruité, de type mûr. Jolie entrée en bouche moelleuse et savoureuse. Le vin se développe aromatique, bien bâti, avec du corps, du gras et une finale enrobée de bonne longueur. Un beau vin qui brille par sa sapidité dans une année qui en manque.

Rapport N° 9

www.quarin.com

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 15.27//87

LE POINT

Expressif, cassis, végétal frais, fruits noirs, matière fine, dense, savoureuse, long sur la finesse des tanins.

Bordeaux Millésime 2011- Le guide de Jacques Dupont - supplément du 17.05.12

LE POINT

Note : 15/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Tanins un rien anguleux, mais les saveurs de fruits dominant en finale. Ceux qui l'attendront cinq à dix ans se régaleront.

Spécial Millésime 2011 - N° 08279

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

GUIDE HACHETTE DES VINS 2015

Le cabernet-sauvignon domine l'encépagement rouge du Clos Floridène. Le 2011, malgré son élevage de douze mois en barrique, laisse bien parler le raisin associé à un boisé un peu fumé. On aime son attaque franche sur le fruit rouge, son équilibre et ses tanins soyeux.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2015

Note : *

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —