



# CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 2008**

## 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

62 % Cabernet Sauvignon - 38 % Merlot

### Comment(s)

[www.quarin.com](http://www.quarin.com)

La couleur est sombre, dâ€™intensité normale. Le nez se présente fruité, aromatique et floral. Bouche longiforme, trās trās fruité, au toucher doux et à la corpulence moyenne!

[www.quarin.com](http://www.quarin.com)

Note : 14.75

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Notes de graphite et pivoine au nez. Bouche charnue, profonde, avec du fruit et de la fraîcheur pour ce graves élégant et équilibré.

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : Vin noté entre 17.5 et 15.5/20

### LES ECHOS

Denis Dubourdieu, célèbre œnologue bordelais, intervient dans nombre de propriétés de la région, de France et du monde entier. Il a beaucoup fait progresser sa propre production à Flordane. Son millésime 2008, un joli rouge, trās long, sâ€™exprime avec beaucoup de charme.

### LES ECHOS

Note : 15.5/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## **GUIDE GILBERT & GAILLARD**

### **GUIDE GILBERT & GAILLARD**

Note : 86/100

#### **WEVA**

Nous sommes dans le terroir des Graves au sud de Bordeaux. Ce cru est la propriété de Denis Dubourdieu, célèbre oenologue, ayant pour spécialité les vins blancs à base de Sauvignon. Il produit aussi, de façon plus confidentielle, un Graves remarquable d'un style résolument classique qui fait la part belle à l'élégance du fruit. Ce 2008 est déjà extrêmement plaisant. Ses tanins soulignent sa fraîcheur et sa minéralité. Servir « carafé » en prenant soin de conserver une température de 16°. Idéal avec des petites salades de filets de rouget ou de viandes fumées.

#### **WEVA**

#### **LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012**

En 2008, le rouge est complet et se montre plus dense et intense que le 2007. Tanins sérieux, enrobés, avec une agréable minéralité en finale.

#### **LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012**

Note : 15.5

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —