



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2007

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

65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot

Comment(s)

L'EXPRESS HORS SERIE

Etonnant par rapport à ses pairs, l'Express ne semble porté par un nuage. Rien dans sa structure, la finale longue et précise poursuit cette sensation de taffetas.

L'EXPRESS HORS SERIE

Note : 15.5-16/20

MARIE CLAIRE

Ceux qui aiment la finesse d'un bon bordeaux seront comblés avec ce vin. C'est un exemple parfait de fruité, de fraîcheur et d'élégance. Le bois est discret, ce qui permet d'apprécier sa sincérité gustative. Les arômes de cerise et de fraise dominant, en particulier dans ce millésime, particulièrement réputé dans le Bordelais. A servir entre 16°C et 17°C.

MARIE CLAIRE

GUIDE GILBERT & GAILLARD

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Note : 87/100

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Il est particulièrement distingué avec son

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Cadillac-Côtes-de-Bordeaux (Château Reynon), Denis Dubourdieu n a pas négligé pour autant ses terres ancestrales de la rive gauche. Témoin, ce vin dont la robe est plus qu engageante, d une teinte noir profond animée de nuances violines. Riche à souhait, le bouquet enveloppe les senteurs de cerise à l eau-de-vie des apports  pic s et torréfiés du bois. Franc et solide autant que rond et soyeux, le palais traduit un élevage bien maîtrisé. Cette bouteille mérite d  tre attendue deux ou trois ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Note : *

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Note : Commended

GAULTMILLAU

Un bordeaux distingué et marqué par des fragrances de cassis, de fraises, rehaussées de touches de réglisse, de menthol et de pain grillé. La bouche élégante est de belle façon, vibrante, puissante, fruitée, soyeuse. Longue finale fraîche et fruitée.

GAULTMILLAU

Note : 15/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons   Bordeaux depuis 1794* —