



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2006

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)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Joli nez agréable aux arômes panouïs et fondus, bouche charnue avec une très belle texture et une longue finale harmonieuse.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 15,5-17/20

www.quarin.com

Belle couleur rouge sombre. Nez discret, frais et fruité. Bouche tendre, très fruitée à la structure lancée et accompagnée d'une note un peu vive en finale. Longueur normale.

www.quarin.com

Note : 14.75-15 - 12^{ème}me RAPPORT -

TAST

Proportionnellement moins complet et idéal que le blanc, mais frais, agréable et subtil dans ses arômes et dans son corps et d'une fidélité exemplaire au style bordelais classique

TAST

Note : 15,5/20

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Robe : rubis aux reflets bleutés, limpide et brillante.

Nez : Flatteur et complexe, d'une grande amplitude, évoluant des arômes de petits fruits noirs et rouges (cassis, framboise) et d'arômes rehaussés de notes de poivron, de menthe, de cuir et de cèdre.

Bouche : droite et ferme pourvue d'une matière noble, d'une texture fine et onctueuse et d'une solide charpente.

Accord mets-vin : une palombe rôtie.

Commentaires : un vin à découvrir absolument !

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Robe rubis foncée. Nez profond et complexe aux notes épicées, voire légèrement animales. Bouche de grande souplesse et suavité, avec des notes poivrées et épicées. Belle longueur, assortie de jolis tanins fins.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 16/20

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Le vin a progressé depuis les primeurs. La couleur est vive, le nez intense, suave. Il sent le cuir mouillé, les fruits mûrs, la framboise. Bouche aérienne, fondante dès l'entrée, puis le vin se développe savoureux, caressant, sur un corps moyen très aromatique, avec une légèreté vivacité en finale, rappelant certains bourgognes. On peut le goûter jeune et avant 2020.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15.5

GUIDE HUBERT

Magnifique nez très riche et puissant, avec des arômes de fruits noirs confiturés et de bois toasté, bouche dense, charnue et chaleureuse, riche, avec une bonne assise tannique, du fruit, un bois élégant et un bon potentiel de garde.

GUIDE HUBERT

SUD-OUEST

Un sol, un climat et un propriétaire à l'origine de renom. Ces trois éléments forgent, au Clos Floridène de Denis Dubourdieu, la stature de ces vins que l'on n'oublie pas. Située à proximité de la vallée du Ciron et de la forêt, qui lui offrent des nuits plus froides et une maturation plus tardive, cette production bénéficie d'un sol calcaire assez peu fréquent avec les sables rouges de Barsac. Avec 70 % de cabernet-sauvignon et 30 % de merlot, Denis Dubourdieu apporte ce vin un fruit, un moelleux et une fraîcheur assez rares sur les bords de la Garonne. Délicieux avec une viande rouge.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Complice avec un chocolat. On adore absolument.

SUD-OUEST

WWW.JANCISROBINSON.COM

Two-thirds Cabernet. The Dubourdieu's home property. Bright ruby. Pretty intense and focused — some real energy in this wine. Good minerality and gorgeously polished fruit on the mid palate. SO seductive. Nice dry kick on the end but you could actually enjoy it already.

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17

GAULTMILLAU

GAULTMILLAU

Note : 16/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Souple et délicat, moins dense en matière que Reynon, mais séduisant par son fondu et son charme délicatement fruité en finale. A boire.

LA RVF N° 597 SPECIAL BORDEAUX 2006

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 15/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —