



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2005

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

70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot.

Comment(s)

BORDEAUX NEW YORK

GG : dark ruby, full-bodied, smoked, vanilla, blueberry jam, violets. CF: earth and tar, new oak some blackberry, solid, powerful tannin for structure but fruit is masked, young. TW: slightly reductive on nose, black smoked fruits and earth, toasty. AB: dark color, good extraction, sweet cassis, plum, spice, easy to drink, smooth palate, inexpensive.

BORDEAUX NEW YORK

Note : ***(*) 89.5/100

THE WINE ADVOCATE

This lower pedigree wine represents undeniable quality/value rapport in 2005. This vintage is so deep in quality among the better run, less heralded estates that these wines should appeal to readers looking for terrific values from Bordeaux. Most of these wines are Merlot-based and will be drinkable young. Sleeper of the vintage.

THE WINE ADVOCATE

Note : 87- 89 pts

LE POINT

Floral, rose Pierre de Ronsard, une touche d'épice, bouche élégante, assez classe, tanins vigoureux en milieu de bouche, un vin tendu et fin où le fruit tient la vedette.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LE POINT

Note : 16/20

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Vin coloré et très fruité au nez rappelant les fruits blancs et les fruits rouges. Bouche tendre et très fruitée, évoluant sur un corps normal et un goût de poire au vin. Très belle longueur savoureuse et sans cesse grasse.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15.5/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Chaleureux et charnu, avec des tanins serrés et une bonne fraîcheur. Cité comme l'un des dix plus grands vins du millésime (3^e place).

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

GUIDE HACHETTE DES VINS

Si certains crus girondins ont choisi d'être « tendance » en élaborant des vins très concentrés, parfois un peu difficiles à boire, ce reproche ne saurait être adressé à Denis Dubourdieu, qui a fait du Clos Floridène une valeur sûre. Le 2004 fut coup de cœur en rouge. Assemblage à parts presque égales de cabernet-sauvignon (55 %) et de merlot, ce 2005 joue dans le registre du charme, de la finesse et de l'élégance, tant dans son bouquet de cassis et de cerise nuancé de notes de moka qu'au palais et en finale. Souple, suave et bien équilibré, c'est un vin plaisir, qui sera prêt dans deux à trois ans. Le même esprit se retrouve dans le blanc 2005 ; frais, fin et souple, ce millésime sera à boire jeune.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : Il est cité. *

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Robe pourpre très soutenue, nez intense complexe, puissant et raffiné, bouche charpentée avec une très belle texture, des tanins harmonieux et une très grande allonge. Classique et racé.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 17/20