



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2004

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)

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

Note : ***

CARNETS DE D'ÉVALUATION

Un joli fruit enrobe ce vin de demi corps, l'aggrégation et l'équilibre.

CARNETS DE D'ÉVALUATION

Note : 7/10

CARNETS DE D'ÉVALUATION

CARNETS DE D'ÉVALUATION

Note : 16/20

CARNETS DE D'ÉVALUATION

La couleur est bonne et le nez puissant, fruité et finement fumé. Juteux à l'entrée de bouche, presque moelleux au milieu, très savoureux partout, il s'installe en finale sans une once de rigidité tannique.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15/20

VINO MAGAZINE

Très bon.

VINO MAGAZINE

VINO MAGAZINE

Nez expressif et agréable de fruits noirs avec des notes minérales et de café que l'on retrouve dans une bouche dense, équilibrée et au fort potentiel.

VINO MAGAZINE

TAST PRO

Grande complexité aromatique, association originale de notes florales (presque bourguignonnes), sans doute liées au sol calcaire, et fumées, tannin épique, belle persistance. Un modèle d'élégance bordelaise.

TAST PRO

Note : 16/20

GUIDE HACHETTE DES VINS

Valeur sûre et reconnue de l'appellation, ce cru, situé à Pujols-sur-Ciron, a été constitué par Denis et Florence Dubourdieu en 1982. Il est une fois de plus à la hauteur de sa renommée avec ce vin. Il ne cache pas son potentiel de garde, cinq à dix ans, que montrent le volume de son palais et la longueur de sa finale charnue. En même temps, il sait se faire très séduisant par sa maturité et son bouquet intense, où se mêlent les notes de fruits noirs et rouges, de vanille.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

VINS ET SANTE

Imposante parure grenat dense à reflets auburn. Dominateur et complexe son bouquet affiche des arômes de violette, d'herbe fraîchement fauchée, de truffe hachée, de liqueur de cerise, de mûre, de cumin et de bois précieux. Dès l'attaque, il s'impose sans modulation avec ses tanins nobles, sa matière charnue, son équilibre sans faille entre puissance et velouté, ses saveurs de Kirsch, de confiture de cassis, de bois fumé, de baie de genièvre et de silex. Une bouteille pleine d'élégance à déguster sur un rôt de bœuf.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

VINS ET SANTE

GUIDE HUBERT

Nez intense, complexe et très raffiné ; bouche solide, charpentée, avec une excellente texture et un grand équilibre. Un gros potentiel

GUIDE HUBERT

Note : *****

IN VINO VERITAS

L'harmonie et l'équilibre bordelaise ne sont pas de vains mots en 2004 chez les vignerons qui, tout en travaillant de façon moderne, ne se laissent pas (ou plus) tenter par les sirènes parkeriennes. Le 2004, 70 % cabernet sauvignon pour 30 % merlot, illustre bien cette approche : nez pur de fruits rouges et noirs, discrète touche florale aussi et notes de mine de crayon, bouche à l'équilibre classique avec une belle qualité de tannins fruités et juteux qui ne marquent pas exagérément le vin. Pas plus d'ailleurs que la barrique. La finale est de bonne persistance.

IN VINO VERITAS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —