



# CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

**Millésime : 2003**

## 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)**

#### **CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS**

Ce vin est en train de changer de style. Bien que ce soit un Graves, jusqu'â€™en 2001, ce cru présentait deux particularités : d'â€™abord un terroir calcaire, ensuite un encépagement à 80 % de cabernet-sauvignon. Cette association était unique à Bordeaux. Depuis le cru est passé de 5 hectares à 17 hectares par adjonction de vieilles vignes. Le pourcentage de merlot est passé de 20 % à 35 %. De fait, ce vin jusqu'â€™lors plutôt à l'ancêtre et longiforme en bouche, à cause du calcaire et du cabernet-sauvignon, a pris en 2003 plus de largeur et plus de hauteur. Il a gardé son bel équilibre et son tanin velouté. Il est le plus pulpeux des Clos Floridène rouges que je goûte. Une réussite aigüillonnée par la perspective d'â€™un classement des vins de Graves.

#### **CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS**

#### **CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS**

Délicieuse finesse aromatique, raisin bien mûr, ouvert, savoureux, mais sans la complexité des vins du nord des Graves. A boire dans les dix ans.

#### **CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS**

Note : 7,5/10

#### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Nez épanoui de fruits noirs mûrs et de fumé, bouche volumineuse, tanins de qualité, finale longue, träs élégante. Un grand classique de l'â€™appellation.

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## LA REVUE DU VIN DE FRANCE

### RETRO OLFACTION

Coup de cœur.

### RETRO OLFACTION

#### FRANCE EXPORTATION

Une belle réussite, ce vin a la robe grenat, brillante et nette. Le bouquet développe une complexité aromatique remarquable avec des arômes de prune cuite, de fraise des bois, avec des notes de vanille, de poivre blanc. L'attaque en bouche est ronde, fruitée, soutenue par des tanins qui demandent à se fondre encore mais laisse envisager un excellent potentiel. Très bien.

#### FRANCE EXPORTATION

#### VINO MAGAZINE

Robe cerise sombre. Nez bien ouvert aux arômes de fruits noirs et épices. Attaque profonde et souple, bouche ample, une bonne densité fruitée aux tanins bien enrobés. Finale longuement fruitée, la chair exquise.

#### VINO MAGAZINE

#### VINO MAGAZINE

Les amateurs d'un bois torréfié aimeront le Clos Floridène 2003 de Denis Dubourdieu dominé par le cabernet-sauvignon (pour 70 %). Très présent au nez, le bois se montre intégré en bouche grâce à une bonne maturité des raisins. Il est assumé. Beaucoup d'ampleur et tanins mûrs.

#### VINO MAGAZINE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —