



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2002

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)

LE NOUVEL OBSERVATEUR

Un modèle de vin bien élevé, avec des arômes légèrement toastés et fumés, des fruits rouges et des tanins d'une grande finesse. La bouche est souple et équilibrée. Un bonheur.

LE NOUVEL OBSERVATEUR

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

La robe se montre intensément colorée. La prise de bois domine encore le nez, mais le fruit s'avère mûr et savoureux. L'ensemble en bouche se révèle complet et riche, avec de beaux tanins mûrs et denses.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 7.5-8/10

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Le cru affirme sa personnalité et sa progression qualitative. La couleur est très intense. Le nez discret apparaît pour l'instant finement réduit mais très fruité. Pour la première fois peut-être, il ne fait pas apparaître cette année son caractère étonnamment large. Très belle douceur à l'attaque, ensuite le vin se développe juteux, savoureux, avec du gras et de la dynamique. La longueur aromatique accompagne un tanin élégant et sans raideur. Bonne persistance.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LE POINT

Fruits rouges, cerise, note de violette, mangue, pêche, complexe et séduisant, tanin doux, soyeux, bois discret, droit, long, une trame qui sert le fruit et prolonge les sensations. Très beau Graves.

LE POINT

Note : 17/20 COUP DE CŒUR BORDEAUX PRIMEUR 2002.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Sélectionné par la revue du vin de France primeurs 2002.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

WINE SPECTATOR

WINE SPECTATOR

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Ce 2002 élargit le caractère longifforme récurrent que donne le cabernet-sauvignon sur calcaire. Il est en effet plus charnu que dans les millésimes précédents. Le fruit est toujours aussi pur. Finale sur des saveurs de réglisse et un tannin aromatique et distingué. Dès 2007 et avant 2014.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 15.25/20

GUIDE HACHETTE DES VINS

Certaines signatures sont des gages de qualité. Celle de Denis Dubourdieu est de celles-là ; le Clos Floridène 2002 obtient une étoile.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *

GUIDE HUBERT

Nez de caractère offrant de superbes arômes de cabernet bien mûr, avec des notes fumées et minérales très agréables ; bouche charnue, savoureuse, vigoureuse, avec une grande maturité de tanins et bon équilibre en finale.

GUIDE HUBERT

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : ****

SAVEUR - VINS DE TERROIR

Très belle robe, nez fin, souplesse en attaque, harmonie, longueur et finale sur la réglisse, ce Graves rouge 2002 bien dans sa peau peut attendre encore deux à trois ans et s'offrir à toutes les viandes.

SAVEUR - VINS DE TERROIR

THURIES GASTRONOMIE

(à!) Robe soutenue, rubis foncé. Très plaisant, les arômes s'expriment sur un registre résolument fruité et proche du raisin. C'est un ensemble gourmand de fruits compotés, de framboise, extrêmement bien respecté par un élevage totalement bien intégré. La bouche joue sur l'élégance et la rondeur. La matière est souple de concentration moyenne, fraîche et largement pourvue en fruit. C'est un Graves équilibré qui donne un plaisir immédiat et qui s'adapte avec beaucoup de nature.

THURIES GASTRONOMIE

Note : ****

BORDEAUX NEW YORK

BORDEAUX NEW YORK

Note : ***(*) 89.5/100