



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2001

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.

Comment(s)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez dâ€™une rare complexité, bouche riche, ample, avec des tanins serrés et veloutés qui tapissent bien le palais, un fruit intense et surtout une grande fraîcheur en finale et une superbe allonge.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Pourrait se révéler comme étant la plus belle rousite de la propriété. Toujours aromatique, il gagne cette année un caractère velouté et plus de largeur que d'habitude.

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Note : 15.5/20

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Le Graves rouge possède de l'élégance habituelle du cru et une structure tannique fine et profonde qui apportent au vin un classicisme de très bon aloi.

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Note : 7.5/10 *

GUIDE HACHETTE DES VINS

Sables rouges sur calcaire fissuré, le terroir de Pujols rappelle celui de Barsac. Ce qui n'empêche pas de se prater à l'élaboration de beaux vins rouges. Tout au moins, ce 2001 dont la robe rubis est totalement d'esprit bordeaux. Au bouquet, les arômes toastés rappellent l'élevage mais sans enlever le caractère fin et typé de l'ensemble. Souple et progressive, l'attaque introduit un palais racé, savoureux, bien équilibré et

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

harmonieux. La finale qui garde la même tonalité invite à une garde de trois ou quatre ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Ce cru qui appartient à l'un des plus grands vignobles bordelais se montre intensément coloré. 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. A garder trois à cinq ans.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —