



CLOS FLORIDÈNE

❧ Clos Floridène Rouge ❧

Vintage 2019

Appellation

Graves Rouge A.O.C.

Producer

Denis & Florence DUBOURDIEU EARL - 33410 BEGUEY

Situation & History

Clos Floridène vineyard, in Pujols sur Ciron, located in the Graves region, has been slowly developed since 1982 by Denis and Florence Dubourdieu, thanks to the successive purchases of plots located in the best terroirs. The name of the estate is derived from the two founders' first names.

Soils

From a geological standpoint, the soil of Pujols sur Ciron where most of the vineyard is situated is much like the one of Barsac. A thin layer of red clayey sands, rich in iron oxide, and known as "Barsac red sands", tops the limestone bed rock. This limits the roots depth of the vine to about 50cm. The water that got stored within the slightly porous rock throughout the summer is progressively dispensed to the vine during the winter, thus preventing excessive water stress. A small portion of the vineyard (3,1 hectares), on the commune of Illats, is planted on a graveled and clayey rump.

Grape planting

15.5 ha 70 % Cabernet Sauvignon - 28.5 % Merlot - 1.5 % Cabernet Franc

Blending

75 % Cabernet- Sauvignon - 25 % Merlot

Wine making and ageing

Ripened harvest is handpicked and undergoes 20 to 25 days maceration at moderate temperature (25°C to 30°C). Ageing is performed in oak barrels a third of which is new, for 12 months.



CLOS FLORIDÈNE

❧ Clos Floridène Rouge ❧

Vintage 2019

Tasting

Clos Floridène Rouge is strongly marked by an unusual association in Bordeaux, Cabernet-Sauvignon on calcareous soil. With a bright and intense color, it has black-currant and wild strawberry aromas, with hints of mint, liquorice and smokiness. The fruit and tannin are powerful, silky and fresh.

Appreciation of the wine

L'APPRECIATION GÉNÉRALE DE BERNARD BURTTSCHY, ANTOINE GERBELLE, OLIVIER POUSSIER « Clos Floridène fait incontestablement partie d'une élite. Le rouge possède une élégance distinguée. Ces vins peuvent parfaitement vieillir plusieurs années en cave. » (LA REVUE DES VINS DE FRANCE CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2006 SEPTEMBRE 2005)

L'APPRECIATION GENERALE DE ROBERT PARKER « Cette propriété propose des vins rouges d'excellente facture. Les très bons rouges doivent, quant à eux, être consommés assez rapidement.»(LES VINS DE BORDEAUX - EDITIONS SOLAR - 2005)

POUR ACHETER SANS JAMAIS VOUS TROMPER Clos Floridène Graves Rouge 5ème sur 217 vins classés (VIN LE GRAND PALMARES 2007, GREGORY MOTTE, NOVEMBRE 2006)

L'APPRECIATION GENERALE DE JACQUELINE FRIEDRICH « Denis Dubourdieu is one of the leading enologists in France, particularly where white wines are concerned. A professor at the University of Bordeaux, he has influenced an entire generation of vintners. His own wines, not surprisingly, are textbook, always, intelligent, balanced, and true to the vintage and the AC. They are also vibrant, flavorful and focused. » (THE WINES OF FRANCE, JACQUELINE FRIEDRICH, 2006)

L'APPRECIATION GENERALE D'OZ CLARKE « The much improved red is made mainly from Cabernet Sauvignon grown on clay-limestone soils, which gives it a fine ; fresh, mineral edge but doesn't damage its soft, mellow texture. The red needs three or four year's bottle age while the can be drunk young but in the best vintages will. » (BORDEAUX : THE WINE/THE VINEARDS/THE WINEMAKERS, OZ CLARKE, 2006)

Appreciation of the vintage

Bien connu des amateurs, ce domaine est l'oeuvre du "pape" des vins blancs bordelais, l'enologue Denis Dubourdieu. Depuis de nombreuses années, il fait incontestablement partie des valeurs sûres dans une appellation qui, si elle progresse, manque encore d'homogénéité et de leaders. Le plus étonnant, dans la production de ce domaine, réside dans le profond classicisme qu'elle exprime : bien loin des



CLOS FLORIDENE

❧ Clos Floridène Rouge ❧

Vintage 2019

lourdes caricatures de blancs boisés et trop exhubérants que l'on rencontre trop souvent dans les ambitieux châteaux de Bordeaux, Floridène blanc est un vin svelte et droit, sans artifice, d'une pureté presque cristalline. Celle-ci rappelle d'ailleurs le délicieux vin sec de Château Doisy-Daène, le cru classé de Barsac et de la famille Dubourdieu. Le rouge possède la même élégance distinguée. Ces vins peuvent parfaitement vieillir plusieurs années en cave.

Le guide des meilleurs vins de France 2012- La Revue du Vin de France - Antoine Gerbelle-Olivier Poussier- Olivier Poels



CLOS FLORIDENE

❧ Clos Floridène Rouge ❧

Vintage 2019

Tasting comments

« Couleur sombre, intense et pourpre. Nez très intense, fruité, mûr, suave et subtil. Minutieux dans sa texture dès l'entrée en bouche, avec du moelleux au milieu et beaucoup de goût, le vin évolue dense, ascendant, vers une longue finale séveuse et parfumée. Du beau travail dans ce millésime où il fallait être très attentionné. Assemblage : 75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot. 2025 ? 2042. »

16/20-90/100 - Jean-Marc QUARIN - www.quarin.com

« Rouge grenat aux reflets violets. Bouquet subtile et complexe avec une belle symbiose entre des notes de fraîcheur et des nuances fruitées. En bouche le vin est friand et légèrement crémeux. Il est élégant, racé et parfaitement soutenu par des tannins aux grains fins qui parviennent à bien gérer la race de la structure. Finale fruitée. 2024-2035 »

90-92/100 - Yves BECK - www.yvesbeck.wine.fr