



## 24 HEURES EN RÉGION



### Une jeunesse éternelle pour ce vin de Cahors

Au gouffre de Padirac, une cuvée a été enfouie il y a un an. Et le vin n'a presque pas vieilli.

PAUL PÉRIÉ

**LORSQUE** Jean-Luc et Sabine Baldès dégustent leur probus 2016 dans la salle du Grand Dôme du gouffre de Padirac (Lot), « le plaisir des yeux s'allie au plaisir du palais », apprécient-ils. Après plus d'un an passé à 103 m de profondeur et 98 % d'humidité, le propriétaire du Clos Triguedina découvre un vin à la robe « très pourpre, cardinalesque », au nez qui offre « des notes de fruits confits, de cerise et de violette ».

En bouche, le vigneron met en avant la fraîcheur, gage de garde, et le goût du pruneau et de la cerise. « Dans l'obscurité, la couleur ne s'est pas dégradée. Et dans ces conditions, le vin semble évoluer en douceur, sereinement. C'est comme s'il trouvait une jeunesse éternelle », éclaire Jean-Luc Baldès.

Cette expérience, qui sera prolongée pour certaines bouteilles et pourrait être renouvelée avec d'autres cuvées, avait soulevé beaucoup d'interrogations sur le vieillissement du vin. Pour Arnaud Bamvens, directeur de l'exploitation du gouffre, « c'est une très agréable surprise. La présence des bouteilles avait suscité la curiosité des visiteurs et créé des liens entre nos deux activités ».

À partir du 1<sup>er</sup> juillet, le gouffre de Padirac organise des visites VIP avec dégustation de cette cuvée célébrant les 130 ans de la découverte du lieu. Les bouteilles de ce cahors seront en vente (55 €) à la fois au domaine du Clos Triguedina et au gouffre, et une partie pourrait être vendue aux enchères au profit de la recherche contre le cancer.



PHOTOGRAPHY « LA DÉPÊCHE DU MIDI »

Gouffre de Padirac (Lot), hier. Cinq cents bouteilles, dont des magnums, avaient été descendues sous terre en mai 2020.