Mardi 27 juillet 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA CUVÉE DES 130 ANS DU GOUFFRE DE PADIRAC : UNE EXPÉRIENCE VINICOLE UNIQUE !

En 2019, le Gouffre de Padirac fêtait les 130 ans de sa découverte. À cette occasion, il s'est associé au Clos Triguedina pour concevoir sa « cuvée des 130 ans ». Près de 500 bouteilles de Probus pur Malbec 2016, vin haut de gamme de l'appellation Cahors, ont ainsi été enfouies à 103 mètres sous terre en mai 2020 dans des conditions exceptionnelles de conservation : 13° constants et 98% d'humidité.

Le 25 juin dernier, une partie de cette cuvée limitée a été déconfinée en présence de l'équipe du Gouffre de Padirac et de Jean-Luc et Sabine Baldès du Clos Triguedina.

C'est la première fois que des bouteilles de vin étaient installées dans le Gouffre de Padirac, premier site du patrimoine naturel souterrain de France.

Découvrez la vidéo qui retrace l'histoire de cette cuvée spéciale, de sa création à son déconfinement, pour mieux comprendre les spécificités de cette "opération spéciale".

UN VIN DE CAHORS PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ

Vendredi 25 juin, les équipes du Gouffre de Padirac et du Clos Triguedina ont eu la chance de déguster cette cuvé exceptionnelle. Après ce séjour sous terre à une centaine de mètres de profondeur, 13 degrés Celsius et 98 % d'humidité, il est ressorti « *plus complet* » et « *plus expressif* », selon Serge Dubs, oenologue, élu meilleur sommelier du monde en 1989.

UN VIN AU CARACTÈRE PLUS JEUNE

Le résultat de cette "mise en cave" à plus de 100m sous terre est plutôt étonnant : un vin rouge plus pourpre dans une bouteille plus patinée qu'en cave traditionnelle. « *Des bouteilles de vin avaient déjà été mises sous la mer mais jamais au fond du gouffre donc ce projet nous intéressait, explique Jean-Luc Baldès, viticulteur des grands vins de Cahors représentant la sixième génération du Clos Triguedina. Nous avons goûté les bouteilles vieilles dans le Gouffre, pour les comparer à celles vieillies en cave : celles vieillies sous terre ont un caractère plus jeune, qui permettra de les garder plus longtemps. C'était une température de conservation idéale.* »

AVIS D'EXPERT - SERGE DUBS, OENOLOGUE & MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 1989

D'après Serge Dubs, « *le vin se sent bien au Gouffre de Padirac* » :
« *Robe d'une jeunesse et présence visuelle, dynamique, rouge grenat, pourpre, violacée, sur tout le pourtour ainsi que sur les larmes et jambage d'une belle aubergine.*
C'est vraiment un visuel alerte, dense, profond au jambage soyeux et caressant. Bouquet expressif sur la jeunesse mais bien concentré, ouvert, fondu avec une élégance de grande classe. L'approche est raffinée, délicate fondu et très harmonieux.
Fruité, épicé, chocolat noir, fève de cacao torréfiée, truffe noire fraîche, cerise noire.
Il en ressort un vin de grande classe, avec un équilibre parfait entre tanins, charnu, enveloppant, soyeux et pourtant alerte, sans rusticité, avec une persistance longue et éclatante. »
Dégustation comparative par Serge Dubs, juin 2021

OÙ DÉGUSTER CEITTE CUVÉE DES 130 ANS

Les amateurs de vins pourront déguster ce vin à 103 mètres sous terre lors de visite VIP au Gouffre de Padirac, ainsi qu'au Clos Triguedina lors d'événements de dégustation.

Des bouteilles de cette série limitée sont également en vente dans les boutiques du Gouffre et du Clos.
Tarif : 55 euros la bouteille

Les visites VIP spéciales « dégustation de cuvée 130 ans » : une expérience insolite à 103 mètres sous terre !

Les visites VIP du Gouffre de Padirac vous proposent une découverte du site exceptionnelle avec un guide-batelier à votre attention exclusive et en accès prioritaire. À l'occasion du déconfinement de la cuvée 130 ans, le Gouffre de Padirac proposera une visite VIP spéciale avec une pause au pied de l'incroyable salle du Grand Dôme pour déguster un verre de la cuvée 130 ans.

UNE CUVÉE EXCEPTIONNELLE CRÉÉE AVEC « LE MAITRE DU MALBEC »

Jean-Luc Baldès, 6ème génération de vigneron au service des grands terroirs de Cahors

En 1830, Étienne Baldès planta ses premières parcelles sur les meilleures terrasses du vignoble de Cahors. Depuis ce temps, le Clos Triguedina est le berceau de la famille Baldès.

Celui-ci a été construit en transmettant de père en fils leur savoir-faire, émotion et passion. Leur tempérament de pionnier les identifie comme une des familles fondatrices de l'Appellation Cahors. Aujourd'hui, Jean-Luc Baldès, vigneron de la 6ème génération, exprime tout son talent sur ses territoires d'exception.

Cultivé en agriculture raisonnée, l'harmonie entre la terre et l'homme prévaut au domaine de faire partie du cercle restreint des domaines certifiés "Haute Valeur Environnementale niveau 3" depuis plusieurs années.

Jean-Luc Baldès est porté par un idéal : offrir des grands vins, identifiés comme des repères, des références et des gages de qualité en termes de maturité du fruit, d'équilibre, d'élégance et d'expression des terroirs.

Toujours soucieux de trouver le bon équilibre entre le respect des valeurs de la tradition et la motivation de la modernité, Sabine et Jean-Luc Baldès viennent d'ouvrir un complexe « oenotourisme » à l'architecture contemporaine destiné à mieux recevoir leur clientèle mais aussi à bien préparer la transmission de leur domaine à leurs enfants qui s'annoncent en 7ème génération de vignerons.

Informations sur le Clos de Triguedina

Probus, un vin d'exception élaboré par un vigneron spécialiste du Malbec

C'est en 280 que l'Empereur Probus fit replanter la vigne dans le Quercy. C'est pour lui rendre hommage que Jean, le père de Jean-Luc Baldès, a créé en 1976 cette cuvée haut de gamme de l'Appellation Cahors. Cette cuvée "prestige" pure Malbec est le fruit d'une sélection parcellaire fine basée sur des vignes centenaires. La vendange délicate correspond à un rendement limité. Elle est suivie d'une cuvaison de 20 à 25 jours en cuve traditionnelle. Le Probus est ensuite élevé en fûts de chêne pendant 12 mois. Il est identifié depuis des décennies comme une valeur sûre de l'Appellation Cahors.

Le Gouffre de Padirac : un monument naturel et culturel

Situé dans le département du Lot, au coeur de la Vallée de la Dordogne et à deux pas de Rocamadour, le Gouffre de Padirac est le premier site du patrimoine naturel souterrain en France.

Cavité naturelle d'un diamètre de 33 mètres et d'une profondeur de 75 mètres, ce puits gigantesque est ouvert du début des vacances de Pâques jusqu'à la fin des vacances de la Toussaint. La saison 2019 fut marquée par un nouveau record de fréquentation : ce sont plus de 25 millions de visiteurs qui se sont émerveillés devant cette curiosité géologique majeure en Europe, depuis son ouverture au public en 1898.

Découvert en 1889 par Edouard-Alfred Martel, le Gouffre de Padirac, dont on a célébré en 2019 les 130 ans de la découverte, est le 3ème site le plus visité en Occitanie, après le Pont du Gard et le Château & les Remparts de la Cité de Carcassonne.

Le vieillissement de cette cuvée anniversaire s'inscrit dans le cadre d'une programmation culturelle initiée en 2012 avec l'exposition de l'artiste-sculpteur Isabelle Thiltgès, différentes représentations musicales, dont celles du Choeur Mikrokosmos en 2015 et 2018, et une exposition photographique Robert Doisneau en 2019. C'est en effet le souci constant de Laetitia de Ménibus-Gravier, Président directeur général du Gouffre, de mettre en lumière le patrimoine culturel de ce monument naturel souterrain.

À cette occasion, un nouvel angle est abordé au service de la tradition viticole et du terroir local de haute qualité.

PHOTOTHÈQUE DU GOUFFRE DE PADIRAC

TÉLÉCHARGER LE DOSSIER DE PRESSE

www.gouffre-de-padirac.com

Crédits photos : G.Gerigk / SES de Padirac - Eure K / SES de Padirac

Contacts presse
Agence RevolutionR

Albane Heger
aheger@revolutionr.com
+33 (0)6 43 15 88 51

Anoush Morel
amorel@revolutionr.com
+33 (0)6 72 07 12 10

Service communication
Gouffre de Padirac

Magdalena Mauguéret
mma@gouffre-de-padirac.com
+33 (0)6 33 44 82 84