

## Communiqué de presse

### AUJOURD'HUI LA NOUVELLE « CUVÉE DES 130 ANS » RETROUVE LA SURFACE !

En 2019, le Gouffre de Padirac fêtait les 130 ans de sa découverte. A cette occasion, il s'associait au Clos Triguédina pour concevoir sa première « Cuvée des 130 ans », enfouissant des bouteilles de Probus 2016 à 103 mètres sous terre. Déconfinée à l'été 2021, cette première cuvée rencontra un tel succès que le Gouffre de Padirac décida de pérenniser cette expérience vinicole hors du commun.

Ainsi, le 24 septembre dernier, 600 bouteilles et 24 magnums de Probus 2017 ont été enfouis au pied de la salle du Grand Dôme dans les mêmes conditions exceptionnelles : 13° et 98% d'humidité constants.

Cette nouvelle série limitée de vin haut de gamme remonte à la surface ce 24 juin.



[Découvrez en vidéo l'histoire de cette cuvée d'exception](#)

## UN VIN PRESTIGIEUX BONIFIÉ AU CŒUR D'UN SITE EXCEPTIONNEL



Le **Probus** est une **cuvée de prestige de l'Appellation Cahors**, créée en 1976 par la famille Baldès - **Clos Triguédina** (vignerons depuis 1830). Il doit son nom à l'Empereur Probus qui fit replanter la vigne dans le Quercy. Cette **cuvée pure Malbec** est le fruit d'une sélection parcellaire fine basée des **vignes centenaires**, récoltée avec délicatesse et élevée en fûts de chêne durant douze mois.

**Aujourd'hui**, les 600 bouteilles de Probus 2017 enfouies l'an dernier - deuxième **Cuvée des 130 ans** du Gouffre de Padirac - sont remontées du cœur de ce site exceptionnel et intemporel. Une opération réitérée suite au succès de la première édition, plébiscitée par les amateurs et les professionnels, comme **Serge Dubs, œnologue et Meilleur sommelier du monde en 1989** :

*« Le vin se sent bien au Gouffre de Padirac. La robe dispose d'une belle présence visuelle, dynamique, rouge grenat, pourpre, violacée sur tout le pourtour ainsi que sur les larmes et le jambage est d'une belle teinte aubergine. C'est un visuel alerte, dense, profond au jambage soyeux et caressant. Le bouquet est expressif sur la jeunesse mais bien concentré, ouvert, fondu avec **une élégance de grande classe**. L'approche est raffinée, délicatement fondue et harmonieuse. Il en ressort un vin à l'équilibre parfait entre tanins, charnu, enveloppant, soyeux et pourtant alerte, sans rusticité, avec une persistance longue et éclatante. »*

Le Gouffre de Padirac et le Clos Triguédina pérennisent leur collaboration pour une troisième édition : la cuvée déconfinée sera remplacée ce 24 juin par des bouteilles de Probus 2018 afin de prolonger cette expérience hors du commun.

## DÉGUSTER CETTE NOUVELLE « CUVÉE DES 130 ANS »

Les amateurs de vin et d'expériences insolites pourront déguster cette cuvée à 103 mètres sous terre lors des **visites VIP spéciales « Dégustation Cuvée 130 ans »** du Gouffre de Padirac, au pied de l'incroyable du Grand Dôme. Une visite privée exceptionnelle (*sous réserve de disponibilité, l'édition étant limitée*).

Les bouteilles de cette série limitée seront également mises en **vente au kiosque, l'épicerie fine du Gouffre de Padirac** ainsi qu'au Clos Triguédina dès le 25 juin, au tarif de 65 € l'unité.



## À PROPOS DU GOUFFRE DE PADIRAC

Situé dans le département du Lot, au cœur 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.

Cette cavité naturelle de 33 mètres de diamètre et de 75 mètres de profondeur ouvre les portes d'un voyage souterrain pédestre et navigable de 2 km.

Découvert en 1889 par Edouard-Alfred Martel et ouvert au public il y a plus de 130 ans, le Gouffre de Padirac a émerveillé plus de 26 millions de visiteurs.

3ème site le plus visité d'Occitanie après le Pont du Gard et le Château et remparts de la cité de Carcassonne, le Gouffre de Padirac a accueilli en 2019 le chiffre record de 503 000 visiteurs.

Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 13 novembre 2022

SÉLECTION PHOTOS

PADIRACOTHÈQUE

DOSSIER DE PRESSE

[www.gouffre-de-padirac.com](http://www.gouffre-de-padirac.com)



Crédits photos : C.Curt/SES de Padirac - C.Gerigk/SES de Padirac – Eure k !/SES de Padirac

**GOUFFRE  
DE PADIRAC**



L'INCROYABLE AVENTURE SOUTERRAINE

**CONTACT PRESSE  
WORDCOM CONSULTING**

01 45 44 82 65  
Eglantine de Cossé Brissac  
[rp@wordcom.fr](mailto:rp@wordcom.fr)

**SERVICE COMMUNICATION  
GOUFFRE DE PADIRAC**

Magdaléna Mauguéret  
06 33 44 82 84  
[mma@gouffre-de-padirac.com](mailto:mma@gouffre-de-padirac.com)