

Communiqué de presse

Paris, le 15 mai 2020

ENFOUISSEMENT DE LA « CUVÉE DES 130 ANS » DU GOUFFRE DE PADIRAC LE 12 MAI 2020

A l'occasion du 130^{ème} anniversaire de sa découverte, le Gouffre de Padirac s'est associé aux vins Jean-Luc Baldès pour créer une cuvée spéciale : la cuvée Probus des 130 ans.

Près de 500 bouteilles de cette cuvée de vignes centenaires pur Malbec en AOC ont été enfouis à 103 mètres sous terre le 12 mai 2020, au pied de l'incroyable salle du grand Dôme.

Le vin se bonifiera dans cette cave naturelle au centre de la Terre durant un an, jusqu'au printemps 2021.

Au cœur de ce monument naturel façonné depuis des millions d'années, les conditions de conservation sont exceptionnelles : une température constante de 13°C et 98% de taux d'humidité. Ces caractéristiques favoriseront le vieillissement de ce vin au terroir puissant, local et préservé.

Jean-Luc Baldès s'entourera de sommeliers au savoir-faire reconnu et organisera une dégustation de la Cuvée des 130 ans du Gouffre de Padirac au Printemps 2021 afin de révéler les qualités gustatives développées au fil des mois. Une vente aux enchères de quelques magnums sera organisée au bénéfice d'une association, ainsi qu'une mise en vente au Clos Triguedina. Un nombre limité de bouteilles sera également proposé au Kiosque, l'épicerie fine du Gouffre de Padirac.



JEAN-LUC BALDÈS,

6ÈME GÉNÉRATION DE VIGNERON AU SERVICE DES GRANDS TERROIRS DE CAHORS

En 1830, Etienne 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, émotions et passions. 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 terroirs 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'expressions 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 « œnotourisme » 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.

PROBUS, UN VIN D'EXCEPTION

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

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.

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 désormais 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 Chœur 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 et 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.

[Voir la vidéo de l'enfouissement de la cuvée 130 ans](#)



Informations pratiques

Saison 2020 : du 28 juin au 11 novembre 2020

Tarifs des billets :

Adultes : 17,00 € - Enfants de 4 à 12 ans : 12,50 €

Enfants de moins de 4 ans : gratuit

Tarifs groupes & professionnels sur demande

Services : Restaurant & snack - Parkings gratuits

Boutique-librairie - Epicerie Fine

Informations & réservations sur www.gouffre-de-padirac.com

Contact presse Gouffre de Padirac :

ALCHIMIA 

Tina Camara - 06 60 37 19 17 - tc@alchimia-communication.fr

Ouisa Rahab - 06 83 24 85 13 - org@alchimia-communication.fr

Contact Clos Triguedina Jean-Luc BALDÈS :



Sabine Baldès -- 05 65 21 30 72 - 06 07 81 46 44 - sbaldes@jlbaldes.com