



Communiqué de presse Paris, le 14 juin 2021

DÉCONFINEMENT DE LA "CUVÉE 130 ANS" DU GOUFFRE DE PADIRAC **VENDREDI 25 JUIN 2021**

À l'occasion des 130 ans de sa découverte, le Gouffre de Padirac (Lot) s'était associé avec le Clos Triguedina pour élaborer une cuvée exceptionnelle qui se bonifie depuis plus d'un an à 103 mètres sous terre. L'heure de la dégustation approche!







UNE CUVÉE QUI SE BONIFIE DEPUIS PLUS D'UN AN SOUS TERRE ET QUI S'APPRÊTE À RENCONTRER LES AMATEURS DE VIN

Le Gouffre de Padirac a fêté les 130 ans de sa découverte en 2019. À cette occasion, il s'est associé avec l'un des meilleurs vignerons pour élaborer une cuvée spéciale à faire vieillir à 103 mètres sous terre.

Ainsi, plus de 500 bouteilles et magnums de Probus 2016 Clos Triguedina ont été enfouis au pied de la salle du Grand Dôme du Gouffre de Padirac le 12 mai 2020, profitant ainsi de conditions optimales de bonification: 97% d'humidité et 13° constants.

Vidéo de l'enfouissement de la cuvée :



Une partie de cette cuvée prestigieuse sera déconfinée en comité restreint le vendredi 25 juin prochain.

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'événement de dégustation.

Des bouteilles de cette série limitée seront également en vente dans les boutiques du Gouffre et du Clos, et peuvent être pré-réservées dès maintenant. 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 Triguedia 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.



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

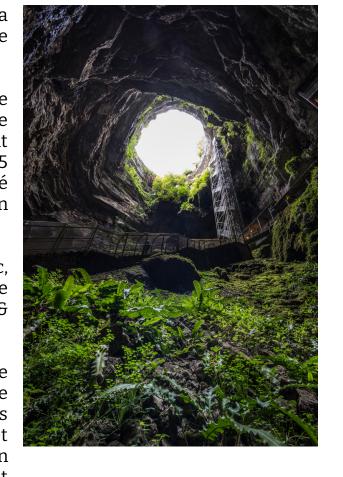
Situé dans le département du Lot, au coeur de la Vallée de la Dordogne et à deux pas de Rocamadour, le Gouffre de Padirac est le premier site du patrimoine naturel souterrain en France.

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.



Informations pratiques Saison 2021: du 22 mai au 14 novembre

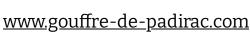
Tarifs des billets :

Adultes : 18,50 euros - Enfants de 4 à 12 ans : 14 euros - Gratuit pour les enfants de moins de 4 ans.

Tarifs groupes & professionnels sur demande.

Services: Restaurants & snack - Parkings gratuits - Boutique librairie -Épicerie fine





Crédits photos : P.Crochet/SES de Padirac – G.Gerigk/SES de Padirac Eure K / SES de Padirac



L'INCROYABLE AVENTURE SOUTERRAINE

Agence RevolutionR Albane Heger aheger@revolutionr.com

amorel@revolutionr.com

Anoush Morel

+33 (0)6 72 07 12 10

Gouffre de Padirac Magdalena Mauguéret mma@gouffre-de-padirac.com

+33 (0)6 33 44 82 84

Service communication

TÉLÉCHARGER LE DOSSIER DE PRESSE

Contacts presse +33 (0)6 43 15 88 51