23 septembre 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SUITE AU SUCCÈS DE SA PREMIÈRE EXPÉRIENCE VITICOLE D'EXCEPTION, LE GOUFFRE DE PADIRAC SE LANCE DANS L'ENFOUISSEMENT D'UNE SECONDE "CUVÉE DES 130 ANS" À 103 MÈTRES SOUS TERRE

En 2019, le Gouffre de Padirac fêtait les 130 ans de sa découverte. À cette occasion, il s'était associé au Clos Triguedina pour concevoir sa « Cuvée des 130 ans ». Près de 500 bouteilles, avaient ainsi été enfouies à 103 mètres sous terre en mai 2020 pour être déconfinées à l'été 2021.
Cette première opération a été fortement plébiscitée par les professionnels et les amateurs.
Le Gouffre de Padirac et le Clos Triguedina ont donc décidé de réitérer cette expérience viticole unique.

Vendredi 24 septembre, 600 bouteilles et 24 magnum de Probus pur Malbec 2017, vin haut de gamme de l'appellation Cahors seront plongés au coeur du Gouffre de Padirac. Les amateurs d'oenologie auront ainsi une nouvelle occasion de déguster ce vin d'exception à l'été 2022.

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

"Le vin se sent bien au Gouffre de Padirac"

Après un premier séjour sous terre à 103 mètres de profondeur, dans des conditions de conservation constantes de 13 degrés Celsius et 98 % d'humidité, le vin était 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 la première "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 vieillies 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 torrefiée, 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

Une cuvée exceptionnelle créée avec "Le Maître 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

Photos de la Cuvée des 130 ans

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.

A propos du Gouffre de Padirac

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.

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'Occitane après le Pont du Gard et le Château et remparts de la cité de Carcassonne, le Gouffre de Padirac a accueilli en 2019 (année ante crise sanitaire) le chiffre record de 503 000 visiteurs.

PHOTOTHÈQUE

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