

Probus 2020, Clos Triguedina

Par Pierre Grandjean

Probus élevé sous terre, le temps à l'épreuve du gouffre. La cuvée Probus, issue du travail du Clos Triguedina de la famille Baldès, explore les profondeurs. En 2020, 800 bouteilles de ce vin sont descendues à 103 mètres sous terre, au cœur du gouffre de Padirac (Lot), pour un élevage de un an dans des conditions naturelles rares: 13 °C constants, 98 % d'humidité, obscurité totale. Un environnement stable et minéral: celui du premier site du patrimoine naturel souterrain de France.

Ce 100 % malbec est (bien) élevé. En le comparant avec son jumeau plus terrien, on se rend compte — ou imagine-t-on? — que la bouche gagne en délicatesse et que la fraîcheur est portée par un allongement net. Le vin progresse avec assurance, dans une forme patinée par la roche et le silence.

Cette cuvée souterraine prolonge l'histoire de Cahors par un geste contemporain, à la croisée du patrimoine naturel exceptionnel du gouffre de Padirac et du savoir-faire viticole. Elle rappelle que l'élevage reste un acte déterminant, capable de transformer l'énergie brute en délicatesse bachique. Un cahors de profondeur réelle, façonné autant par la terre que par le lieu qui l'a abrité. ●

Prix: 69 €. jlbaldes.fr
Clos Triguedina, 19,
impasse Triguedina,
Vire-sur-Lot.
Tél.: 05.65.21.30.81.

*L'abus d'alcool est
dangereux pour la
santé, à consommer
avec modération.*

