

CLOS TRIGUEDINA Malbec du Clos 2015 ★★

80 000



8 à 11 €

En 1830, Étienne Baldès plante ses premières vignes au Clos Triguédina. Après des expériences en Bourgogne et dans le Bordelais, Jean-Luc Baldès (septième génération) prend la suite en 1990. Il agrandit le vignoble – 60 ha aujourd'hui dont 40 ha de malbec, plantés essentiellement sur les trois plus belles terrasses de l'appellation cahors (à Vire-sur-Lot, Puy-l'Évêque et Floressas), fait du domaine l'une des grandes références cadurciennes et s'impose comme un ambassadeur incontournable du malbec. Clos Triguédina? Les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle avaient l'habitude de s'y restaurer: «me trigo de dina» signifie «il me tarde de dîner» en occitan.

Ce Malbec du Clos, qui n'a pas connu le bois, est un vin tout en suavité et subtilité. Il s'ouvre sur le fruit rouge (groseille) relevé d'épices. La bouche est remarquable par sa rondeur, son volume et par sa finale suave marquée par un plaisant retour des fruits mûrs. Un cahors gourmand à apprécier jeune. 🕒 2017-2022 🍷 épaule d'agneau

🗝️ JEAN-LUC BALDÈS,

Clos Triguédina, 46700 Puy-l'Évêque,

tél. 05 65 21 30 81, contact@jlbaldes.com



t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

Magnifique cépage ligérien qui se prête si bien aux vins doux, le chenin donne ici un beau vin jaune paille, au nez complexe et racé (kumquat, épices, miel, noisette, raisins secs), à la bouche ample, fruitée et très équilibrée. On connaissait le talent de Jean-Luc Baldès pour sublimer le malbec, il sait apparemment aussi y faire en matière de moelleux. 🕒 2017-2022 🍷 fourme d'Ambert

■ **Viognier-Chardonnay Vin de lune 2015 ★ (8 à 11 €; 15300 b.)** : fruits jaunes à l'alcool, mangue, citron, noix, voici un blanc expressif, d'un bon volume, souple et frais en bouche. 🕒 2017-2020 🍷 tajine de poisson

🗝️ **JEAN-LUC BALDÈS,**
Clos Triguédina, 46700 Puy-l'Évêque,
tél. 05 65 21 30 81, contact@jlbaldes.com
🍷 🚶 🇫🇷 t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

IGP CORRÈZE

MILLE ET UNE