



TRIGUEDINA
JEAN-LUC BALDÈS



vignerons depuis 1830

PROFESSIONNELS



L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE

L'histoire raconte que les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de se restaurer au Clos Triguédina, « Me Trigo De Dina » signifiant en Occitan « il me tarde de diner ». Depuis 1830, ce lieu est le berceau de la famille Baldès où chaque génération se transmet savoir-faire, émotion et passion. Aujourd'hui, reconnu comme un des domaines phares de l'appellation Cahors, Jean-Luc et Sabine Baldès assurent la continuité familiale.

Vignerons de Père en Fils depuis 6 générations, leur fille Juliette, a décidé à l'âge de 5 ans de poursuivre l'aventure ; elle sera la 1ère génération féminine.

A FAMILY STORY

Legend has it that pilgrims on the Santiago de Compostella trail often stopped to eat at Clos Triguédina; «me trigo de dina» in the Occitan language of southwest France means «I am looking forward to dinner». This place has been the cradle of the Baldès family since 1830 where each generation passes on its expertise and its passion for quality wine production. Today the vineyard is recognised as one of the leading lights in the A.O.C. Cahors wine region, with Jean-Luc and Sabine Baldès continuing the family's tradition. Their daughter, Juliette, decided at the age of five to become the seventh generation pursuing this adventure, and the first generation to be headed by a woman.





L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Afin d'améliorer l'impact de l'activité agricole sur notre environnement, le domaine est certifié **Haute Valeur Environnementale, HVE** depuis 2014. Ce label garantit la présence de biodiversité (bans enherbés, insectes, fleurs) et

une pression réduite sur l'environnement des pratiques agricoles.

Nous sommes très heureux d'être intégrés dans cette démarche, avec le niveau 3, le plus haut, et continuons de travailler en harmonie avec notre environnement.



CLOS TRIGUEDINA

IMPACT ON THE ENVIRONMENT

In order to counter the negative effects of agriculture on the environment, the winery has decided to meet the standards of 'Haute Valeur Environnementale' (HVE) since 2014. This environmental certification guarantees the protection of biodiversity (untreated grass strips and hedgerows for plants and insects) and the modification of certain farming practices so as to reduce the impact on the environment. We are pleased to be part of this initiative, at level 3 which is the highest one, and we will continue to work in harmony with our environment.

L'AVENTURE OENOTOURISTIQUE

Le nouveau Pavillon des Vins est un lieu unique en terme d'accueil de nos visiteurs. Ateliers culinaires, accords mets & vins, promenades dans les vignes... Nous bénéficions des labels Qualité Tourisme, Sud de France Occitanie et Vignobles et Découvertes.

THE ADVENTURE OF WINE TOURISM

The new 'Pavillon des Vins' (Wine Pavilion) provides a unique reception area for our visitors. It is a centre for such events as gastronomic workshops, gourmet tastings and picnics amongst the vines.

LA MAGIE DES TERROIRS

Historiquement ancré dans la vallée (2^{ème} & 3^{ème} terrasses) Jean-Luc Baldès planta sur le Causse en 4^{ème} terrasse afin de privilégier l'approche parcellaire. Ainsi valorisé, le Malbec révèle ses différentes expressions, sa complexité aromatique et sa finesse. Notre terroir de calcaire est également propice à l'élaboration de grands blancs. Plantés sur nos 4^{ème} terrasses, nos Chenin, Chardonnay et Viognier s'expriment ainsi de façon élégante.

«La magie du Clos Triguédina c'est la richesse de ses terroirs qui permet de donner libre cours à mon imagination de vigneron. »

Jean-Luc BALDES

MAGIC IN THE SOIL

While Clos Triguédina is historically based in the Lot Valley (on the 2nd and 3rd terraces), Jean-Luc Baldès added vines on the high ground (4th terrace) so as to develop wine based on the special qualities and conditions of each separate plot. The Malbec grape is thus allowed to reveal its range of complex and varied aromas. Our limestone 'terroir' also lends itself to the production of great white wines. Chenin, Chardonnay and Viognier on the vineyard's 4th terraces yield elegant whites.

« The magic of Clos Triguédina is its rich range of 'terroirs' that allow me to give free rein to my vine producer's imagination. »

Jean-Luc BALDES

2^{ÈME} TERRASSE



3^{ÈME} TERRASSE

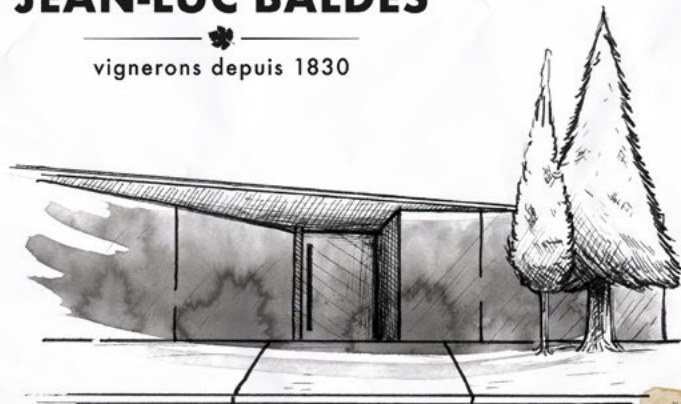


4^{ÈME} TERRASSE

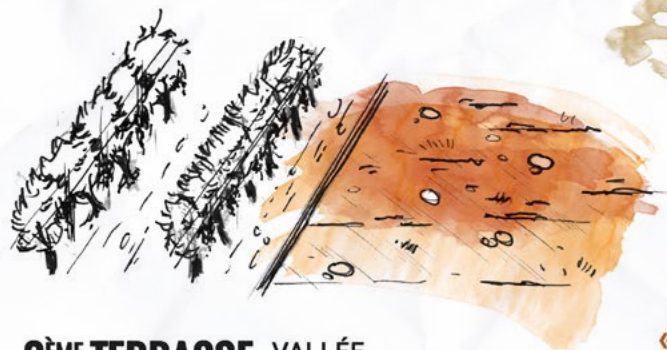


TRIGUEDINA
JEAN-LUC BALDÈS

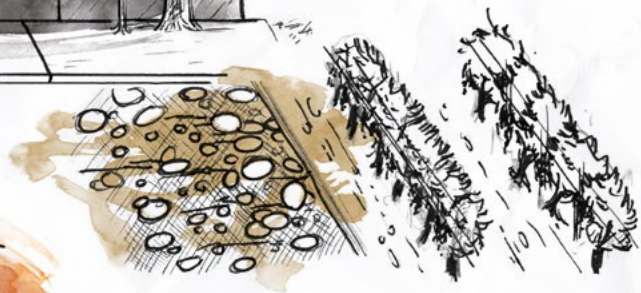
vignerons depuis 1830



4ÈME TERRASSE CAUSSE
▲ 400M



2ÈME TERRASSE VALLÉE
▲ 90M



3ÈME TERRASSE VALLÉE
▲ 110M

«AU COIN DU BOIS» 2ÈME Terrasse
«LES GALETS» 3ÈME Terrasse
«PETITES CAILLES» 4ÈME Terrasse

UNE GAMME DE GRANDS VINS A RANGE OF GREAT WINES



NEW BLACK WINE

VIN D'EXCEPTION

"Une bouche d'une plénitude rare."
Bettane et Dessauve

"Black fruits & ripe character."

"Enormous concentration."
WE



PROBUS

CUVÉE PRESTIGE

"Intense, généreuse, gourmande."
Gourmet and Co

"Modern Classic Style."
Markus Del Monego, Best worldwide sommelier

LA TRILOGIE

SÉLECTION PARCELLAIRE



Au coin du Bois
"Gloriously generous expression of Malbec."
WE



Les Galets
"Expressing the essence of Malbec in Cahors."
WE



Petites Cailles
"It has all the structure of a mature Malbec."
WE

PETIT CLOS

CUVÉE PLAISIR

"Souple et civilisé, voici un cahors à découvrir."
RVF
"Depth and black fruits flavors."
WE



MALBEC DU CLOS

CUVÉE FRUITÉE

"Du fruit, du volume, des tanins souples et enrobés."
Guide Hachette

"Generous, warm blackberry fruits."
WE



CLOS TRIGUEDINA

CUVÉE CLASSIQUE

"Nez expressif, bouche épicée, chocolatée, parfaitement équilibré."
France Inter - On va déguster

"Rich and expressing the minerality of Malbec in Cahors."
WE





BLACK VINTAGE

VIN MUTÉ

"Une gorgée de fruit et de soleil."

"Une petite gourmandise."

L'Obs

*"A deep palate,
silky with a nice freshness."*

L'Obs

BUL'S

MALBEC ROSÉ PÉTILLANT

"Pétillant et original."

Midi Gourmand

*"Aromas of blackcurrent,
strawberry and raspberry."*

Midi Gourmand



CLOS TRIGUEDINA ROSÉ

"Aromatique, notes de
fruits rouges expressives."

WE

*"Fresh, vibrant acidity
& crisped honey."*

WE



CLOS TRIGUEDINA VIOGNIER / CHARDONNAY

"Un blanc expressif, bon
volume, souple et frais."

GUIDE HACHETTE

*"Richness of Chardonnay & the
perfumed of the Viognier."*

WE



CLOS TRIGUEDINA CHENIN

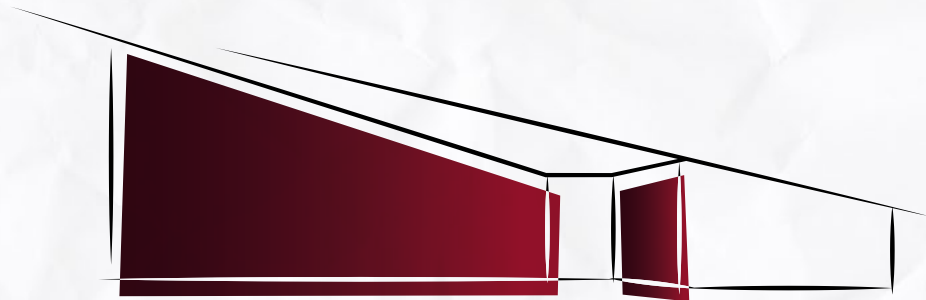
VENDANGES TARDIVES

"Nez complexe et
racé, bouche ample,
fruitée et très
équilibrée."

WE

*"Rich, concentrated with
intense acidity."*

WE



Grands Terroirs de Cahors

Les Poujols, 46700 Vire-sur-Lot

05 65 21 30 81

contact@jlbaldes.com

www.jlbaldes.com

Responsable Export

direction-export@jlbaldes.com

Responsable France

commercialfrance@jlbaldes.com

