



## PASSIONS ÉTÉ

# L'ŒNOTOURISME, NOUVEAU DADA DE LA CAVALE



Le chai signé Wilmotte braque les projecteurs sur le domaine de Paul Dubrulle et toute l'appellation luberon.

On connaît Paul Dubrulle, longtemps patron du groupe hôtelier Accor. On connaît moins le vigneron, propriétaire d'un domaine provençal à Cucuron, depuis 1986. Et pourtant, c'est cette double carrière qui fait de lui le théoricien de l'œnotourisme, dont il a créé le Conseil supérieur en 2009. Un concept qu'il met en pratique aujourd'hui dans un chai spectaculaire, high-tech et grand public, inauguré en juin au milieu de ses 41 hectares de vignes. Sept ans de chantier, entrecoupé de pauses à chaque vendange pour remplir les cuves qui n'ont jamais bougé d'ici.

L'architecte, Jean-Michel Wilmotte, s'est inspiré des bories de Gordes et de la minéralité du terroir pour concevoir la façade monumentale en calcaire taillé main, un mur en pierres sèches de 80 mètres de long et de 8 de haut. Le bâtiment intègre toutes les contraintes techniques de la vinification gravitaire, plus respectueuse des raisins pour maintenir intactes ses fragiles molécules. Le tout dans une coque épurée, zen : « Cela nous va bien : il faut beau-



Pour éviter un élevage trop marqué par le bois, La Cavale a opté pour des foudres de 3 000 litres.

coup de sérénité pour faire du vin », apprécie Frédéric Kast, le directeur général. Dès l'entrée, les cuves s'imposent au visiteur derrière les vitres fumées. Un parterre de vignes s'échappe au-delà des grandes baies dans le Parc naturel du Luberon. La vaste salle joue la transparence dans son architecture, ses murs de bouteilles et de périlleux échafaudages de verres qui glorifient le plaisir du vin.

Le lieu affirme sa fonction. Point d'hôtel ni de restaurant ni de centre d'art dans ce chai plus « œno » que « touristique », ainsi que l'a voulu le propriétaire, qui tenait à son « intégrité viti-

cole ». A gauche, les blancs et les rosés, à droite les rouges, sur la fraîcheur perlante pour la Petite Cavale, et plus structurée pour la Cavale et la Grande Cavale, élevées dans des foudres ovoïdes (point de barriques, trop boisées). Une visite de 40 minutes, programmée deux fois par jour, initie aux mystères du chai. Puis la dégustation des vins de La Cavale vous éloignera progressivement du seul domaine de Paul Dubrulle. La découverte de l'appellation luberon, encore dans l'ombre des crus

de la vallée de Rhône, aborde la viticulture dans un écosystème élargi avec la truffe et l'huile d'olive. La déambulation paisible devient une folle cavalcade en arrivant devant une sélection de quarante grands vins du monde, choisis par Alain Graillot, vigneron star de la Vallée du Rhône et consultant du domaine. En libre service sur une machine Enomatic au prix modique de 5 euros les 4 cl.

La Cavale, 3017, route de Lourmarin, Cucuron (Vaucluse), 04-90-77-22-96, [www.domaine-lacavale.com](http://www.domaine-lacavale.com).

Visites à 11 et 16 heures (selon affluence), ou plus approfondies sur RDV. Paniers pique-nique.