



De l'hôtel au vignoble

LUBERON Paul Dubrule, cofondateur du groupe Accor, est devenu vigneron. Son domaine, la Cavale, suivra-t-il la trace des succès de son patron ?

Ne vous fiez pas à sa ligne svelte. À 87 ans, Paul Dubrule est un gourmand, presque un boulimique. On l'a connu grand patron (fondateur et longtemps patron du groupe hôtelier Accor avec Gérard Pélisson), homme politique (il a été maire de Fontainebleau de 1992 à 2001) et cycliste au long cours – une passion qu'il pratique toujours assidûment et qui l'a fait réaliser en 2002, à 67 ans, un périple de plus de 15.000 kilomètres de Fontainebleau à Angkor, au Cambodge. Depuis quarante ans, il est également vigneron dans le Luberon, entre Lourmarin et Cucuron (Vaucluse).

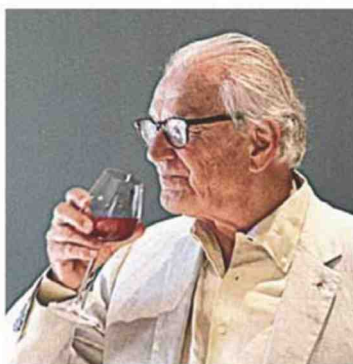
Mais chez lui, ce métier ne procède pas du coup de foudre : « *Les hasards de la vie ont fait que je suis "tombé" dans la vigne. À la différence de mes nombreux amis chefs d'entreprise, je ne suis pas arrivé dans le Luberon avec la volonté d'être viticulteur. C'est plutôt un enchaînement de circonstances qui a fait que je me suis retrouvé à la tête d'une ruine entourée de 7 hectares de vignes dans les années 1970. Comme quoi on peut aussi réussir dans un métier sans vocation ni être tombé dans la marmite. On regarde, on tente de comprendre et le virus s'installe.* »

La patte de Graillot

Chez Paul Dubrule, la lente montée du désir vigneron s'est construite au gré de décisions

parfois contradictoires, comme celles d'agrandir et de structurer son beau domaine de La Cavale, tandis qu'il en confiait d'abord les raisins à une cave coopérative puis à un domaine voisin. L'exigence de précision et de responsabilité, naturelle dans son métier de grand patron, lui est venue avec le temps. En agrandissant peu à peu son vignoble (53 hectares aujourd'hui), en décidant dès 1986 d'installer une cave et de vinifier lui-même la récolte, en tentant, pas à pas, de progresser dans un métier aussi complexe que nouveau.

La sagesse vigneronne, Paul Dubrule va finalement la rencontrer en la personne d'Alain Graillot, venu de Crozes-Hermitage. Ce dernier a fait de ses vignes de syrah plantées sur les galets et les alluvions qui bordent le Rhône un cru



Paul Dubrule, propriétaire du domaine de la Cavale dans le Luberon. DR

réputé pour sa saveur gourmande et roborative. Quand Dubrule le rencontre, Graillot, qui passe la main à son fils dans le domaine familial, est disponible. Entre ces

deux fans de vélo, le courant passe.

Dans un Luberon où chaque producteur définit lui-même le style de ses vins, Dubrule et Graillot donnent aux rouges de La Cavale une densité inédite, exprimant le fruit intense de belles syrah associées à d'autres cépages méridionaux que sont les carignan et grenache. Ils affinent les vinifications pour éviter toute rusticité tanique et réduisent la proportion de bois dans les élevages, pour privilégier la spontanéité du plaisir d'un vin du Sud, franc et sain. Devenu vigneron, Paul Dubrule n'en oublie pas son métier de bâtisseur : il a inauguré cet été un chai et un centre d'œnotourisme spectaculaires, créés par l'architecte Jean-Michel Wilmotte. ●

THIERRY DESSEAUVE