



marketing

INDUSTRIE & SERVICES

Les vins La Cavale accélèrent le pas

TERROIRS

Situé dans le Luberon, le domaine de Paul Dubrulle, cofondateur d'Accor, est passé à la vitesse supérieure et mise sur l'œnotourisme toute l'année.

Clotilde Briard

[@ClotildeBriard](#)

S'il se définit comme un vigneron depuis quarante ans, Paul Dubrulle, le cofondateur d'Accor, est en train de donner une nouvelle allure à La Cavale, son domaine viticole du Luberon, qu'il a mis en ordre de bataille. Après avoir nommé, en mars, une nouvelle directrice du marketing et de l'œnotourisme venue du Bordelais, Corinne Conroy, il a confié le poste de directeur général à son gendre, Thierry Mueth, qui venait de céder Coruscant, sa société d'électricité solaire.

La Cavale, qui fait monter ses vins en puissance, est en reconversion bio et vise la certification totale pour 2020. Son autre axe de développement passe par l'œnotourisme. « *Il faut faire connaître davantage le domaine. Le chai qu'a réalisé pour nous l'architecte Jean-Michel Wilmotte est de nature à marquer les esprits* », se félicite Paul Dubrulle.

Des ateliers toute l'année

L'été, des apéritifs musicaux ont lieu sur place autour d'un food truck. L'hiver, un salon de thé prend le relais. Des ateliers rythment, en outre, de plus en plus l'année pour animer le lieu en toutes saisons. Jusqu'à mi-février, les vendredis sont consacrés à une découverte de la truffe avec visite d'une truffière et dégustation au retour. Des sessions La Cavale fait son cinéma associatif, elles, la visite du vignoble avec la découverte des lieux de tournage de « Manon des Sources » ou du « Hussard sur le toit ». Tandis que des séances d'ampélographie permettent d'en savoir plus sur les types de sols et les cépages avant de faire son propre assemblage.

Un véritable concept-store

Pour faire venir différents publics, la boutique de 500 mètres carrés, qui se voit comme un concept-store, mise sur la région. Aux produits locaux du parc naturel du Luberon au sein duquel se situe la propriété s'ajoutent des céramiques faites par une artiste, de La Verrerie de Biot. « *Il s'agit de plaire aux touristes comme aux gens habitant dans les environs* », note Corinne Conroy. Du côté

note Corinne Conroy. Du côté des vins, outre la production de La Cavale figurent des crus dont les domaines ont aussi fait appel à des architectes réputés. Une manière d'attirer l'attention d'amateurs de design.

« *Une société familiale a les avantages du temps long, qui correspond à celui de la nature* », se félicite Thierry Mueth. Il est en train d'étendre la distribution, notamment en France, et prévoit aussi un développement, à partir de 2019, aux États-Unis et en Espagne. Le travail commercial se mène en parallèle du développement de la notoriété d'un domaine dont le cheval du blason rappelle un peu celui de Ferrari. ■



Vincent Agnès

La Cavale est en reconversion bio et vise la certification totale pour 2020.