



Inauguré en 2017, le chai de La Cavale, imaginé par Wilmotte, marie pierres du Luberon et verre.

La remontada de La Cavale

À présent vinifié par Alain Graillot et complètement repensé, le domaine viticole du Luberon de Paul Dubrule fait enfin la fierté du fondateur d'Accor.

Souverain dans les affaires, Paul Dubrule a longtemps souffert dans ses vignes. Glorieux fondateur avec Gilles Pélisson du groupe hôtelier Accor, il se rend compte, un beau jour de 2008, que sa propriété viticole du Luberon, achetée en 1973, lui fait perdre 200 000 euros par an ! L'ex-capitaine d'industrie, longtemps sénateur-maire de Fontainebleau, vient alors de prendre sa retraite et met enfin le nez dans ses affaires personnelles. Un choc : l'essentiel du vin est vendu en vrac, les quelques bouteilles siglées La Cavale partent à moitié prix et les vins sont unanimement boudés par la critique... Paul Dubrule doit choisir : continuer à perdre de l'argent, vendre sa propriété ou tenter de la relever.



Paul Dubrule

Graillot appelé en renfort

Il choisit la troisième option. En 2009, il est encore président du Conseil supérieur de l'œnotourisme et se dit qu'à ce titre, il doit montrer l'exemple, tant au niveau de la qualité de ses vins qu'en matière d'accueil du public. Il s'en ouvre à Olivier Poussier, chef-sommelier chez Lenôte et salarié du groupe Accor. Le traitement prescrit sera sans concession : tout revoir et surtout

s'entourer des meilleurs. C'est ainsi que le célèbre vigneron de Crozes-Hermitage Alain Graillot est appelé en renfort.

Lorsqu'il arrive en 2010, Graillot confirme la débâcle : « Les vignes étaient mal palissées et mal plantées, les vins n'avaient plus de chair, on leur faisait subir des traitements qui les déshabillaient », se souvient-il. Sous sa houlette, les plus mauvaises parcelles sont revendues et les meilleures valorisées grâce aux microbiologistes Lydia et Claude Bourguignon. Les ceps clonés sont abandonnés au profit des sélections massales du pépiniériste Lilian Bérillon. Enfin, côté cave et accueil, la structure de tôle est remplacée par un superbe chai en verre et pierres sèches signé par l'omniprésent architecte Jean-Michel Wilmotte.

L'alignement des planètes intervient en 2017, avec la fin des travaux. Et c'est là, justement, que Paul Dubrule, tel Zinedine Zidane au Real de Madrid, décide de prendre du recul. Son gendre, Thierry Mueth, dirige désormais le domaine et supervise sa conversion en bio. S'il admet s'être trompé pendant des décennies sur la gestion de sa « danseuse », Paul Dubrule est aujourd'hui « enfin fier » de son vin. • Fabien Humbert