



LUBERON

Un domaine de premier cru

Viticulture.

Des cuvées raffinées et un lieu sublime. On galope jusqu'à La Cavale.

PAR OLIVIER BOMPAS

Entre Cucuron et Lourmarin, les chais de La Cavale ne passent pas inaperçus. Son propriétaire, Paul Dubrule, cofondateur du groupe Accor, a fait appel à l'architecte Jean-Michel Wilmotte pour créer un concept œnotouristique. Thierry Mueth, qui a consacré l'essentiel de sa carrière aux questions

d'environnement, en assure la direction générale : « *A partir de 2020, tous nos vins seront en bio, c'est l'aboutissement d'une démarche vers l'excellence. Le Luberon est un magnifique vignoble, mais c'est la belle endormie.* »

L'aventure commence dans les années 1970, lorsque Paul Dubrule se porte acquéreur d'une bergerie entourée de 7 hectares de vignes au lieu-dit le Travers-du-Faridoux-et-Cavale. L'homme du Nord pensait alors acheter un simple pied-à-terre sous le soleil de Provence, mais son sens des affaires le rappelle à l'ordre : les vignes, qu'il envisage de transformer en jardin d'agrément, « *ça rapporte* », lui dit le notaire. Les raisins sont d'abord amenés à la cave coopéra-

Le goût de l'excellence.

Thierry Mueth, le directeur du domaine, a pour ambition d'élaborer des vins en bio d'ici à 2020.

tive, puis le vignoble se développe jusqu'à près de 70 hectares. Mais il ne rapporte pas autant qu'annoncé. Quand Paul Dubrule prend sa retraite du groupe Accor en 2008, il opère alors un virage décisif, en investissant 10 millions d'euros pour restructurer le vignoble à hauteur d'une quarantaine d'hectares et faire sortir de terre un chai monumental. Le lieu est aussi réorganisé autour d'un vaste espace de vente qui propose, en plus de la production du domaine, une sélection très pointue de vins et de spiritueux français et étrangers, du cristal de Baccarat et une sélection de beaux livres. Tout pour satisfaire la clientèle internationale et les people de la région.



Situé à basse altitude, le terroir de La Cavale permet de produire des blancs et des rosés de bonne fraîcheur.

Vigneron star. Aux côtés de Jean-Paul Aubert, directeur technique, Alain Graillet, vigneron star de l'appellation crozes-hermitage, apporte ses précieux conseils pour l'élaboration des vins : « *Paul Dubrule a misé sur une architecture remarquable. Les vins doivent donc être au niveau*, poursuit Thierry Mueth. *On exprime au mieux le potentiel du terroir et c'est pour ça que les vins ont du succès.* » Si le bio est aujourd'hui la règle, l'équipe de La Cavale expérimente la biodynamie. Situé entre 200 et 330 mètres d'altitude, le terroir de La Cavale permet de produire des blancs et des rosés de bonne fraîcheur et la gamme se décline en Petite Cavale (les trois couleurs), des vins parfaits pour les repas d'été, Cavale en rouge et blanc, les classiques du domaine, et Grande Cavale en rouge, une cuvée spéciale produite les grandes années. A noter l'ouverture récente d'un bar à vins accessible aux horaires de la boutique, et le dimanche matin pour le brunch ■ La Cavale, 3017, route de Lourmarin, Cucuron. 04.90.08.31.92, www.domaine-lacavale.com. Ouvert tous les jours de 10 heures à 19 heures et le jeudi soir jusqu'à 21 heures.

IAN HANNING/REA POUR « LE POINT »