



## GOÛTS

**LA CHRONIQUE VIN  
DE JEAN-FRANCIS PÉCRASSE****LA CAVALE BLANCHE**

La cavale, c'est un mot d'endroit à l'envers. Soulevant dans son sillage des frissons de courses folles, des rêves de galops à cheval, cheveux ébouriffés par les vents de mers ou de monts, ce nom nomade devrait être une invitation à la fuite. Comme une atypie toponymique : prenez vos jambes à votre cou. Mais non, à quelque extrémité du pays qu'on la croise, du Léon au Luberon, une « cavale » annonce un lieu hospitalier, dans les deux sens du terme. Quel que soit l'insondable mérite des blouses blanches de la pointe Finistère, mieux vaut cependant préférer une cavalcade à Cucuron, là où Paul Dubrule, cet un des deux d'Accor qui toujours fit de l'hospitalité son métier, accueille depuis trente-cinq ans le passant en un haut lieu du tourisme viticole. Recevoir des amateurs à demeure, les initier à la dégustation, les garder à déjeuner et même à dîner : il fut pionnier de ce qui passait pour une lubie en un temps où l'art du vin n'était pas encore un art de vivre. Pionnier mais point prophète car, trop longtemps, ce grand cavaleur de la petite reine qui sillonna la planète à bicyclette s'égara dans les dédales du labyrinthe bacchique. Il y eut des Cavale décharnées puis des forcenées. Heureusement, cette histoire est loin derrière et le domaine roule droit depuis dix ans qu'Alain Graillot, sorcier de Crozes, a repris ces crus du Luberon à la source, pour leur redonner leur identité rhodanienne. Quelques terres, indignes de vignes, furent consacrées à d'autres cultures, les sols fouillés au plus fin afin d'accueillir les variétés idoines, et l'ensemble de la propriété convertie aux pratiques biologiques. Avec la nouvelle décennie, La Cavale prend encore un nouvel élan. Amenant une énergie solaire qu'il exploita avec succès, Thierry Mueth, gendre de Paul Dubrule, en a pris les rênes avec la modestie du débutant et la réussite de l'innocent. Il marque déjà

son empreinte avec une impressionnante nouvelle cuvée sobrement intitulée « Blanc ». De frais raisins de vermentino sur argilo-calcaires assemblés à un tiers de jeunes grenaches blancs élevés quelques mois en acacia : ce premier 2020 est un blanc au style épuré, très fin, allant chercher des beaux amers plutôt que des doux gras.

Blanc 2020, La Cavale, AOP Luberon,  
80 € la bouteille. [domaine-lacavale.com](http://domaine-lacavale.com)

