

## **DOSSIER DE PRESSE**

### **LA CAVALE**

La Cavale, c'est la nouvelle ambition de l'entrepreneur Paul Dubrule, dans son domaine viticole en Luberon. Après 7 ans de travaux, les nouveaux chais signés Jean-Michel Wilmotte sortent de terre en mai 2017. Et, sous la direction de Frédéric Kast conseillé par Alain Graillot, les vins affirment leur volonté d'être reconnus parmi les meilleurs du Luberon.

#### **I HISTOIRE D'UNE AMBITION**

Les vies de Paul Dubrule sont connues. Avec son complice Gérard Péliçon, ils ont créé le groupe Accor et en ont fait un géant mondial de l'Hôtellerie. Sénateur-Maire de Fontainebleau, il s'est passionné pour les affaires publiques et il a pris la Présidence de Maison de la France, devenue par la suite Atout France. Auteur d'un Rapport sur l'Oenotourisme en 2006, il a créé et présidé à ses débuts le Conseil Supérieur de l'Oenotourisme. Passionné de vélo, il a rallié Fontainebleau à Siam Rep au Cambodge.

Entre temps, il a décidé de reprendre son vignoble en main. Las de perdre de l'argent chaque année et de produire un vin qu'il n'avait pas envie d'offrir à ses amis, il a fait le pari de la qualité entouré par les meilleurs professionnels.

Sur le conseil du Meilleur Sommelier du Monde Olivier Poussier, rencontré chez Lenôte, il a fait appel à Alain Graillot dont les vins de Crozes-Hermitage ont été trois fois distingués parmi les Top Ten des meilleurs vins du monde par le Wine Spectator.

Dès le début l'entente a été parfaite avec Jean-Paul Aubert, le directeur technique, qui a 31 vendanges à la Cavale à son actif. Pour relancer la Cavale, leur mot d'ordre a été le retour aux fondamentaux. Tout de suite, ils ont décidé de réduire la voilure en vendant, ou mettant en fermage, les vignes les moins intéressantes. La Cavale a ainsi pu se concentrer sur les meilleures vignes, avec une tension constante vers la qualité et le respect de l'environnement.

Paul Dubrule souhaitait un signe architectural fort pour ses chais de La Cavale. Il a fait alors appel à Jean-Michel Wilmotte, qui, après 7 ans de travaux, a réalisé cette nouvelle cave inaugurée en mai 2017.

Cette année est donc celle de la renaissance de la Cavale, sous la houlette du nouveau directeur-général, Frédéric Kast, qui avait réussi, pendant 9 ans, à relancer le Château Capion à Aniane, dans le Languedoc, où il avait été distingué Meilleur Winemaker Français par l'ISWC of London.

## ENCADRE : LE PARI DE LA QUALITE

Dans les trois dernières années, La Cavale a enfin adopté les pratiques culturales les plus exigeantes. La première décision a été d'arrêter de désherber et de travailler les sols pour les faire revivre à l'aide de compost, de lavande puis de fumiers d'ovins, plus nourrissants. Cette démarche aboutit logiquement à une conversion en Agriculture Biologique.

On ne peut faire de grands vins sans une connaissance pointue des sols et un travail respectueux de la terre. A part quelques vieilles vignes, l'ensemble du domaine est désormais travaillé à la charrue. Les agronomes Claude et Lydia Bourguignon, les célèbres microbiologistes des sols, ont étudié le domaine parcelle par parcelle, réalisé les carottages et les profils, ce qui a permis de hiérarchiser les terroirs, modifier certaines plantations, et en replanter d'autres.

Paul Dubrule et son équipe ont fait le choix d'une viticulture exigeante en main d'œuvre qualifiée, a décidé de refaire les palissages sur trois hectares, décavaillonné des vignes jeunes...

Les nouveaux chais permettent d'aboutir à une vinification par gravité. Les tracteurs montent sur le toit, déversent leur vendange dans le conquet qui vide directement le raisin dans les pressoirs.

Pour l'élevage, Alain Graillot a fait le choix des foudres de 30 hectolitres, à son avis le contenant idéal pour les vins du Sud avec un potentiel de garde. Ces foudres apportent des échanges limités mais réels avec l'oxygène sans trop boiser les vins. Ils représentent « le bois sans le bois ».

## II LA GAMME DES VINS

De La Petite Cavale, à La Cavale et Grande Cavale, on monte en grade et en garde, revendiquant l'Appellation d'Origine Protégée Luberon, dans la famille des grands vins du Rhône, et cette trame singulière née d'une nature sauvage et généreuse.

**Les rouges sont la signature de la maison.** Ce sont des vins méridionaux représentatifs du Luberon, à base de syrah, grenache et carignan. Le grenache est la base méridionale. La syrah apporte le fruit et le carignan de la profondeur. Les vins de la Cavale recherchent avant tout du caractère, avec un côté friand sur la jeunesse et assez de sérieux pour qu'on leur prête une attention toute particulière. L'ambition est d'améliorer le potentiel de garde de nos vins jusqu'à une dizaine d'années et de produire des « Grandes Cavales » quand le millésime le permet, par exemple en 2012. »

Les rouges sont conduits du conquet aux cuves où ils pourront réaliser leur macération pelliculaire à froid pour conserver leurs arômes et développer leur fruit. Puis s'enclenche la fermentation, pendant environ trois semaines, voire une semaine de plus, avec des remontages réguliers, comme c'est la tradition dans le Rhône. Le premier jus de goutte est alors dirigé vers les foudres. Le marc passe au pressoir. Et le jus de presse rejoint les cuves. Ensuite, on ne touche à rien, le temps que se déclenche la fermentation malolactique qui stabilise les vins rouges.

Pour l'élevage, sous l'influence d'Alain Graillot, le domaine a abandonné les fûts bordelais de 225 litres qui boisaient trop les vins. Place désormais aux fûts de 500 litres, avec une meilleure adéquation entre la surface de bois et le volume de vins, et surtout aux foudres autrichiens Stockinger de 30 hectolitres, que seule l'entremise d'Alain Graillot a permis d'obtenir. Après 6 à 18 mois, c'est le moment des assemblages, l'opération la plus intéressante et la plus sensible. C'est là qu'on construit les cuvées issues de 25 lots soigneusement dégustés, un par un, provenant des cuves, des foudres et des fûts.

Les rouges se déclinent sous 3 « collections », de la Petite Cavale (Grenache et Syrah), à La Cavale (Grenache noir, Syrah, Carignan) et Grande Cavale (une sélection de Grenache noir), quintessence d'un savoir-faire et d'un terroir conjugués à des millésimes puissants. Elle ne voit naturellement le jour que dans les grandes années.

**Les rosés ont le goût du raisin**, à la différence de ces vins à la mode, technologiques à la couleur évanescence et au goût de bonbon anglais. Les rosés de la Cavale, plus soutenus, à base essentiellement de grenache noir et de cinsault, sont de vrais vins, à évolution un peu plus lente, disponibles dès janvier mais épanouis en juin, juste à temps pour les beaux jours. On les trouve sous le nom La Petite Cavale.

**Enfin, l'équipe a beaucoup travaillé les blancs** en décidant de prendre les risques, de ne plus les filtrer avant l'élevage et de renforcer la part du Vermentino, alias Rolle. La cave s'est aussi dotée de fûts de 500 litres en bois d'acacia pour introduire une légère touche boisée, pas plus de 10% de l'assemblage total. Le domaine peut ainsi proposer enfin des vins blancs très aromatiques avec de la structure, du caractère et une belle fin de bouche.

Les blancs se déclinent sous la gamme La Petite Cavale, avec du Grenache blanc, de l'Ugni et de la Clairette alors que la Cavale fait la part belle au Vermentino avec une pointe de grenache.

### III LES NOUVEAUX CHAIS

Paul Dubrule avait la volonté de ne pas construire de luxueux chais à la bordelaise et de conserver une identité méridionale : de la qualité, de l'élégance, sans aucune prétention. Surtout pas un OVNI... Ce ne devait pas être un musée fermé, mais un lieu à découvrir, où « on peut entrer sans être invité », avec une attention particulière à l'espace commercial, pour acheter le produit, et les produits autour du produit.

La préoccupation, c'est la scénographie de la vinification. Les visiteurs circulent entre deux murs en pierre du Lubéron avec deux ouvertures pour apercevoir les cuves et ménager des passages techniques.

Sur l'ensemble de la construction, le parti pris est de retraduire le langage fort du Lubéron, avec un dialogue entre la partie minérale est le paysage, des échanges entre l'espace intérieur et extérieur. L'espace commercial est couvert quant à lui d'un sol gris de Sérame.

Les raisins arrivent sur le toit et, via un conquêt unique au monde, qui monte et descend comme un ascenseur, sont acheminés dans les cuves. Ce conquêt est mis en valeur pendant la visite, en apesanteur dans l'espace de la nef. Le visiteur passe dessous pour aborder l'espace commercial.

Le chai d'élevage reste d'une grande sobriété avec tout juste une mise en lumière des foudres et de la voûte en béton.

De la Nef à l'espace de dégustation, les parties publiques assurent une transition entre l'intérieur et l'extérieur. Une terrasse permet les dégustations et les soirées de prestige. Tout le mobilier est modulable, ce qui garantit la souplesse et l'adaptabilité de l'espace commercial qui pourra par exemple être utilisé pour des séminaires, présentations, réunions de prestige.

### IV LE LABORATOIRE DE L'OENOTOURISME

La Cavale a permis à Paul Dubrule de mettre en pratique sa vision de l'oenotourisme.

Visionnaire et authentique dans sa proposition, il a souhaité que cette nouvelle cave soit la plus belle du Lubéron.

Avec son expérience de l'hospitalité et du commerce, Paul Dubrule a insisté pour que le caveau soit « *un très grand espace de vente, disproportionné par rapport à tous les chais que j'ai visités en France et dans le Monde. Dans mon esprit, il devait être vaste, et avoir un pouvoir d'attraction comme hall d'exposition, de vente et de manifestations. Ce devait être un espace unique par sa taille, son aménagement et son achalandage.* »

Un caveau digne de ce nom propose l'incontournable dégustation et vente des vins du domaine, et ce, sous différentes formules. La Cavale propose bien d'autres expériences. On vient ici pour passer un moment, pour visiter le lieu pour lui-même à travers une visite « architecturale », pour profiter d'une soirée « rooftop », pour passer une journée inédite entre amis, collaborateurs. On vient vivre une expérience différente, presque chaque jour de l'année.

La proposition est d'abord celle d'une immersion au sein de La Cavale et du Parc naturel régional du Luberon qui l'entoure. On parcourt les murs pédagogiques sur le terroir et le Luberon (zooms parcellaires et carte 3D) et la sélection de papillons locaux réalisée par l'étymologiste Deyrolle. On s'arrête au bar olfactif et ses 36 essences naturelles à découvrir avec « tous » ses sens, avant de visionner les films racontant les cultures agricoles locales (viticulture, oléiculture et trufficulture).

Le caveau de vente recèle une sélection de produits absolument inédite, dénichés par les hommes passionnés qui œuvrent pour La Cavale qui sont proposés à la dégustation dans un bar Enomatic avec une carte rechargeable. Alain Graillet a sélectionné des vins de 10 à plus de 100€, souvent de vigneron méconnus, parfois de stars mondiales (comme Antinori, Angelo Gaja, Vega Sicilia, Egon Müller, Ridge...) et souvent de vigneron méconnus comme le domaine Cavallotto dans le Piémont, un pionnier du bio et de la biodynamie. Ou ces vins de Galice, plus légers que leurs voisins espagnols dont les rouges qui rappellent ceux du Jura pour leur fraîcheur et leur faible degré d'alcool. Ou enfin Tondonia dans la Rioja, un des premiers domaines, restés familiaux, où les rouges sont vinifiés à l'ancienne avec des élevages très longs.

La sélection « art de vivre », traquant le bon goût, est à couper le souffle. On y trouve de la cristallerie de Bohême des maisons Moser et Artell, une sélection pointue de spiritueux, cigares, truffes et huile produites à La Cavale, ainsi que coutellerie dessinée par l'architecte Wilmotte. Quand enfin on revient au vin, la proposition se décline sous plusieurs formes, de la simple dégustation « comme dans un caveau » à des visites guidées pour pousser le bouchon un peu plus loin (3 offres distinctes de 12 à 36€ / pers).

### **Informations pratiques**

Caveau ouvert de 10.00 à 20.00 tous les jours

Contact caveau & animations

**SAS Vignobles Paul Dubrule**

**3017 Route de Lourmarin**

**84160 Cucuron (France)**

**Tél : + 33(0)4 90 77 22 96**

**contact@vignobles-paul-dubrule.com**

**www.vignobles-paul-dubrule.com**

**Contact Presse :**

**Pain Vin & Company – Victorine de Beler**

**10 rue Clapeyron**

**75008 Paris**

**Tél : + 33(0)1 55 35 03 88**

**[vcrispel@painvincompany.com](mailto:vcrispel@painvincompany.com)**